

Cukrász tehetségműhely 2016/2017

A tehetséggondozó program leírása

A program célja:

1. Személyiségfejlesztés: együttműködés fejlesztése
2. Gondolkodási képességek fejlesztése: problémamegoldó képesség, kreativitás fejlesztése, kutató-, alkotómunka gyakorlata.
3. Sajátos területen való fejlesztés: MARCIPÁN, karamell és grillázs készítése, alkalmi sütemények készítése
4. Kiegészítő ismeretanyag: számítógépes ismeretek fejlesztése
5. Továbbtanulásra való felkészítés: szakirányú továbbtanulásra

A programban résztvevőkre jellemző:

1. kiemelkedő, kreatív, iskolai tehetség a választott szakma területén,
2. középiskolás
3. szorgalmas, kitartó munkavégzés.

A programba kerülés módja:

1. Célzott megfigyelés: feladathelyzetben
2. Szülő, pedagógus ajánlása
3. Értékelő kérdőívek: szülő, pedagógus, társak véleménye alapján
4. Önjelölés
5. Egyéb vagy ezek kombinációja

A program:

1. Eredete: saját program
2. Típusa: gazdagítás
3. Tartalma: tantárgyi, készségterülethez kapcsolódó problémamegoldó, érdeklődésbővítő

4. Módszerei: egyéni, kiscsoportos vagy csoportos foglalkozások

A program megvalósítása:

1. Szakemberek: mentor: Tukovics Antal Tamás
2. Külső kapcsolatok: speciális területek szakértői (szakemberek)
3. Tárgyi feltételek: speciális eszközök, amik rendelkezésre állnak
4. Anyagi források

Bemeneti felmérés:

1. gyakorlat: karamell (iso malt készítése) /elméletben
2. gyakorlat: hagyományos grillázs készítése /elméletben
3. gyakorlat: torta burkolása valamely burkolóanyaggal /elméletben
4. gyakorlat: marcipánfigura készítése /elméletben

Kimeneti értékelés:

Országos versenyeredmények
Cukrászatban nyújtott teljesítmény
Haller Gasztro Kupa versenyeredménye