



**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



**Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114**  
**02143003 Mézeskalács díszítő szakmai képzés programja**

**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.

**Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114**

**01243003 számú**  
**Mézeskalács díszítő**  
**szakmai képzés**

**Képzési programja**

**1. verzió**

**Készült: 2021. május 5.**

Szakmai vezető neve: Czibula Zoltán

Szakmai vezető aláírása:

Minősítő felnőttképzési szakértő neve: Tóthné Göröncsér Ágnes Anna  
Minősítő felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma: FSZ/2020/0000390.

Készült a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 02143003 számú Népi kézműves (Mézeskalács díszítő) megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelmény alapján.



**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**02143003 Mézeskalács díszítő szakmai képzés programja**

<b>A képzés megnevezése</b>	Mézeskalács díszítő
<b>A képzés során megszerzhető kompetencia</b>	<p>A Népi kézműves (Mézeskalács díszítő) a Kárpát-medence magyar és nemzetiségi népi kézművességén belül mézeskalács-díszítés területén megfelelő kompetenciával rendelkezik a hagyományos technikák, technológiák, a motívum és formakincs táji specifikus, anyanyelvi szintű elsajátítása révén, természetes anyagokat felhasználva mai, korszerű használati és dísz tárgyak, ajándéktárgyak elkészítésére.</p> <p>A szakképesítéssel rendelkező képes:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mestersége területén a Kárpát – medence magyar, és nemzetiségi hagyományos népi kézművesség forma-, díszítményvilágának ismeretében hiteles, a XXI. század környezet, lakás és viseletkultúrájának megfelelő funkcionális kézműves tárgyakat létrehozni</li><li>- mesterségét érdeklődők számára bemutatni</li><li>- kézműves vállalkozást működtetni</li></ul> <p>A mézeskalács díszítő a magyar nyelvterület néprajzi és szakmai hagyományai alapján dolgozik. Hagyományos mézeskalács díszítő technikákkal, - elsősorban írókázással, ütőfás technikával - díszített mézeskalácsokat készít. Képes a kortárs népművészet elvárásainak megfelelően a mai kornak megfelelő díszített mézeskalácsok elkészítésére.</p> <p>A szakképesítéssel rendelkező képes:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- a tésztakészítési eljárások alkalmazására,</li><li>- a tésztakészítés, tésztafeldolgozás, formázás, sütés, díszítés és készáru-kezelés műveletek, a műveletek technikai megoldásai megvalósítására,</li><li>- "alkalmi" mézessütemények készítésére,</li><li>- a tésztakészítéshez alkalmazható gépek technológiai és mechanikai hatása (Z-karú keverő, nyújtógép, kiszúrógép stb.), alkalmazására</li><li>- különleges mézes termékek gyártására (helyi specialitások),</li><li>- készáru kezelésére, csomagolására</li></ul>
<b>A képzésbe való bekapcsolódás feltételei</b>	- Alapfokú iskolai végzettség
<b>A képzésbe való részvétel feltételei</b>	Jelenlét esetén a jelenléti ív minden oktatási napon való aláírása. Megengedett hiányzás a képzés óraszámának maximum 20 %-a. Támogatott képzés esetén a támogatási szerződésben foglaltak szerint a megengedett hiányzás ettől eltérő mértékű is lehet.
<b>A képzés célja</b>	A képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti besorolási kód alapján: 0214 Kézművesség A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

02143003 Mézeskalács díszítő szakmai képzés programja

	<p>munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.</p> <p>A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához szükséges.</p>
A képzés célcsoportja	<p>Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában mézaskalács készítőként és díszítőként szeretnének elhelyezkedni vagy ezen területek valamelyikén dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.</p>
A tervezett képzési idő	<p>800 óra</p> <p>Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a képzésbe való részvétel óraszámát.</p>
A képzés tananyagegységei	<ol style="list-style-type: none"><li>1. tananyagegység: Népi kézműves vállalkozás működtetése</li><li>2. tananyagegység: Mézeskalács díszítő</li></ol>
A képzés tananyagegységeinek célja TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT	<p><b>1. tananyagegység: Népi kézműves vállalkozás működtetése</b> célja:</p> <p>Képes legyen a tanultakat összefüggésében látni. Képes legyen folyamatosan bővíteni szakmai, művészeti, néprajzi ismereteit. Mindig szem előtt tartsa a tanultak alapján a stílusjegyek megfelelő alkalmazását. Alkotó módon és önállóan alkalmazza ismereteit és alakítsa ki saját stílusát.</p> <p>Hagyományörző rendezvényeket látogasson. Képes legyen tájékozódni szakmai fejlődésének lehetőségeiről – szakmai pályázatok, továbbképzések, szakmai fórumok, érdekképviseleti szervezetek, - különféle szakmai rangok, címek (Népművészet Ifjú Mestere, Népi iparművész) megszerzésének módjáról.</p> <p>A tanultak alkalmazásával képes legyen kialakítani, berendezni műhelyét, műhelygalériáját. A munkavégzés során szem előtt tartsa a kitűzött célokat és elvárásokat. Önállóan képes legyen munkáját végezni, a felmerülő akadályokat elhárítani.</p> <p>Képes legyen kialakítani és kezelni raktárát.</p> <p>Képes legyen vállalkozást indítani és működtetni.</p> <p>Képes legyen kialakítani értékesítési csatornáit. A tanultak alkalmazásával képes legyen költségkalkulációt, árkalkulációt készíteni, alapanyag szükségletet számolni, üzleti tervet készíteni. Munkájában megvalósítsa a szerzett tudásanyagot. Elkötelezetten alkalmazza a tanultakat és felelősséget vállaljon az elvégzett munkáért.</p> <p>Kiépíteni, létrehozni saját arculatát, promóciós anyagokat, cégért készíteni.</p> <p>Figyelemmel kísérni a kortárs kézművesek tevékenységét. Nyitott</p>



**02143003 Mézeskalács díszítő szakmai képzés programja**

és érzékeny legyen a modern stílusokra és felelősséggel kezelje a megismerteket.

Képes legyen tájékozódni az alapanyag beszerzés lehetőségeiről. A hagyományos minta kincs alapján az alapanyag, forma, funkció és a díszítmény harmonikus egységét alkalmazva alkosson.

Gondoskodjon a munkavédelmi szabályok betartásáról és baleset megelőzésről. Felelősséggel törekedjen az előírások jogszabály szerinti alkalmazására.

**2. tananyagegység: Mézeskalács díszítő célja:**

Képes alkalmazni a Kárpát-medence mézeskalácsos kultúráját, valamint technikáit saját munkáján. Törekedjen a tanult stílusok helyes alkalmazására. Önállóan tájékozódjon a különböző korszakok sajátos stílusjegyei között.

Rendelkezzen megfelelő mennyiségű mintakincessel, melyet színezéssel, díszítő technikával ellátva dokumentál mintagyűjtemény formájában. Értékként tekinteni a tanult anyagok helyes alkalmazására. A hagyományok tiszteletével önállóan kialakítsa saját stílusát.

Előkészítse és mézeskalács készítésre alkalmassá tegye a felhasználandó alapanyagokat. Törekedjen a minőségi munkavégzésre és igényes kivitelezésre. Önállóan végezze el a feladatát.

Képes legyen tudása alapján a megfelelő anyagválasztásra, valamint a munkájához szükséges anyagszükséglet felmérésére. Felelősséggel tervezze adott feladathoz az anyagszükségletet, figyeljen a gazdaságosságra. Önállóan képes legyen munkáját végezni és a felmerülő problémákat kezelni.

A tanultak komplex alkalmazásával képes legyen a díszítőtechnikák stílusai szerint csoportosítani a mézeskalácsokat, és ezt munkája során hasznosítani. Önállóan kiválassza a munkájához szükséges anyagokat és az annak feldolgozásához szükséges megfelelő technikát.

Képes legyen kiválasztani és megvalósítani az adott díszítési technikát. Az adott tárgy kivitelezése során szem előtt tartsa az adott anyagra vonatkozó technológiai előírásokat.

Kiválassza a díszítő és összeállító módokat, megtervezze a technológiai folyamatot.

Törekedjen az igényes, minőségi munkavégzésre. Az adott szakma feladatait a szükséges módszerek és eszközök kiválasztásával, egyedi és komplex alkalmazásával tervezze és megoldja. Elkötelezett legyen a minőségi tanulás és munkavégzés iránt.

Képes legyen alkotói, megrendelői igény szerint tervet, látványtervet, tervdokumentációt készíteni és archiválni a terveket. Törekedjen az esztétikus megjelenítésre, a forma és díszítmény összhangjára. Folyamatosan fejlessze esztétikai érzékét. Önállóan,



**02143003 Mézeskalács díszítő szakmai képzés programja**

	<p>a hagyományokat tiszteletben tartva készítsen egyszerűbb minta és formaterveket.</p> <p>Képes legyen méretkatalógust, tervdokumentációt használva (tervet értelmezve, valamint látványtervet, szakrajtot készítve) megtervezni az alkalmazott fonási, kivitelezési technikát. Felelősséggel alkalmazza a tanultakat. A hagyományok és a XXI. század követelményeit figyelembe véve készítse el önállóan munkáit.</p> <p>Betartsa a műhelymunka szabályait, az eszközhasználati és munkavédelmi előírásokat. Elkötelezett legyen a munkakörnyezetére és az előírásokra tudatosan figyeljen. Felelősséggel betartsa a termékkészítésre vonatkozó munkabiztonsági előírásokat.</p> <p>Képes legyen ellenőrizni a termék minőségét, előkészíteni a terméket eladásra, Tervdokumentációt készíteni. Törekedjen az eladásra szánt termék, valamint a dokumentációjának minél tökéletesebb előkészítésére. Felelősséggel végezze önállóan munkáját.</p>
<p>A képzés tananyagegységeinek tartalma</p> <p><b>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</b></p>	<p><b>1. tananyagegység: Népi kézműves vállalkozás működtetése tartalma:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A népművészet, néprajz alapjai. A művészettörténeti stíluskorszakok, szellemi és tárgyi sajátosságai.</li><li>- A különböző társadalmi rétegek hagyományos környezetének és tárgykultúrájának változásaiból adódó összefüggések.</li><li>- A műhely, műhelygaléria létrehozásának törvényességi, szakmai szempontjai, valamint berendezésének munkavédelmi, környezetvédelmi, látványossági, szakmai szempontok szerinti kialakítása.</li><li>- A raktár kialakításának és működtetésének szabályai.</li><li>- A vállalkozási formák, a vállalkozás létrehozásának, működtetésének szabályai.</li><li>- A piackutatás és marketing alapjai. A költségkalkuláció, árképzés, üzleti terv, SWOT - analízis fogalma, ezek alkalmazása.</li><li>- A kivitelezési- és műhelyrajz készítésének alapjai, egyezményes jelei, pontos használatuk.</li><li>- A népi kézművesség termékeinek értékesítési formái, lehetőségei, a szerzői jog szabályai.</li><li>- Jelentős alkotók kiemelkedő alkotásai.</li><li>- Az alapanyagok és azok beszerzésének lehetőségei.</li><li>- A munka-, baleset-, és tűzvédelem alapjai.</li></ul> <p><b>2. tananyagegység: Mézeskalács díszítő tartalma:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A Kárpát-medence legjelentősebb mézeskalácsos központjainak, tájegységeinek mézeskalácsos kultúrája, a mézeskalácsosság egyetemes történeti fejlődése.</li></ul>



**02143003 Mézeskalács díszítő szakmai képzés programja**

	<ul style="list-style-type: none"><li>- A mintagyűjtemény készítésének szabályai.</li><li>- A mézestészta elkészítéséhez leggyakrabban használt alapanyagok.</li><li>- A termékek elkészítéséhez szükséges alapanyag és járulékos anyagok kiszámításának módja.</li><li>- A mézeskalácsok csoportosítása a díszítőtechnika stílus szerint.</li><li>- A magvas és felrakásos, írókázott, ütőfás és térbeli mézeskalács díszítés szabályszerű gyakorlati folyamata.</li><li>- A mézeskalács díszítéstílusai, lehetséges mai alkalmazása ünnepi és ajándéktárgyakon.</li><li>- A mézeskalács készítéséhez használt eszközök, segédeszközök.</li><li>- A tervek, műhelyrajzok és azok értelmezése. Az alkalmazott motívumok megrajzolása, a műhelyrajz, sablon készítése.</li><li>- Az elvégzendő munkafolyamat műveletekre bontása, azok sorrendjének meghatározása Az alkalmazandó technikák kiviteli módjának meghatározása.</li><li>- A munkahelyi eszközök, gépek előkészítésének módja, karbantartása, pontos beállításukat, az üzembiztonság betartása.</li><li>- A minőségellenőrzés szempontjai a termék eladásra való előkészítésének elemei, szabályai. A tervek dokumentációja.</li></ul>
A képzés tananyagegységeinek óraszámja  TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT	<p><b>1. tananyagegység: Népi kézműves vállalkozás működtetése</b> óraszámja: 100 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p><b>2. tananyagegység: Mézeskalács díszítő</b> óraszámja: 700 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>
A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek  TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT	<p><b>1. tananyagegység: Népi kézműves vállalkozás működtetése</b> megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- előadás</li><li>- online előadás</li><li>- magyarázat</li><li>- megbeszélés</li><li>- bemutatás</li><li>- szemléltetés</li><li>- egyéni feladatmegoldás</li><li>- projektmódszer</li><li>- oktató videó</li></ul>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**02143003 Mézeskalács díszítő szakmai képzés programja**

	<p><b>2. tananyagegység: Mézeskalács díszítő megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- előadás</li><li>- online előadás</li><li>- magyarázat</li><li>- megbeszélés</li><li>- bemutatás</li><li>- szemléltetés</li><li>- egyéni feladatmegoldás</li><li>- gyakorlati feladatmegoldás</li><li>- projektmódszer</li><li>- gyakorlat</li><li>- oktató videó</li></ul>
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák</p> <p><b>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</b></p>	<p><b>1. tananyagegység: Népi kézműves vállalkozás működtetése megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- frontális</li><li>- egyéni</li><li>- páros</li><li>- csoportos munka</li><li>- szimuláció</li><li>- jelenléti oktatás</li><li>- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás</li></ul> <p><b>2. tananyagegység: Mézeskalács díszítő megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- frontális</li><li>- egyéni</li><li>- páros</li><li>- csoportos munka</li><li>- szimuláció</li><li>- jelenléti oktatás</li><li>- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás</li></ul>
<p>A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám</p> <p><b>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</b></p>	<p><b>1. tananyagegység: Népi kézműves vállalkozás működtetése</b> beszámítható óraszám: 25 óra</p> <p><b>2. tananyagegység: Mézeskalács díszítő</b> beszámítható óraszám: 55 óra</p>
<p>A maximális csoportlétszám</p>	<p>30 fő</p>



**02143003 Mézeskalács díszítő szakmai képzés programja**

<p>A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása</p> <p><b>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</b></p>	<p><b>1. tananyagegység: Népi kézműves vállalkozás működtetése</b> teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p><b>2. tananyagegység: Mézeskalács díszítő</b> teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p>
<p>A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele</p> <p><b>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</b></p>	<p><b>1. tananyagegység: Népi kézműves vállalkozás működtetése</b> elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és</li><li>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</li></ul> <p><b>2. tananyagegység: Mézeskalács díszítő</b> elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és</li><li>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</li><li>- Igazolt szakmai gyakorlat: 80 óra</li><li>- Vizsgaremek, elkészítése: A vizsgaremek hagyományokra épülő 5 darab tárgy vagy tárgyegyüttes, melyek több tárgytípust, mézeskalács díszítő összeállítási és díszítési technikát mutatnak be. A mézeskalács díszítés termékkészítés egy meghatározott, jellegzetes technológiai részletének, tárgyalakító, összeállító illetve díszítő technikájának kivitelezése.</li></ul>
<p>A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</p>	<p>Képzést lezáró vizsga eredményes teljesítése, mely 2 részből áll:</p> <p><b>1. rész:</b> Szóbeli vizsgatevékenység Vizsgafeladat bemutatása: pi kézműves Mézeskalács díszítő vizsgatételek, melyek tükrözik a képzés alatt elsajátított vállalkozás, marketing, munkavédelmi és szakma elméleti tudást. A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység vizsgakérdései a programkövetelmény témaköreinek mindegyikét tartalmazza A Népi kézműves (Mézeskalács díszítő) szakmatörténeti, néprajzi, anyagismereti, szakmai ismereti, technológiai, munkavédelmi elméleti tudásanyagának, valamint a népi vállalkozás működtetéséhez kapcsolódó ismeretek bemutatása.</p>





**02143003 Mézeskalács díszítő szakmai képzés programja**

Az értékelés szempontjai: Értékelés érdemjeggyel, a szóbeli tételhez mellékelt értékelő lap segítségével  
A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)  
Súlyozása százalékos arányban kifejezve a vizsga egészének értékelésében: 25 %

**2. rész: Gyakorlati vizsgafeladat:**

**A) rész:** A népi kézműves vizsgaremek kiállítási körülmények között történő bemutatása

Vizsgafeladat bemutatása: A vizsgaremek hagyományokra épülő 5 darab tárgy vagy tárgyegyüttes, melyek több tárgytípust, mézeskalács díszítő összeállítási és díszítési technikát mutatnak be. A mézeskalács díszítés termékkészítés egy meghatározott, jellegzetes technológiai részletének, tárgyalakító, összeállító illetve díszítő technikájának kivitelezése.

Az értékelés szempontjai: Értékelés érdemjeggyel A képző intézmény által készített értékelő lap szerint.

Időpontja: a képzés utolsó negyedében készül

Súlyozása százalékos arányban kifejezve a vizsga egészének értékelésében: 50 %

**B) rész:** A vizsgaremek szakmai leírásának, a rajzoknak, a vizsgaremeknek, néprajzi háttérének, technológiájának bemutatása.

Vizsgafeladat bemutatása: A vizsgaremekek dokumentációja, rajzokkal a vizsgaremek leírásával

Az értékelés szempontjai: Értékelés érdemjeggyel A képző intézmény által készített értékelő lap szerint.

Időpontja: a képzés utolsó negyedében készül

Súlyozása százalékos arányban kifejezve a vizsga egészének értékelésében: 10%

**C) rész:** A tárgyalakító tevékenységre jellemző technológia részfolyamatainak elkészítése műhely körülmények közt, a gyakorlati vizsga meghatározott ideje alatt.

Vizsgafeladat bemutatása: vizsgázó által megtervezett mézeskalács szív díszítése műhelykörülmények között a vizsgabizottság előtt

A vizsgafeladat ismertetése: A mézeskalács díszítés vizsgaremek hagyományokra épülő 3 db tárgy vagy tárgyegyüttes, melyek több tárgytípust, összeállítási és díszítési technikájának bemutatása. A mézeskalács díszítés termékkészítés egy meghatározott, jellegzetes technológiai részletének, tárgyalakító, összeállító illetve díszítő technikájának kivitelezése.

Az értékelés szempontjai: Értékelés érdemjeggyel A képző intézmény által készített értékelő lap szerint

Időtartama: 90 perc



**02143003 Mézeskalács díszítő szakmai képzés programja**

	<p>Súlyozása százalékos arányban kifejezve a vizsga egészének értékelésében: 15 %</p> <p>A vizsga egészének értékelése: A képesítő vizsga egyes vizsgatevékenységeihez rendelt vizsgafeladatok érdemjegye az elért %-os teljesítmények alapján:</p> <p>81 - 100% jeles (5) 71 - 80% jó (4) 61 - 70% közepes (3) 51 - 60% elégséges (2) 0 - 50% elégtelen (1)</p> <p>A vizsga osztályzatát a vizsgafeladatonként elért érdemjegyek vizsgafeladat értékelési arányával súlyozott átlaga alapján kerekítve, az általános szabályok szerint kell meghatározni. Sikertelen a vizsga, ha annak bármelyik vizsgatevékenységéhez rendelt vizsgafeladatának érdemjegye elégtelen (1). Javítóvizsga esetén csak az elégtelenre, illetve pótlóvizsga esetén csak az igazoltan nem teljesített vizsgatevékenység ismétlése szükséges.</p> <p>A szakmai képzést lezáró vizsga eredményes teljesítése esetén: képző intézmény által kiállított Népi kézműves (Mézeskalács díszítő) <b>Tanúsítvány</b>, melynek birtokában képesítő vizsgára bocsátható valamely független akkreditált vizsgaközpontban, ahol eredményes képesítő vizsga esetén képesítő bizonyítvány szerezhető.</p>
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek</p> <p><b>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</b></p>	<p><b>1. tananyagegység: Népi kézműves vállalkozás működtetése</b> végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Felsőfokú szakirányú végzettség: Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy Jogász vagy</li><li>- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú gazdasági vagy jogi végzettség vagy</li><li>- Szakirányú gazdasági vagy jogi végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat</li></ul> <p><b>2. tananyagegység: Mézeskalács díszítő</b> végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy Népi kézműves vagy</li><li>- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség: élelmiszeripari vagy kézműves vagy Pék vagy Mézeskalács-készítő vagy Mézeskalács díszítő vagy</li><li>- Szakirányú végzettség: élelmiszeripari vagy kézműves vagy Pék vagy Mézeskalács-készítő vagy Mézeskalács díszítő és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat</li></ul>



**02143003 Mézeskalács díszítő szakmai képzés programja**

A képzési program  
végrehajtásához szükséges  
tárgyi feltételek

**TANANYAGEGYSÉGEN-  
KÉNT**

**1. tananyagegység: Népi kézműves vállalkozás működtetése**  
végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek
- Laptop és projektor
- Internet csatlakozás

**2. tananyagegység: Mézeskalács díszítő** végrehajtásához  
szükséges tárgyi feltételek:

Berendezési tárgyak:

- asztalok
- székek
- sütőberendezés
- iskolai tábla
- szekrények, polcok, fiókok, tárolók
- vizes blokk

Szerszámok, eszközök:

- A mázkészítéshez, díszítéshez szükséges speciális konyhai felszerelések (pl. edények, mérőeszközök, habkeverőgép, kinyomók)
- Formázó eszközök (pl. kiszűrők, faragott mézeskalácsformák)
- Rajzeszközök, mérőeszközök, mintadarabok,

Tervezőeszközök, szakirodalom:

- Mérőeszközök (pl. vonalzó, mérőszalagok)
- Az elméleti és gyakorlati oktatást segítő szemléltető eszközök
- Rajzeszközök (pl. rajztábla, ceruzák, vonalzó)
- Szakmai és néprajzi könyvek, albumok, mintagyűjtemények

Alapanyagok:

- Különböző mézestészták alapanyagai (pl. liszt, méz, cukor, lazító anyagok, fűszerek)
- Írókázó máz alapanyagai (pl. cukor, keményítő)
- Felrakásos díszítés alapanyagai (pl. különböző olajos magvak, fűszerek)

Segédanyagok, kellékek:

- A mézeskalács díszítéshez szükséges segédanyagok (pl. ételfestékek, zselatin)
- A díszített mézeskalács csomagolásához szükséges eszközök (pl. fóliázó, címkéző)

A mézeskalács díszítés előkészítéséhez szükséges kézi és gépi eszközök (pl. habkeverő gépek, edények, sütő).

A mézeskalács díszítés tervezéséhez szükséges eszközök (pl. mintagyűjtemények, tervezőasztalok, rajzeszközök, mappák).



**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.




Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**02143003 Mézeskalács díszítő szakmai képzés programja**

	<p>A mézeskalács felrakásos, írókázott és ütőfás díszítéséhez szükséges kézi és gépi eszközök (pl. faragott mézeskalácsformák (ütőfák), festő ecsetek, írókázó eszközök).</p> <p>Az utómunkálatokhoz szükséges kézi és gépi eszközök (pl. csomagoló, címkéző).</p> <p>A szakmai kiállításához és bemutatóhoz szükséges eszközök (installáció, vitrin).</p> <p>Az alapanyagok, félkész és kész tárgyak tárolásához és rendszerezéséhez szükséges eszközök (pl. alapanyag- és készárutárolók).</p>
A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja	A képzéshez nincs szükség egyéb speciális feltételekre.

Előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő  
neve: Tóthné Göröncsér Ágnes Anna  
nyilvántartási száma: FSZ/2020/000390.

Aláírása: 

Előzetes minősítés helye: Békéscsaba

Előzetes minősítés időpontja: 2021. május 5.

Felnőttképző képviselőjére jogosult személy  
neve: Czibula Zoltán

Aláírása:   
ALFA KISOSZ  
Érdekvédő és Képző Egyesület  
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1  
Tel: 06-30-311-3400  
E-mail: info@alfakisosz.hu  
Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114





**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**02143003 Mézeskalács díszítő szakmai képzés programja**

### Szakértő vélemény

Tóthné Göröncsér Ágnes Anna felnőttképzési szakértő (Nyilvántartási száma: FSZ/2020/000390.) az ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület által készített Mézeskalács díszítő megnevezésű képzési programot **előminősítem**, mivel az megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 02143003 számú Népi kézműves (Mézeskalács díszítő) megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelményben előírtaknak.

Dátum: 2021. május 5.

Előminősítő szakértő aláírása: .....

*Tóthné Göröncsér Ágnes*

*37*

