



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Süteménykészítő részszakma képzési programja

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

Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**Süteménykészítő
részszakma**

Képzési programja

1. verzió

Készült: 2021. március 12.

Szakmai vezető neve: Czibula Zoltán

Szakmai vezető aláírása:

ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1
Adószám: 19058982-2-04
Nyilvántartási szám: E-000063/2013
Bankk.: OTP, 11733003-20601120

Minősítő felnőttképzési szakértő neve: Szűts Rita

Minősítő felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.

Készült a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 4 0721 05 12 számú Pék-cukrász megnevezésű szakmát megalapozó Képzési és kimeneti követelmény és Programtanterv alapján.

Szakértő szignója



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Süteménykészítő részszakma képzési programja

A képzés megnevezése	Süteménykészítő
A képzés során megszerezhető kompetencia	<ul style="list-style-type: none">- Szakszerűen raktározza, tárolja a sütő- és cukrászipari nyersanyagokat.- Kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket.- Elkészíti a sütő- és cukrászipari tésztákat, felméri és megelőzi a tészták készítése során elkövethető hibákat. Az elkészült tésztát - a termékek készítése során - felhasználja.- Péksüteményeket, finom pékárukat készít.- Uzsonnasüteményeket készít.- Kiválasztja a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelöli a terméket.- Munkája során alkalmazza a sütő- és cukrászipar jó higiéniai gyakorlatát.- HACCP elvein alapuló eljárásokat alkalmaz, HACCP dokumentumokat vezet.- A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezeli, üzemelteti, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat. Munkája során betartja a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.- Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számol.- Szakszerűen kezeli a sütő- és cukrászipari melléktermékeket és hulladékokat.
A képzésbe való bekapcsolódás feltételei	<ul style="list-style-type: none">- Alapfokú iskolai végzettség és- Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 15. számú melléklete alapján és- Egészségügyi kiskönyv
A képzésbe való részvétel feltételei	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.
A képzés célja	A süteménykészítő a cukrászsütemények, a péksütemények és a finom pékárúk előállításában vesz részt. Munkája során kiméri a szükséges nyersanyagokat, cukrásztechnológiai alpműveleteket végez. A cukrászati termékek közül uzsonnasüteményeket készít. Cukrászati és sütőipari töltelékeket, krémeket készít. Sütőipari termékek közül péksüteményeket és finompékárukat készít. A korszerű technológiák alkalmazásával sütő és cukrászipari termékeket fagyaszt. A munkájához szükséges technológiai berendezéseket, gépeket beállítja, kezeli, tisztítja az élelmiszeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszerrel



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Süteménykészítő részzakma képzési programja

	<p>alkalmazásával. Környezettudatos szemlélettel kezeli a hulladékokat. Munkája során alapszintű adminisztrációs feladatokat lát el.</p> <p>A részzakma legjellemzőbb FEOR száma: 7114 Pék, édesiparitermék-gyártó, Dagasztó, Fagyasztott pékárú sütő (látvány sütőde), Finompékárú-gyártó, Nyerstésztafeladó, Péksütemény-készítő, Pereckészítő, Sütőipari táblázó, Sütőipari vető, Süteménykészítő</p>
A képzés célcsoportja	<p>Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában pékségben vagy cukrászüzemben szeretnének elhelyezkedni vagy ezen területen dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.</p>
A tervezett képzési idő	<p>500 óra 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">1. tananyagegység: Sütőipari anyagok2. tananyagegység: Péksütemények3. tananyagegység: Finompékárúk4. tananyagegység: Sütőipari eszközök5. tananyagegység: A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei, berendezései6. tananyagegység: A kovász- és tésztakészítés gépei, berendezései7. tananyagegység: A tésztafeldolgozás gépei8. tananyagegység: Kelesztők9. tananyagegység: Kemencék és sütők10. tananyagegység: Péksütemények és finompékárúk készítése11. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények12. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése
A képzés tananyagegységeinek célja TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT	<p>1. tananyagegység: Sütőipari anyagok célja: A képzésben résztvevők elsajátítsák az alapvető sütőipari anyagok elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását és a technológia könnyebb áttekinthetőségét.</p> <p>2. tananyagegység: Péksütemények célja: A képzésben résztvevők elsajátítsák a péksüteményekhez tartozó termékcsoportokat, a vizes tésztából készült péksüteményeket, a tejes tésztából készült péksüteményeket, a dúsított tésztából készült péksüteményeket és kiemelt termékeiket, jellemzőit, anyagösszetételét, tésztakészítési eljárásait, sütési eljárásait és paramétereit a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával.</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Süteménykészítő részszakma képzési programja

3. tananyagegység: Finompékárúk célja:

A képzésben résztvevők elsajátítsák a finompékárukhoz tartozó termékcsoportokat, a tojással dúsított tésztából készült termékeket, az omlós tésztából készült termékeket, a leveles tésztából készült termékeket és kiemelt termékeiket, jellemzőit, anyagösszetételét, tésztakészítési eljárásait (töltelékes, kevert, hajtogatott), sütési eljárásait és paramétereit a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával.

4. tananyagegység: Sütőipari eszközök célja

A képzésben résztvevők képet kapjanak a sütőiparban használt berendezések, eszközök szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról.

5. tananyagegység: A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei, berendezései célja:

A képzésben résztvevők képet kapjanak a sütőiparban használt nyersanyagtároló és nyersanyagelőkészítő gépek, berendezések, eszközök szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról.

6. tananyagegység: A kovász- és tésztakészítés gépei, berendezései célja:

A képzésben résztvevők képet kapjanak a sütőiparban használt kovászkészítő és tésztakészítő gépek, berendezések, eszközök szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról.

7. tananyagegység: A tésztafeldolgozás gépei célja:

A képzésben résztvevők képet kapjanak a sütőiparban használt tésztafeldolgozó gépek, berendezések, eszközök szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról.

8. tananyagegység: Kelesztők célja:

A képzésben résztvevők képet kapjanak a sütőiparban használt kelesztő gépek, berendezések, eszközök szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról.

9. tananyagegység: Kemencék és sütők célja:

A képzésben résztvevők képet kapjanak a sütőiparban használt kemencék és sütők szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról.



Süteménykészítő részzakma képzési programja

egyéb eljárások.

Vaj felhasználásával készült péksütemények.

Péksütemények tésztafeldolgozási műveletei.

Péksütemények kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei.

Péksütemények sütésének eljárásai és jellemző paraméterei.

A péksütemények késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával.

3. tananyagegység: Finompékárúk tartalma:

A finompékárúhoz tartozó termékcsoportok, tojással dúsított tésztából készült finompékárúk, omlós tésztából készült finompékárúk, leveles tésztából készült finompékárúk és kiemelt termékeik.

Finompékárúk jellemzői.

Finompékárúk termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái).

A termékösszetételek eltérésének lehetőségei.

Töltelékes termékek.

Finompékárúk tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások.

Kevert tésztából készült termékek.

Hagyományos, célmargarinos vagy vajas eljárással készült leveles termékek.

Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek.

Hajtogatási eljárások.

Finompékárúk tésztafeldolgozási műveletei.

Finompékárúk kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei, felületkezelési eljárások.

Finompékárúk sütésének eljárásai és jellemző paraméterei.

Finompékárúk késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával.

4. tananyagegység: Sütőipari eszközök tartalma:

Sütőipari kéziszerszámok, kések, kaparók, nyújtófák, edények, habverők, mérő- és tárolóedények, sütőlapátok, sütőformák, szakajtók, ecsetek, kefék, kézisziták, mintázók, hőmérők, speciális eszközök, védőeszközök.

Üzemi bútorzatok: munkaasztalok, kiszolgáló asztalok, polcok, tartóbakok stb.

Használatuk célja, feladataik, biztonságos használatauk, higiénijük, tárolásuk.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Süteménykészítő részzakma képzési programja

	<p>10. tananyagegység: Péksütemények és finompékárúk készítése célja: A képzésben résztvevők elsajátítsák a péksütemények és finompékárúk készítésének gyakorlatban alkalmazandó műveleteit, a nyersanyagok kiválasztásának műveleteit, az előkészítési műveleteket, a tésztakészítés, tésztafeldolgozás, kelesztés, vetés műveleteit, a kemencék kiszolgálását, a kisütést, a késztermékek kezelését, az egyes technológiai szakaszok gépeinek és berendezéseinek vezérlését, kezelését, valamint a hibák felismerését és korrigálását.</p> <p>11. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények célja: A sütő- és a cukrászipar tevékenységének ismertetése, a képzésben résztvevők képességeinek fejlesztése, a szakmai iránti elkötelezettség kialakítása. A képzésben résztvevők elsajátítják a cukrászipari termékek előállításához szükséges alapokat, ami stabil alapot biztosít számukra a gyakorlati munkához.</p> <p>12. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése célja: A képzésben résztvevők a gyakorlati munka során megismerjék és elsajátítsák a termékkészítéshez szükséges alpműveleteket, szakmai fogásokat, a termékkészítés technológiáját, a szükséges eszközök, gépek, berendezések balesetmentes alkalmazását. A képzésben résztvevők önálló és felelősségteljes munkavégzéshez szükséges képességei fejlődnek.</p>
A képzés tananyagegységeinek tartalma TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT	<p>1. tananyagegység: Sütőipari anyagok tartalma: A nyersanyagok csoportosítása, a lisztek jelölése, elnevezése, tárolása, a lisztek jellemzése. A segédanyagok csoportosítása, tárolása, felhasználásának mértéke, legfontosabb technológiai hatásai. A járulékos anyagok csoportosítása, tárolása, előkészítése és legfontosabb technológiai hatásai.</p> <p>2. tananyagegység: Péksütemények tartalma: Péksüteményekhez tartozó termékcsoporthoz, vizes tésztából készült péksütemények, tejes tésztából készült péksütemények, dúsított tésztából készült péksütemények és kiemelt termékeik. A péksütemények jellemzői. Péksütemények termékcsoporthoz tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei. Péksütemények tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Süteménykészítő részzakma képzési programja

5. tananyagegység: A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei, berendezései tartalma:

A raklapok, polcok, kézi szállítóeszközök szakszerű használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások.

A zsákos lisztárolás előírásai, raklapok, kézikocsi használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások.

Az ömlesztett tárolás berendezései, lisztsilók, lisztartályok, mérlegek.

Vezérelt lisztkitárolási rendszerek.

Sziták, a szitálás elve.

A lisztcentrifugák kezelése, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások.

Vízkeverők, vízhűtők, jégpohár- vagy jégkásakészítők.

A sóoldók feladata.

Programozható nyersanyagmérő rendszerek.

Hűtőgépek kezelése, higiénijája.

6. tananyagegység: A kovász- és tésztakészítés gépei, berendezései tartalma:

Dagasztógépek csoportosítása, feladata és működési elve.

A spirálkarú és csigavonalú gyorsdagasztógépek, valamint a keverő-habverő gép általános kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai.

Kovászkészítő berendezések működési elve, kezelése.

A kovászérlelők csoportosítása, kezelése.

7. tananyagegység: A tésztafeldolgozás gépei tartalma:

Osztógépek: dugattyús kenyértésztaosztó gépek, egyéb kenyértésztaosztó gépek, kézi osztógépek, kisüzemi süteménytészta-osztó gép, a folytonos működésű süteménytésztaosztó, -gömbölyítő gépek működésének elve, kenyértészta-gömbölyítők, kenyérhosszformázók, bagettformázók, szalagos kiflisodrók, nyújtógépek, a kombinált alakítógépek kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai.

Egyéb speciális tésztafeldolgozó gépek jellemzői.

8. tananyagegység: Kelesztők tartalma:

A kelesztés eszközei: szakajtók, kelesztőláda, sütőlemezek, formák.

Kelesztőkamrák kiszolgálása, higiénijája, munkavédelme. Kelesztők vezérlése.

Kelesztőberendezések működése.

A fagyasztó-hűtő kelesztők működése, vezérlése, kiszolgálása.

A vetés eszközei, félautomata és automata vetőberendezések.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Süteménykészítő részzakma képzési programja

9. tananyagegység: Kemencék és sütők tartalma:

Kemencék csoportosítása.

Fűtési módok.

A több sütőteres kiskemencék és a forgókocsis kemencék működési elve, kezelése, munkavédelme és higiéniája.

A kemencék biztonsági berendezései.

Sütők jellemzői, légkeverés jellemzése.

A sütők kezelése, munkavédelme, és higiéniája.

10. tananyagegység: Péksütemények és finompékárúk készítése tartalma:

A péksütemények készítésének műveletei.

A péksütemények termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételeinek (receptúráinak) alkalmazása.

A termékösszetételek eltérésének lehetőségei az üzemi termékkészítésnél.

Péksütemények tésztakészítési eljárásainak alkalmazása, közvetett, közvetlen és egyéb eljárásokkal készült termékek készítése.

Vaj felhasználásával készült péksütemények készítése.

Péksütemények téztafeldolgozási műveleteinek elvégzése.

Péksütemények kelesztésének műveletei, technológiai paramétereinek alkalmazása.

Péksütemények sütési eljárásainak alkalmazása és a jellemző paraméterek beállítása az üzem kemencéin.

Péksütemények késztermékkezelésének műveletei és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával.

A finompékárúkhoz tartozó termékcsoportok, tojással dúsított tésztából készült finompékárúk, omlós tésztából készült finompékárúk, leveles tésztából készült finompékárúk és kiemelt termékek előállítás.

Finompékárúk készítése.

A finompékárúk termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételeinek (receptúráinak) alkalmazása.

A termékösszetételek eltérésének lehetőségei üzemi körülmények között.

Töltelékes termékek készítése.

Finompékárúk készítése különböző tésztakészítési eljárásokkal, közvetett, közvetlen és egyéb módokon.

Kevert tésztából készült termékek készítése.

Hagyományos, célmargarinos vagy vajjas eljárással készült leveles termékek készítése.

Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek készítése.

Hajtogatási eljárások alkalmazása.

A finompékárúk téztafeldolgozási műveleteinek alkalmazása.



Süteménykészítő részzakma képzési programja

A finompékárúk kelesztésének elvégzése, a technológiai paraméterek beállítása, felületkezelési eljárások elvégzése.
A finompékárúk sütése különböző kemencéken és a jellemző paraméterek alkalmazása.
Finompékárúk késztermékkezelése, és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával.

11. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények tartalma:

A cukrásztészták, és az azokból előállítható uzsonnasütemények általános jellemzése, csoportosítása.

Az élesztős tészták általános jellemzése, csoportosítása.

A gyúrt-, kevert-, omlós-, hajtogatott élesztős tészták, és az azokból előállítható uzsonnasütemények jellemzése, készítésének műveletei.

A felvert tészták általános jellemzése, csoportosítása

Felvert tészták készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

A felvert tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése.

Az omlós tészták általános jellemzése, csoportosítása.

Omlós tészta készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

Az omlós tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése.

A vajas és a leveles tészta általános jellemzése, készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.

A forrázott tészta általános jellemzése, készítésének műveletei, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.

A hengerelt tészta általános jellemzése, csoportosítása, készítésének műveletei, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.

A mézes tészta általános jellemzése, készítésének műveletei, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.

Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével.

A tésztakészítéshez használt gépek, berendezések és kéziszerszámok.

12. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése tartalma:

A gyúrt-, kevert-, omlós-, hajtogatott élesztős tészták, és azokból előállítható uzsonnasütemények készítése.

Felvert tészták előállítása hideg és meleg úton.

A felvert tészták készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Süteménykészítő részzakma képzési programja

	<p>A felvert tészták fajtáinak csoportosítása, előállítás.</p> <p>A felvert tésztából előállítható uzsonnasütemények készítés.</p> <p>A gyúrt és kevert omlós tészta készítése.</p> <p>Omlós tészta készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.</p> <p>Az omlós tészták fajtáinak előállítás.</p> <p>Az omlós tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése.</p> <p>A vajás és a leveles tészta készítése.</p> <p>A műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.</p> <p>A vajás és a leveles tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése.</p> <p>A forrázott tészta készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.</p> <p>A forrázott tészta felhasználása.</p> <p>A hengerelt tészta általános készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.</p> <p>A hengerelt tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése.</p> <p>A mézes tészta általános készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.</p> <p>Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével.</p> <p>A tésztakészítéshez használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása.</p>
<p>A képzés tananyagegységeinek óraszám</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Sütőipari anyagok óraszám: 17 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>2. tananyagegység: Péksütemények óraszám: 36 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>3. tananyagegység: Finompékárúk óraszám: 36 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>4. tananyagegység: Sütőipari eszközök óraszám: 6 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>



Süteménykészítő részszakma képzési programja

5. tananyagegység: A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei, berendezései óraszám: 17 óra

Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.

6. tananyagegység: A kovász- és tésztakészítés gépei, berendezései óraszám: 36 óra

Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.

7. tananyagegység: A tésztafeldolgozás gépei óraszám: 22 óra

Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.

8. tananyagegység: Kelesztők óraszám: 11 óra

Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.

9. tananyagegység: Kemencék és sütők óraszám: 22 óra

Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.

10. tananyagegység: Péksütemények és finompékárak készítése óraszám: 171 óra

Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.

11. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények óraszám: 28 óra

Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.

12. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése óraszám: 98 óra

Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.



Süteménykészítő részzakma képzési programja

<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Sütőipari anyagok megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó <p>2. tananyagegység: Péksütemények megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó <p>3. tananyagegység: Finompékárúk megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó <p>4. tananyagegység: Sütőipari eszközök megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás
---	--



Süteménykészítő részzakma képzési programja

- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

5. tananyagegység: A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei, berendezései megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

6. tananyagegység: A kovász- és tésztakészítés gépei, berendezései megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

7. tananyagegység: A tésztafeldolgozás gépei megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés



Süteménykészítő részzakma képzési programja

- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

8. tananyagegység: Kelesztők megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

9. tananyagegység: Kemencék és sütők megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

10. tananyagegység: Péksütemények és finompékárúk készítése megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Süteménykészítő részszakma képzési programja

	<ul style="list-style-type: none">- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó <p>11. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó <p>12. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Sütőipari anyagok megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">-frontális-egyéni-páros-csoportos munka-szimuláció-jelenléti oktatás-e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás



Süteménykészítő részzakma képzési programja

2. tananyagegység: Péksütemények megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

3. tananyagegység: Finompékárúk megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

4. tananyagegység: Sütőipari eszközök megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

5. tananyagegység: A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei, berendezései megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás



Süteménykészítő részzakma képzési programja

6. tananyagegység: A kovász- és tésztakészítés gépei, berendezései megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

7. tananyagegység: A tésztafeldolgozás gépei megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

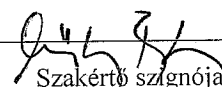
- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

8. tananyagegység: Kelesztők megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

9. tananyagegység: Kemencék és sütők megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás


Szakértő szignója



Süteménykészítő részszakma képzési programja

	<p>10. tananyagegység: Péksütemények és finompékárúk készítése megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás <p>11. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás <p>12. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás
<p>A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Sütőipari anyagok beszámítható óraszám: 4 óra</p> <p>2. tananyagegység: Péksütemények beszámítható óraszám: 8 óra</p> <p>3. tananyagegység: Finompékárúk beszámítható óraszám: 8 óra</p> <p>4. tananyagegység: Sütőipari eszközök beszámítható óraszám: 1 óra</p> <p>5. tananyagegység: A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei, berendezései beszámítható óraszám: 4 óra</p>



Süteménykészítő részszakma képzési programja

	<p>6. tananyagegység: A kovász- és tésztakészítés gépei, berendezései beszámítható óraszám: 8 óra</p> <p>7. tananyagegység: A tésztafeldolgozás gépei beszámítható óraszám: 5 óra</p> <p>8. tananyagegység: Kelesztők beszámítható óraszám: 2 óra</p> <p>9. tananyagegység: Kemencék és sütők beszámítható óraszám: 5 óra</p> <p>10. tananyagegység: Péksütemények és finompékáruk készítése beszámítható óraszám: 0 óra</p> <p>11. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények beszámítható óraszám: 3 óra</p> <p>12. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése beszámítható óraszám: 12 óra</p>
A maximális csoportlétszám	30 fő
A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	<p>1. tananyagegység: Sütőipari anyagok 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>2. tananyagegység: Péksütemények 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>3. tananyagegység: Finompékáruk 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>4. tananyagegység: Sütőipari eszközök 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>



Süteménykészítő részszakma képzési programja

5. tananyagegység: A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei, berendezései 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.

6. tananyagegység: A kovász- és tésztakészítés gépei, berendezései 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.

7. tananyagegység: A tésztafeldolgozás gépei 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.

8. tananyagegység: Kelesztők 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.

9. tananyagegység: Kemencék és sütők 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.

10. tananyagegység: Péksütemények és finompékárúk készítése 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.

11. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények 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.



Süteménykészítő részzakma képzési programja

	<p>12. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése 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>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Sütőipari anyagok elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>2. tananyagegység: Péksütemények elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>3. tananyagegység: Finompékárúk elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>4. tananyagegység: Sütőipari eszközök elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>5. tananyagegység: A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei, berendezései elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.



Süteménykészítő részszakma képzési programja

6. tananyagegység: A kovász- és tésztakészítés gépei, berendezései elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

7. tananyagegység: A téztafeldolgozás gépei elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

8. tananyagegység: Kelesztők elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

9. tananyagegység: Kemencék és sütők elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

10. tananyagegység: Péksütemények és finompékárúk készítése elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

11. tananyagegység: Cukrászati téztták, uzsonnasütemények elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Süteménykészítő részszakma képzési programja

	<p>jelen volt és</p> <ul style="list-style-type: none">- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>12. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.
A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:	<p>Képzést lezáró komplex vizsga eredményes teljesítése, mely 1 részből áll:</p> <p>Projektfeladat</p> <p>A vizsgatevékenység megnevezése: Péksütemények, finompékárúk, illetve uzsonnasütemények készítése</p> <p>A vizsgatevékenység leírása: Péksütemények, finompékárúk és uzsonnasütemények készítése</p> <p>A következő feladatok közül egy feladatsor végrehajtása:</p> <ol style="list-style-type: none">1) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel segítségével, egy adott tésztacsoportból péksütemények gyártása, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, a termékek tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése vagy2) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján finom pékárúk gyártása, legalább kétféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése vagy3.) meghatározott darabszámban a rendelkezésre bocsátott vagy saját anyaghányad segítségével egyféle uzsonnasütemény vagy teasütemény készítése. Egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése. <p>Az elkészült termékeket bemutatja, és szakmai beszélgetés keretében röviden ismerteti az alkalmazott technológiát, a termékek esetleges hibáit, és azok kiküszöbölésének lehetőségeit. A termékein üzemi tömegellenőrzést és érzékszervi minősítést végez. A sütőipari termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.</p> <p>A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.</p> <p>A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc</p> <p>A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %</p>



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Süteménykészítő részzakma képzési programja

	<p>A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A termékek készítésének értékelése: – Termékkészítés szakszerűsége (40%), – Késztermék külső megjelenése, állaga, állománya, íze (40%), – csomagolás szakszerűsége és a jelölés tartalma (10%) – Termékkészítés higiénijája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %), A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte. A vizsgatevékenység csak akkor fogadható el, ha az elkészült termékek megfelelnek a jogszabályban rögzített minőségi követelményeknek A vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: A vizsga lebonyolításához a gépek és berendezések működtetéséhez szükséges műszaki személyzet, illetve a vizsga alatti üzemi higiéniai feltételek biztosításához szükséges munkatárs.</p> <p>A részzakma elvégzését lezáró vizsga eredményes teljesítése esetén: képző intézmény által kiállított Süteménykészítő Tanúsítvány, melynek birtokában szakmai vizsgára bocsátható valamely független akkreditált vizsgaközpontban, ahol eredményes szakmai vizsga esetén szakmai bizonyítvány szerezhető.</p>
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Sütőipari anyagok végrehajtásához szükséges személyi feltételek: - Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemtechnikus vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász - Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség vagy - Szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat</p> <p>2. tananyagegység: Péksütemények végrehajtásához szükséges személyi feltételek: - Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemtechnikus vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász - Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség vagy - Szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat</p> <p>3. tananyagegység: Finompékárúk végrehajtásához szükséges</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Süteménykészítő részzakma képzési programja

személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász
- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség vagy
- Szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

4. tananyagegység: Sütőipari eszközök végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász
- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség vagy
- Szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

5. tananyagegység: A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei, berendezései végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász
- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség vagy
- Szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

6. tananyagegység: A kovász- és tésztakészítés gépei, berendezései végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász
- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség vagy
- Szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

7. tananyagegység: A tésztafeldolgozás gépei végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász
- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari vagy



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Süteménykészítő részzakma képzési programja

vendéglátóipari végzettség vagy

- Szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

8. tananyagegység: Kelesztők végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász

- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség vagy

- Szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

9. tananyagegység: Kemencék és sütők végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász

- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség vagy

- Szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

10. tananyagegység: Péksütemények és finompékárúk készítése végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász

- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség vagy

- Szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

11. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász

- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség vagy

- Szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat



Süteménykészítő részszakma képzési programja

	<p>12. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség vagy- Szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Sütőipari anyagok végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">● nyersanyagtárolás eszközei● mérlegek● lisztsziták● csomagolás eszközei● hulladéktárolás eszközei <p>2. tananyagegység: Péksütemények végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">● nyersanyagtárolás eszközei● mérlegek● lisztsziták● vízhűtő, vízkeverő,● dagasztógépek● keverő-habverő gépek● tésztaosztó gépek● rozsdamentes-, fa- és márványlapos munkaasztalok● tésztanyújtógép● kiflisodrógép● kelesztő berendezés● kelesztés eszközei● kemencék és sütők● késztermékkezelés eszközei● hűtők, fagyasztók és sokkolók● csomagolás eszközei● hulladéktárolás eszközei● tűzhelyek, mikrohullámú sütők <p>3. tananyagegység: Finompékárúk végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">● nyersanyagtárolás eszközei● mérlegek● lisztsziták● vízhűtő, vízkeverő,



Süteménykészítő részzakma képzési programja

- dagasztógépek
- keverő-habverő gépek
- tésztaosztó gépek
- rozsdamentes-, fa- és márványlapos munkaasztalok
- tésztanyújtógép
- kiflisodrógép
- kelesztő berendezés
- kelesztés eszközei
- kemencék és sütők
- késztermékkezelés eszközei
- hűtők, fagyasztók és sokkolók
- csomagolás eszközei
- hulladéktárolás eszközei
- tűzhelyek, mikrohullámú sütők

4. tananyagegység: Sütőipari eszközök végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- nyersanyagtárolás eszközei
- mérlegek
- lisztsziták
- vízhűtő, vízkeverő,
- dagasztógépek
- keverő-habverő gépek
- tésztaosztó gépek
- rozsdamentes-, fa- és márványlapos munkaasztalok
- tésztanyújtógép
- kiflisodrógép
- kelesztő berendezés
- kelesztés eszközei
- kemencék és sütők
- késztermékkezelés eszközei
- hűtők, fagyasztók és sokkolók
- csokoládémelegítő
- cukrászati formák, kézieszközök
- csomagolás eszközei
- hulladéktárolás eszközei
- tűzhelyek, mikrohullámú sütők

5. tananyagegység: A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei, berendezései végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- nyersanyagtárolás eszközei
- mérlegek
- lisztsziták
- vízhűtő, vízkeverő,
- rozsdamentes-, fa- és márványlapos munkaasztalok



Süteménykészítő részszakma képzési programja

- tésztanyújtógép
- kiflisodrógép
- hűtők, fagyasztók és sokkolók
- hulladéktárolás eszközei

6. tananyagegység: A kovász- és tésztakészítés gépei, berendezései végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- nyersanyagtárolás eszközei
- mérlegek
- lisztsziták
- dagasztógépek
- keverő-habverő gépek
- rozsdamentes-, fa- és márványlapos munkaasztalok
- hulladéktárolás eszközei

7. tananyagegység: A tésztafeldolgozás gépei végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- nyersanyagtárolás eszközei
- mérlegek
- lisztsziták
- vízhűtő, vízkeverő,
- dagasztógépek
- keverő-habverő gépek
- tésztaosztó gépek
- rozsdamentes-, fa- és márványlapos munkaasztalok
- tésztanyújtógép
- kiflisodrógép
- hűtők, fagyasztók és sokkolók
- hulladéktárolás eszközei

8. tananyagegység: Kelesztők végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- kelesztő berendezés
- kelesztés eszközei

9. tananyagegység: Kemencék és sütők végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- kemencék és sütők
- tűzhelyek, mikrohullámú sütők

10. tananyagegység: Péksütemények és finompékárak készítése végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- nyersanyagtárolás eszközei
- mérlegek
- lisztsziták



Süteménykészítő részzakma képzési programja

- vízhűtő, vízkeverő,
- dagasztógépek
- keverő-habverő gépek
- tésztaosztó gépek
- rozsdamentes-, fa- és márványlapos munkaasztalok
- tésztanyújtógép
- kiflisodrógép
- kelesztő berendezés
- kelesztés eszközei
- kemencék és sütők
- késztermékkezelés eszközei
- hűtők, fagyasztók és sokkolók
- csomagolás eszközei
- hulladéktárolás eszközei
- tűzhelyek, mikrohullámú sütők

11. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- nyersanyagtárolás eszközei
- mérlegek
- lisztsziták
- vízhűtő, vízkeverő,
- dagasztógépek
- keverő-habverő gépek
- tésztaosztó gépek
- rozsdamentes-, fa- és márványlapos munkaasztalok
- tésztanyújtógép
- kiflisodrógép
- kelesztő berendezés
- kelesztés eszközei
- kemencék és sütők
- késztermékkezelés eszközei
- hűtők, fagyasztók és sokkolók
- csokoládémelegítő
- cukrászati formák, kézieszközök
- csomagolás eszközei
- hulladéktárolás eszközei
- tűzhelyek, mikrohullámú sütők

12. tananyagegység: Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- nyersanyagtárolás eszközei
- mérlegek
- lisztsziták
- vízhűtő, vízkeverő,



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Süteménykészítő részzakma képzési programja

	<ul style="list-style-type: none">● dagasztógépek● keverő-habverő gépek● tésztaosztó gépek● rozsdamentes-, fa- és márványlapos munkaasztalok● tésztanyújtógép● kiflisodrógép● kelesztő berendezés● kelesztés eszközei● kemencék és sütők● késztermékkezelés eszközei● hűtők, fagyasztók és sokkolók● csokoládémelegítő● cukrászati formák, kézieszközök● csomagolás eszközei● hulladéktárolás eszközei● tűzhelyek, mikrohullámú sütők
A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja	A képzéshez nincs szükség egyéb speciális feltételekre.

Előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő

neve: Szűts Rita

nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.

Aláírása:

Előzetes minősítés helye: Szeged

Előzetes minősítés időpontja: 2021. március 12.

Felnőttképző képviselőjére jogosult személy

neve: Czibula Zoltán

Aláírása:



ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1
Adószám: 19056982-2-04
Nyilvántartási szám: E-000063/2013
Banksz.: OTP: 11733003-20001130

.....
Szakértő szignója



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Süteménykészítő részszakma képzési programja

Szakértő vélemény

Szűts Rita felnőttképzési szakértő (Nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.) az ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület által készített Süteménykészítő megnevezésű részszakma képzési programot **előminősítem**, mivel az megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 4 0721 05 12 számú Pékcukrász megnevezésű szakmát megalapozó Képzési és kimeneti követelményben és Programtervben előírtaknak.

Dátum: 2021. 03. 12.

Előminősítő szakértő aláírása: 