



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

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

Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214014 számú
Sütő- és cukrászipari szakember megnevezésű
szakmai képzés

Képzési programja

1. verzió

Készült: 2022. január 21.

Szakmai vezető neve: **Czibula Zoltán**

Szakmai vezető aláírása:


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 07214014 számú Sütő- és cukrászipari szakember szakképesítést megalapozó Programkövetelménye alapján.



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

A képzés megnevezése	Sütő- és cukrászipari szakember
A képzés során megszerezhető kompetencia	A sütő- és cukrászipari szakember kiszámolja és kiméri a szükséges nyersanyagokat, cukrásztechnológiai alpműveleteket végez, cukrászati félkész- és késztermékeket készít. Igényeknek megfelelően egyszerű díszítő műveleteket végez a termékeken. Kenyereket, péksüteményeket és finom pékárukat készít hagyományos és korszerű eljárásokkal. A korszerű technológiáknak megfelelően sütőipari termékeket fagyaszt, és kelesztést készletet. A munkájához szükséges technológiai berendezéseket és gépeket igény szerint beállítja, kezeli, tisztán tartja az élelmiszeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszer alkalmazásával, A hulladékokat a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően kezeli, környezettudatos magatartással végzi a munkáját. Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával végzi.
A képzésbe való bekapcsolódás feltételei	<ul style="list-style-type: none">- Alapfokú iskolai végzettség és- Egészségügyi alkalmassági követelmény 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 képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti besorolási kód alapján: 0721 Élelmiszergyártás A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy 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. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához szükséges.
A képzés célcsoportja	Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában sütőipari- és / vagy cukrászipari szakemberként szeretnének elhelyezkedni vagy ezen területek valamelyikén dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.
A tervezett képzési idő	500 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

	figyelembe vehető, mely csökkenti a képzésbe való részvétel óraszámát.
A képzés tananyagegységei	<ol style="list-style-type: none">tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretektananyagegység: Előkészítési feladatoktananyagegység: Élelmiszerbiztonsági ismeretektananyagegység: Sütőipari termékkészítéstananyagegység: Cukrászipari termékkészítéstananyagegység: Sütő- és cukrászipari gépektananyagegység: Gazdasági ismeretek
A képzés tananyagegységeinek célja TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek célja:</p> <p>Megismertetni a résztvevőkkel a képzési helyszínekre jellemző alapvető munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai tudnivalókkal.</p> <p>Munkaviszony létesítésekor, munkavégzéskor és felmondáskor képes legyen érvényesíteni munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően.</p> <p>Törekedjen a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartsa, munkavégzése során együttműködjön munkáltatójával. Betartsa a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállaljon a saját munkavégzésért.</p> <p>Napi munkáját a szakterületre vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végezze. Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedjen, probléma esetén higgadtan hajtsa végre a szükséges teendőket. Saját tevékenysége közben betartsa a munkavédelmi, balesetelhárítási, tűzbiztonsági, környezetvédelmi előírásokat.</p> <p>2. tananyagegység: Előkészítési feladatok célja:</p> <p>Átvenni, majd szakszerűen raktározni, tárolni a sütő- és cukrászipari nyersanyagokat. Törekedni a nyersanyagok átvételénél a pontosságra, a raktározásnál, tárolásnál a nyersanyagok minőségének és mennyiségének a megővésére. Vezetői instrukciók alapján átvenni a nyersanyagokat, dönteni az esetleges kifogásolásról. Felelősséget vállalni a nyersanyagok szakszerű raktározásáért, tárolásáért.</p> <p>Kiválasztani a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálni azok felhasználhatóságát, elvégezni a szükséges előkészítő műveleteket. Elfogadni a szakma-etikai elveket, hogy a fogyasztó egészségét veszélyeztető nyersanyagokat nem használ fel. Belátni az előkészítő műveletek fontosságát. Önállóan döntést</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

hozni a nyersanyagok felhasználhatóságával kapcsolatban. Önállóan előkészítő műveleteket végezni.

3. tananyagegység: Élelmiszerbiztonsági ismeretek célja:

Kiválasztani a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelölni a terméket. Törekedni az igényes csomagolásra. Belátni a termék jelölésének fontosságát. Önállóan termékcsomagolást, jelölést végezni.

Munkája során alkalmazni a sütő- és cukrászipar jó higiéniai gyakorlatát. Belátni a higiéniai szabályok betartásának fontosságát. Másokkal együttműködve felügyelni a termékgyártás higiéniját.

HACCP elvein alapuló eljárásokat alkalmazni, HACCP dokumentumokat vezetni. Belátni a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt tartani a digitalizáció adta lehetőségeket. Elkötelezett lenni a jó minőségű termékek előállítása és a fogyasztók becsületes ellátása iránt. Önállóan HACCP dokumentumokat vezetni.

Szakszerűen kezelni a sütő- és cukrászipari melléktermékeket és hulladékokat. Törekedni a szelektív hulladékgyűjtésre. Belátni a környezetvédelem fontosságát. Magára nézve kötelezőnek tekinteni a környezet megóvását, és a hulladékokkal kapcsolatos higiéniai problémák megelőzését. Önállóan kezelni a sütő- és cukrászipari melléktermékeket és hulladékokat.

4. tananyagegység: Sütőipari termékkészítés célja:

Elkészíteni a sütőipari félkész termékeket, szakszerűen tárolni és felhasználni azokat. Nyitott lenni az új ismeretekre, technológiai megoldásokra. Törekedni a pontos munkavégzésre. Önállóan félkész termékeket készíteni. Betartani az üzem technológiai utasításaiban meghatározottakat.

Elkészíteni a sütőipari tésztákat, felmérni és megelőzni a tészták készítése során elkövethető hibákat. Az elkészült tésztát - a termékek készítése során - felhasználni. Munkáját körültekintően végezni, különös tekintettel a technológiai paraméterek betartására. Önállóan sütőipari tésztákat készíteni. Korrigálni a tésztakészítés során elkövetett esetleges hibákat.

Kenyereket, péksüteményeket, finom pékárúkat készíteni. A termékek minőségi követelményeinek előírásait a Magyar Élelmiszerkönyv segítségével meghatározni. A termékeken tömeg és érzékszervi minőségellenőrzést végezni. Sütőipari félkész- és készterméket fagyasztani, kelesztést készleltetni. Nyitott lenni a termékgyártással kapcsolatos új ismeretekre, technológiai megoldásokra. Elkötelezett lenni a Jó gyártási gyakorlatban a kenyérfélék készítésére megfogalmazott előírások betartása iránt. Szem előtt tartani az üzem sajátosságait és adottságait. Önállóan sütőipari termékeket készíteni. A termékgyártás technológiájával



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

kapcsolatban önálló döntéseket hozni. Önállóan szervezni meg a munkáját, és képes lenni a technológiai változtatások eldöntésére. Felelősséget érezni a fogyasztók tájékoztatásával kapcsolatos előírásokkal kapcsolatban. Önállóan félkész- és készterméket fagyasztani, önállóan kelesztést készletetni.

5. tananyagegység: Cukrászipari termékkészítés célja:

Elkészíteni a cukrászipari félkész termékeket, szakszerűen tárolni és felhasználni azokat. Nyitott lenni az új ismeretekre, technológiai megoldásokra. Törekedni a pontos munkavégzésre. Önállóan félkész termékeket készíteni. Betartani az üzem technológiai utasításaiban meghatározottakat.

Elkészíteni a cukrászipari tésztákat, felmérni és megelőzni a tészták készítése során elkövethető hibákat. Az elkészült tésztát - a termékek készítése során - felhasználni. Munkáját körültekintően végezni, különös tekintettel a technológiai paraméterek betartására. Önállóan cukrászipari tésztákat készíteni. Korrigálni a tésztakészítés során elkövetett esetleges hibákat.

Uzsonna-, kikészített és teasüteményeket készíteni. A napi termékek esetében egyszerű díszítő műveleteket végezni. Nyitott lenni a termékgyártással kapcsolatos új ismeretekre, technológiai megoldásokra. Elkötelezett lenni a Jó gyártási gyakorlatban a kenyérfélék készítésére megfogalmazott előírások betartása iránt. Szem előtt tartani az üzem sajátosságait és adottságait. Önállóan cukrászsüteményeket készíteni. Önállóan szervezni meg a munkáját, és képes lenni a technológiai változtatások eldöntésére. Önállóan díszítő műveleteket végezni. A díszítésben alkotó módon részt venni.

6. tananyagegység: Sütő- és cukrászipari gépek célja:

A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használni, kezelni, üzemeltetni, elvégezni a szükséges tisztítási feladatokat. Törekedni a gépek szabályos kezelésére és biztonságos, energiahatékony üzemeltetésére. Törekedni az eszközök szabályos kezelésére és biztonságos használatára. Önállóan munkaeszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni, tisztítani. Munkája során betartani a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit. Munkája során megóvni a szerszámok épségét. Felelősséget vállalni a rá bízott eszközök megóvásáért.

7. tananyagegység: Gazdasági ismeretek célja:

Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számolni. Betartani a Magyar élelmiszerkönyv előírásait. Maradéktalanul betartani az élelmiszerek előállítására vonatkozó



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

	<p>előírásait. Precízen végezni a számolási műveleteket. Fontosnak tartani a vevői bizalmat a termékei iránt. Önállóan nyersanyagszükségletet számítani és ellenőrizni a számolások pontosságát.</p> <p>Részt venni a vállalkozás szabályos működtetésében, a vonatkozó dokumentumok elkészítésében és vezetésében. Betartani a vállalkozások működésére vonatkozó jogszabályokat. Irányítással végezni a vállalkozás működtetésében szükséges munkáját.</p>
<p>A képzés tananyagegységeinek tartalma</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek tartalma:</p> <p>1. témakör: Munkaügyi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Munkaszerződés lényege- Munkaszerződés tartalmi elemei- A Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségei- A Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó jogai <p>2. témakör: Munkavédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Munkakezdés, munkafelvétel szabályai- Gépek- berendezések használata- Kézi szerszámok, eszközök helyes használata- Munkavégzés és közlekedés helyes gyakorlata- Munkavédelmi előírások- Munkavédelmi teendők <p>3. témakör: Balesetvédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Gyakoribb baleseti veszélyhelyzetek- Balesetek esetén szükséges teendők, elsősegélynyújtás- Védőruha használat szabályai <p>4. témakör: Tűzvédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Alapvető érintésvédelmi, tűzvédelmi ismeretek- A tűz elleni védekezésről, műszaki mentésről és a tűzoltóságról szóló törvények áttekintése- Tűz esetén végrehajtandó feladatok, a tűz jelzése- Tűzoltó készülékek használata- Áramtalanítás fontossága, végrehajtása- Dohányzás szabályai- Munkahelyek tűzvédelmi előírásai- Tűzvédelmi előírások megszegésének jogkövetkezményei- Tűzvédelmi előírások- Tűzvédelmi teendők <p>5. témakör: Környezetvédelmi ismeretek:</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

- Környezeti ártalmak
- Környezetvédelem szükségessége
- Környezetvédelmi előírások
- Környezetvédelmi teendők

6. témakör: Higiéniai ismeretek:

- Személyi higiénia, munkahelyi higiénia
- Termelési, technológiai higiéniai ismeretek
- Szájmaszk használat szabályai
- Kézfertőtlenítés szabályai
- Védőtávolság
- Koronavírusra utaló betegség gyanúja esetén szükséges intézkedések

2. tananyagegység: Előkészítési feladatok tartalma:

- A nyersanyagok átvételének módja, az átvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatok. A raktárak fajtái, a raktárakkal szemben támasztott követelmények, a sütő- és cukrászipari nyersanyagok szakszerű tárolásának szabályai.
- A sütő- és cukrászipari nyersanyagok, azok tulajdonságai, felhasználásuk módjai, az előkészítésük műveletei.

3. tananyagegység: Élelmiszerbiztonsági ismeretek tartalma:

- A korszerű csomagolással szemben támasztott követelményeket, a csomagolás típusai, a jelölés jogi szabályozása, elemei.
- A sütő- és a cukrászipar jó higiéniai gyakorlata.
- A HACCP rendszer, alkalmazásának módja, dokumentumai, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségek.
- A sütő- és cukrászipari melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályai.

4. tananyagegység: Sütőipari termékkészítés tartalma:

- A sütőipari félkész termékek, azok tulajdonságai, az elkészítésük és felhasználásuk módjai.
- A sütőipari tészták jellemzői, elkészítésük műveletei, az alkalmazott gyártástechnológia, az elkövethető hibák, és azok megelőzése. Az elkészült tészták felhasználási lehetőségei.
- A kenyerek, péksütemények, finom pékáruk jellemzői, elkészítésük műveletei, az alkalmazott gyártástechnológia. A Magyar Élelmiszerkönyv felépítése, fejezetei és használata.
- A sütőipari félkész- és késztermékek szakszerű fagyasztásának módja, a késleltetett kelesztés jellemzői, megvalósítása.
- A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján búza- vagy rozsos- vagy rozskenyerek készítése kovászos tésztakészítési eljárással, többféle tömegben és alakkal a termékek bemutatása,



07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.

- A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján vizes tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.

- A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján tejes tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.

- A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján dúsított tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.

- A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.

- A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján omlós tésztából készült finom pékáruk készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.

- A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján leveles tésztából készült finom pékáruk készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.

5. tananyagegység: Cukrászipari termékkészítés tartalma:

- A cukrászipari félkész termékek, azok tulajdonságai, az elkészítésük és felhasználásuk módjai.

- A cukrászipari tészták jellemzői, elkészítésük műveletei, az alkalmazott gyártástechnológia, az elkövethető hibák, és azok megelőzése. Az elkészült tészták felhasználási lehetőségei.

- Az uzsonna-, kikészített- és teasütemények jellemzői, elkészítésük műveletei, az alkalmazott gyártástechnológia, az elkövethető hibák, és azok megelőzése.

- Az egyszerű- és különleges díszítés műveletei, nyersanyagai, módszerei.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

	<p>6. tananyagegység: Sütő- és cukrászipari gépek tartalma: - Az egyes munkaeszközök felhasználásának területei, balesetmentes használata, higiéniai követelményei. A sütő- és cukrászipari gépek és berendezések feladata, működési elve, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának módja. A gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményei.</p> <p>7. tananyagegység: Gazdasági ismeretek tartalma: - A nyersanyagszámítás módja, a pékségi program (sütőipari szoftver) helyes használata. A vállalkozások alapításával, működtetésével kapcsolatos előírások.</p>
<p>A képzés tananyagegységeinek óraszámja</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek óraszámja: 6 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>2. tananyagegység: Előkészítési feladatok óraszámja: 24 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>3. tananyagegység: Élelmiszerbiztonsági ismeretek óraszámja: 24 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>4. tananyagegység: Sütőipari termékkészítés óraszámja: 156 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>5. tananyagegység: Cukrászipari termékkészítés óraszámja: 156 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>6. tananyagegység: Sütő- és cukrászipari gépek óraszámja: 36 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

	<p>figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>7. tananyagegység: Gazdasági ismeretek óraszám: 98 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- projekt módszer- oktató videó <p>2. tananyagegység: Előkészítési feladatok megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projekt módszer- gyakorlat- oktató videó <p>3. tananyagegység: Élelmiszerbiztonsági ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projekt módszer- gyakorlat



07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

- oktató videó

4. tananyagegység: Sütőipari termékkészítés megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

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

5. tananyagegység: Cukrászipari termékkészítés megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

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

6. tananyagegység: Sütő- és cukrászipari gépek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

	<p>7. tananyagegység: Gazdasági ismeretek 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: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek 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>2. tananyagegység: Előkészítési feladatok 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>3. tananyagegység: Élelmiszerbiztonsági ismeretek 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



07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

elektronikus távoktatás

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

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

5. tananyagegység: Cukrászipari termékkészítés megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

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

6. tananyagegység: Sütő- és cukrászipari gépek megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

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

7. tananyagegység: Gazdasági ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

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



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

<p>A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<ol style="list-style-type: none">1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek beszámítható óraszám: 1 óra2. tananyagegység: Előkészítési feladatok beszámítható óraszám: 3 óra3. tananyagegység: Élelmiszerbiztonsági ismeretek beszámítható óraszám: 3 óra4. tananyagegység: Sütőipari termékkészítés beszámítható óraszám: 6 óra5. tananyagegység: Cukrászipari termékkészítés beszámítható óraszám: 6 óra6. tananyagegység: Sütő- és cukrászipari gépek beszámítható óraszám: 6 óra7. tananyagegység Gazdasági ismeretek beszámítható óraszám: 24 óra
<p>A maximális csoportlétszám</p>	<p>30 fő</p>
<p>A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<ol style="list-style-type: none">1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek 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.2. tananyagegység: Előkészítési feladatok 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.3. tananyagegység: Élelmiszerbiztonsági ismeretek 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.4. tananyagegység: Sütőipari termékkészítés teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

	<p>témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>5. tananyagegység: Cukrászipari termékkészítés 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>6. tananyagegység: Sütő- és cukrászipari gépek 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>7. tananyagegység: Gazdasági ismeretek 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>TANANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek 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: tananyagegység: Előkészítési feladatok 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: Élelmiszerbiztonsági ismeretek 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.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

	<p>4. tananyagegység: Sütőipari termékkészítés 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: Cukrászipari termékkészítés 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>6. tananyagegység: Sütő- és cukrászipari gépek 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>7. tananyagegység: Gazdasági ismeretek 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>A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</p>	<p>Képzést lezáró vizsga eredményes teljesítése, mely 2 részből áll:</p> <p>1. rész: Írásbeli vizsga A vizsgatevékenység megnevezése: Sütő- és cukrászipari termékek készítésének ismertetése, gépek és berendezések kezelésének, munkavédelmének és higiéniai előírásainak ismertetése, valamint szakmai számítási feladatok elvégzése. A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:</p> <p>1.) Sütőipari termékek készítésének ismertetése: a szakmára jellemző sütőipari termék készítésének ismertetése. Sütőipari termékek (kenyerek, péksütemények, finom pékáruk) gyártástechnológiája, a gyártás műveletei, az egyes műveletek célja, feltételei, technikai megoldásai, a műveletek során lejátszódó folyamatok, zsemlemorzsa készítés. (35 %).</p> <p>2.) A szakmára jellemző cukrászipari termék készítésének ismertetése, cukrászipari termékek (uzsonna-, kikészített-,</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

teasütemények, fagylaltok, parfék, pohárkrémekek, bonbonok) készítésének műveletei, a hozzájuk tartozó félkész-termékek előállítására (35 %).

3.) Ábra (rajz, fénykép) segítségével egy sütő- és egy cukrászipari gép, berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése (10 %).

4.) Szakmai számítási feladatok: egy sütőipari és egy cukrászati termék anyagszükségletének számítása, adott termékmennyiség és megadott termékösszetétel alapján. (20 %) megadott termékmennyiség és megadott összetétel alapján.

A feladatok között szerepelnie kell:

- igaz-hamis állítások eldöntése, feleletválasztás (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

- termék megnevezése, technológiai lépések helyes sorrendbe állítása (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

- hiányos szöveg kiegészítése, táblázat, ábra, folyamatábra hiányos elemeinek kitöltése (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 10%)

- rövid feleletalkotás (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

- géprajz (ábra) felismerése, berendezés megnevezése, kezelésének ismertetése (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 10%)

- szakmai számítási feladat (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes vizsgán belül: 20 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

1.) a szakmára jellemző sütőipari termék készítésének ismertetése (35 %).

2.) a szakmára jellemző cukrászipari termék készítésének ismertetése (35 %).

3.) ábra (rajz, fénykép) segítségével, egy sütő- és egy cukrászipari gép, berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése (10 %),

4.) szakmai számítási feladatok megadott termékmennyiség és megadott összetétel alapján (20 %)

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 50%-át elérte



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

2. rész: Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: sütő- és cukrászipari termékkészítés

A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: Sütő- és cukrászipari termékek előállítása és szakmai beszélgetés. A vizsgán az A és a B feladatsorból is vizsgázik a vizsgázó.

A.) Sütőipari termékek készítése és bemutatása

A következő feladatsorból egy feladat végrehajtása:

1) A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján búza- vagy rozsos- vagy rozskenyerek készítése kovászos tésztakészítési eljárással, többféle tömegben és alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

2) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján vizes tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

3) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján tejes tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

4) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján dúsított tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

5) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján tojással dúsított tésztából készült finom pékárak készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

6) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján omlós tésztából készült finom pékárak készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

7) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján leveles tésztából készült finom pékárak készítése, legalább



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

A vizsgarész megoldására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc.

A sütőipari termékek készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %

B feladatsor: Cukrászipari termékek készítése

Meghatározott darabszámban, a rendelkezésre bocsátott vagy saját anyaghányad segítségével, kétféle cukrászipari termék készítése az alábbiak szerint:

- egy uzsonnasütemény vagy teasütemény készítése,
- egy kikészített sütemény készítése és a terméken egyszerű díszítő műveletek elvégzése.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésre álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. Az elkészült terméket - a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően - minősíti, a termék gyártásával kapcsolatban a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A beszélgetés során ismertetni kell a feladatot, az elkészült termékek minőségét, az esetleges hibákat és azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit.

A vizsgarész megoldására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc.

A cukrászipari termékek készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300+300 +10 + 10 perc Összesen 640 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 80 %
(A feladat 40%, B feladat 40%)

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A Sütőipari termékek előállítása és bemutatása vizsgarész értékelésének szempontjai:

- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (10 %),
- Termékkészítés szakszerűsége (35%),
- Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai (35 %),
- Csomagolás és jelölés szakszerűsége (10%)
- Termékkészítés higiéniaja, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %).



07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

	<p>B Cukrászipari termékek készítésének értékelése:</p> <ul style="list-style-type: none">- Termékkészítés szakszerűsége (35%),- Késztermék külső megjelenése, állaga, állománya, íze és a díszítés kivitelezése (55%),- Termékkészítés higiénijája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %), <p>A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte (összesen, és A illetve B feladatonként is).</p> <p>A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:</p> <p>A vizsga során biztosítani kell olyan személy jelenlétét, aki a vizsgán használt technikai eszközök üzemelését biztosítja.</p> <p>A szakmai képzést lezáró vizsga eredményes teljesítése esetén: képző intézmény által kiállított Sütő- és cukrászipari szakember Tanúsítvány, 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>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1 tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Munkavédelmi mérnök vagy Katasztrófavédelmi mérnök vagy Környezetvédelmi mérnök vagy Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy Jogász vagy- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség: Munkavédelmi technikus vagy Tűzvédelmi előadó vagy Pék vagy Cukrász vagy Pék-cukrász vagy- Pék vagy Cukrász vagy Pék-cukrász végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>2. tananyagegység: Előkészítési feladatok végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy- Pedagógiai végzettség és Pék vagy Cukrász vagy Pék-cukrász vagy- Pék vagy Cukrász vagy Pék-cukrász végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat



07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

3. tananyagegység: Élelmiszerbiztonsági ismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy
- Pedagógiai végzettség és Pék vagy Cukrász vagy Pék-cukrász vagy
- Pék vagy Cukrász vagy Pék-cukrász végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

4. tananyagegység: Sütőipari termékkészítés végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy
- Pedagógiai végzettség és Pék vagy Pék-cukrász vagy
- Pék vagy Pék-cukrász végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

5. tananyagegység: Cukrászipari termékkészítés végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy
- Pedagógiai végzettség és Cukrász vagy Pék-cukrász vagy
- Cukrász vagy Pék-cukrász végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

6. tananyagegység: Sütő- és cukrászipari gépek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Gépészmérnök vagy
- Pedagógiai végzettség és Pék vagy Cukrász vagy Pék-cukrász vagy gépész vagy
- Pék vagy Cukrász vagy Pék-cukrász vagy gépész végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

7. tananyagegység: Gazdasági ismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy
- Pedagógiai végzettség és Pék vagy Cukrász vagy Pék-cukrász vagy
- Pék vagy Cukrász vagy Pék-cukrász végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

<p>A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek- Laptop és projektor- Internet csatlakozás <p>2. tananyagegység: Előkészítési feladatok végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <p>nyersanyagtárolás eszközei mérlegek lisztsziták dagasztógépek keverő-habverő gépek tésztaosztó gépek rozsdamentes-, fa- és márványlapos munkaasztalok Hűthető munkaasztal hűtők, fagyasztók és sokkolók csokoládémelegítő csokoládétemperáló klíma hulladéktárolás eszközei tűzhelyek, mikrohullámú sütők</p> <p>3. tananyagegység: Élelmiszerbiztonsági ismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <p>nyersanyagtárolás eszközei mérlegek lisztsziták dagasztógépek keverő-habverő gépek tésztaosztó gépek rozsdamentes-, fa- és márványlapos munkaasztalok Hűthető munkaasztal tésztanyújtógép kiflisodrógép kelesztő berendezés kelesztés eszközei kemencék és sütők késztermékkezelés eszközei hűtők, fagyasztók és sokkolók csokoládémelegítő csokoládétemperáló klíma cukrászati formák, kéziszközök csomagolás eszközei</p>
---	--



07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

	<p>hulladéktárolás eszközei tűzhelyek, mikrohullámú sütők</p> <p>4. tananyagegység: Sütőipari termékkészítés végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek: nyersanyagtárolás eszközei mérlegek lisztsziták dagasztógépek keverő-habverő gépek tésztaosztó gépek rozsdamentes-, fa- és márványlapos munkaasztalok Hűthető munkaasztal tésztanyújtógép kielisodrógép kelesztő berendezés kelesztés eszközei kemencék és sütők késztermékkezelés eszközei hűtők, fagyasztók és sokkolók klíma csomagolás eszközei hulladéktárolás eszközei tűzhelyek, mikrohullámú sütők</p> <p>5. tananyagegység: Cukrászipari termékkészítés végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek: nyersanyagtárolás eszközei mérlegek lisztsziták dagasztógépek keverő-habverő gépek tésztaosztó gépek rozsdamentes-, fa- és márványlapos munkaasztalok Hűthető munkaasztal tésztanyújtógép kielisodrógép kelesztő berendezés kelesztés eszközei kemencék és sütők késztermékkezelés eszközei hűtők, fagyasztók és sokkolók csokoládémelegítő csokoládétemperáló klíma cukrászati formák, kéziszközök</p>
--	---



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület

Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

	<p>csomagolás eszközei hulladéktárolás eszközei tűzhelyek, mikrohullámú sütők</p> <p>6. tananyagegység: Sütő- és cukrászipari gépek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek: dagasztógépek keverő-habverő gépek tésztaosztó gépek tésztanyújtógép kiflisodrógép kelesztő berendezés kemencék és sütők hűtők, fagyasztók és sokkolók csokoládémelegítő csokoládétemperáló tűzhelyek, mikrohullámú sütők</p> <p>7. tananyagegység: Gazdasági ismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek: - Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek - Laptop és projektor - Internet csatlakozás</p>
<p>A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja</p>	<p>A képzéshez nincs szükség egyéb speciális feltételekre.</p>

Előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő

neve: Szűts Rita

nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.

Aláírása:

Előzetes minősítés helye: Szeged

Előzetes minősítés időpontja: 2022. január 21.

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
Engedélyszám: E/2020/000114
Bankk.: OTP: 11733063-20001120

Szakértő szignója



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember szakmai képzés programja

Szakértő vélemény

Szűts Rita felnőttképzési szakértő (Nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.) az ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület által készített Sütő- és cukrászipari szakember megnevezésű képzési programot **előminősítem**, mivel az megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 07214014 számú Sütő- és cukrászipari szakember megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelményben előírtaknak.

Dátum: 2022. január 21.

Előminősítő szakértő aláírása:.....

