



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Sütőipari és gyorspékségi munkás részszakma képzési programja

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

Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**Sütőipari és gyorspékségi munkás
részszakma**

Képzési programja

1. verzió

Készült: 2020. november 13.

Szakmai vezető neve: Czibula Zoltán

Szakmai vezető aláírása:



ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1
Adószám: 19056982-2-04
Nyilvántartási szám: E-000063/2013
Bankk.: OTP: 11733003-20001120

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 11 számú Pék megnevezésű szakmát megalapozó Képzési és kimeneti követelmény és Programterv alapján.

Szakértő szignója



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Sütőipari és gyorspékségi munkás részszakma képzési programja

A képzés megnevezése	Sütőipari és gyorspékségi munkás
A képzés során megszerezhető kompetencia	<ul style="list-style-type: none">- Tésztát dolgoz fel a termék tömegének, alakjának és jellegének megfelelően.- Tésztalazítást végez a termékek jellegének megfelelően.- A termékeknek megfelelő díszítést és felületkezelést végez a tészta felületén.- Különböző sütési eljárásokkal megsüti a termékeket.- A megsült termékeket hűti, tárolja, ha szükséges, díszíti.- A késztermékhez kiválasztja a csomagolóanyagokat, elvégzi a csomagolás műveleteit és az aktuális jogszabályoknak megfelelően jelöli a termékeket.- Zsemlemorzskához félkészterméket szárít és darál.- Betartja a vonatkozó üzemi munkavédelmi és higiéniai szabályokat.- Munkája során alkalmazott sütőipari gépeket, berendezéseket a technológiának megfelelően szabályozza, működteti.- A munkája során a sütőipari eszközöket szakszerűen használja.- A hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kezeli a képződő 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	<p>A sütőipari és gyorspékségi munkás a pékségekben tésztát feldolgoz, keleszt, süt és készterméket kezel és csomagol. A különböző termékcsoportok tésztáit az üzemi előírásoknak megfelelő tömegekre osztja, és a termékekre jellemző alakítási műveleteket végez. Kezeli a tészta felületét, a tésztát keleszt, és az üzemi utasításoknak megfelelő feltételek beállításával megsüti. A készterméket felelősséggel kezeli, ha szükséges csomagolja és a vevő számára jelöléssel látja el. Munkája során betartja a vonatkozó technológiai és minőségbiztosítási előírásokat. Munkáját sütőipari gépek, berendezések és eszközök segítik, melyeket szakszerűen kezel. Felelős a technológiai, higiénia, munkavédelmi és egyéb vonatkozó jogszabályi követelmények betartásáért.</p> <p>A részszakma legjellemzőbb FEOR száma: 7114 Édesipari termék gyártó, Fagyaszott pékáru sütő, Látványsütő, Nyerstészta feladó, Perecsütő, Pizzagyártó, Sütőipari táblázó, Sütőipari vető</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Sütőipari és gyorspékségi munkás részszakma képzési programja

A képzés célcsoportja	Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában pékségben vagy pékboltban szeretnének elhelyezkedni vagy ezen területen dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.
A tervezett képzési idő	480 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a képzésbe való részvétel óraszámát.
A képzés tananyagegységei	<ol style="list-style-type: none">tananyagegység: Sütőipari anyagoktananyagegység: A sütőipari technológia szakaszaitananyagegység: Sütőipari eszközöktananyagegység: A tésztafeldolgozás gépeitananyagegység: Kelesztőktananyagegység: Kemencék és sütőktananyagegység: Technológiai műveletek
A képzés tananyagegységeinek célja TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	<ol style="list-style-type: none">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.tananyagegység: A sütőipari technológia szakaszai célja: A képzésben résztvevők elsajátítsák az alapvető sütőipari technológia elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását és a technológia könnyebb áttekinthetőségét.tananyagegység: Sütőipari eszközök célja: A képzésben résztvevő képet kap a sütőiparban használt berendezések, eszközök szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról.tananyagegység: A tésztafeldolgozás gépei célja A képzésben résztvevő képet kap a sütőiparban használt tésztafeldolgozó gépek szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról.tananyagegység: Kelesztők célja: A képzésben résztvevő képet kap a sütőiparban használt kelesztő gépek, berendezések, eszközök szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról.tananyagegység: Kemencék és sütők célja: A képzésben résztvevő képet kap a sütőiparban használt kemencék és sütők szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról.



Sütőipari és gyorspékségi munkás részszakma képzési programja

	<p>7. tananyagegység: Technológiai műveletek célja: A képzésben résztvevők elsajátítsák a sütőipari termékek 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>A képzés tananyagegységeinek tartalma TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<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: A sütőipari technológia szakaszai tartalma: A nyersanyagok átvételének műveletei, a tárolás körülményei, szabályai. A nyersanyagok előkészítésének műveletei. A tésztakészítés célja, tésztakészítési eljárások, dagasztási módok. A kovászkészítés céljai, technológiai paraméterei, kovászfajták, érési folyamatok. Kovászérlelési eljárások. A tésztafeldolgozás célja, műveletei. A kelesztés céljai, kelesztési eljárások és a leggyakrabban alkalmazott technológiai paraméterek. A sütés célja és feltételei, sütési eljárások. A késztermékek kezelésének műveletei. A csomagolás célja, műveletei, a jelölési előírások.</p> <p>3. tananyagegység: Sütőipari eszközök tartalma: Sütőipari kéziszerszámok, kések, kaparók, nyújtófák, edények, habverők, mérő- és tároló-edények, sütőlapátok, sütőformák, szakajtók, ecsetek, kefék, kézisziták, mintázók, hőmérők, speciális eszközök, védőeszközök. Üzemi bútorzatok: munkaasztalok, kiszolgáló asztalok, polcok, tartóbakok stb. Használatuk célja, feladataik, biztonságos használatuk, higiénijuk, tárolásuk-</p> <p>4. tananyagegység: A tésztafeldolgozás gépei tartalma Osztógépek: dugattyús kenyértésztaosztó gépek, egyéb kenyértésztaosztó gépek, kézi osztógépek, kisüzemi süteménytészta-osztó gép, a folytonos működésű süteménytészta-osztó, -gömbölyítő gépek működésének elve, kenyértészta-gömbölyítők, kenyérhosszformázók, bagettformázók, szalagos kiflisodrók, nyújtógépek, a kombinált alakítógépek kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. Egyéb speciális</p>



Sütőipari és gyorspékségi munkás részszakma képzési programja

	<p>tésztafeldolgozó gépek jellemzői.</p> <p>5. 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.</p> <p>6. tananyagegység: Kemencék és sütők tartalma: Kemencék csoportosítása. Fűtési módok. A több sütőteres kiskemencék és a forgókocsis kemencék működési elve, kezelése, munkavédelme és higiénijája. A kemencék biztonsági berendezései. Sütők jellemzői, légkeverés jellemzése. A sütők kezelése, munkavédelme, és higiénijája.</p> <p>7. tananyagegység: Technológiai műveletek tartalma: Tésztakészítés különböző eljárásokkal (kovászos, direkt, kevert, starterkultúrás, érett tészta dagasztás, keverés, felvert tészta készítése. Dagasztások különböző dagasztási módokkal. Kováskészítés különböző technológiai paraméterekkel, különböző kovászfajták készítése (élesztős, élesztő nélküli, starteres, kovászmagos, édes kovász, sós kovász, hűtött kovász). Különböző érettségű kovászok készítése. Különböző tésztafeldolgozási műveletek elvégzése. Osztások kézzel és géppel, alakítási műveletek kézzel és géppel. Gömbölyítés, alakítás, sodrás, fonások, nyújtás, szaggatás, töltés, csomagolás stb. A kelesztés elvégzése. Kelesztők szabályozása, kelesztőeszközök előkészítése. Kelesztési eljárások paramétereinek beállítása, megkeltség megállapítása. A leggyakrabban alkalmazott felületkezelési műveletek. Vetési műveletek elvégzése. Kemencék és sütők használata. Kemencék és sütők sütési paramétereinek besabályozása. A kisütés elvégzése. A késztermékkezelés műveleteinek elvégzése. Csomagolási és jelölési műveletek.</p>
<p>A képzés tananyagegységeinek óraszámja</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Sütőipari anyagok óraszámja: 22 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>2. tananyagegység: A sütőipari technológia szakaszai óraszámja: 28 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>



Sütőipari és gyorspékségi munkás részszakma képzési programja

	<p>3. tananyagegység: Sütőipari eszközök óraszám: 3 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>4. tananyagegység: A tésztafeldolgozás gépei óraszám: 14 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>5. tananyagegység: Kelesztők óraszám: 8 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>6. tananyagegység: Kemencék és sütők óraszám: 14 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>7. tananyagegység: Technológiai műveletek óraszám: 391 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: Sütőipari anyagok megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- projektmódszer- oktató videó <p>2. tananyagegység: A sütőipari technológia szakaszai megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás



Sütőipari és gyorspékségi munkás részszakma képzési programja

- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projekt módszer
- gyakorlat
- oktató videó

3. tananyag egység: Sütőipari eszközök megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

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

4. tananyag egység: A tésztafeldolgozás gépei megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

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

5. tananyag egység: Kelesztők megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

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



Sütőipari és gyorspékségi munkás részzakma képzési programja

	<ul style="list-style-type: none">- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó <p>6. tananyagegység: Kemencék és sütők megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- projektmódszer- oktató videó <p>7. tananyagegység: Technológiai műveletek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- projektmódszer- oktató videó
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák</p> <p>TANANYAGEGYSÉGENKÉNT</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 <p>2. tananyagegység: A sütőipari technológia szakaszai megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka



Sütőipari és gyorspékségi munkás részszakma képzési programja

- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

3. 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

4. tananyagegység: A tézstafeldolgozás gépei megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

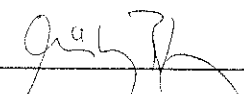
- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

5. tananyagegység: Kelesztők megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

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

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

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció


Szakértő szignója



Sütőipari és gyorspékségi munkás részszakma képzési programja

	<ul style="list-style-type: none">- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás <p>7. tananyagegység: Technológiai műveletek megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás
<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: 5 óra</p> <p>2. tananyagegység: A sütőipari technológia szakaszai beszámítható óraszám: 7 óra</p> <p>3. tananyagegység: Sütőipari eszközök beszámítható óraszám: 1 óra</p> <p>4. tananyagegység: A tésztafeldolgozás gépei beszámítható óraszám: 3 óra</p> <p>5. tananyagegység: Kelesztők beszámítható óraszám: 2 óra</p> <p>6. tananyagegység: Kemencék és sütők beszámítható óraszám: 3 óra</p> <p>7. tananyagegység: Technológiai műveletek beszámítható óraszám: 0 óra</p>
<p>A maximális csoportlétszám</p>	30 fő
<p>A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<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: A sütőipari technológia szakaszai teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden</p>



Sütőipari és gyorspékségi munkás részszakma képzési programja

	<p>témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>3. 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> <p>4. 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.</p> <p>5. 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.</p> <p>6. 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.</p> <p>7. tananyagegység: Technológiai műveletek 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: A sütőipari technológia szakaszai 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



Sütőipari és gyorspékségi munkás részszakma képzési programja

jelen volt és

- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

3. tananyagegység: Sütőipari eszközök 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.

4. tananyagegység: A tésztafeldolgozás 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.

5. 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.

6. 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.

7. tananyagegység: Technológiai műveletek 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.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Sütőipari és gyorspékségi munkás részszakma képzési programja

A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

Képzést lezáró komplex vizsga eredményes teljesítése, mely 1 részből áll:

Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Sütőipari termékek tésztafeldolgozási, kelesztés, sütési és késztermékkezelési feladatai
A vizsgatevékenység leírása:

Rendelkezésre bocsátott tésztán osztási, alakítási műveleteket végez. A műveletek között szerepelnie kell egyszerű és összetett osztásnak, egyszerű és összetett alakítási műveleteknek. Az alakított termékeket megkeleszti, a megkelt tésztán felületkezelő és díszítő műveleteket végez. A termékeket megsüti, majd bemutatja. Egy rendelkezésre bocsátott terméket szakszerűen becsomagol és a jogszabályoknak megfelelően jelöléssel ellát.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Tésztafeldolgozás műveleteinek szakszerűsége 30%

Kelesztési paraméterek helyes meghatározása és a felületkezelési műveletek kivitelezése: 20%

Sütési paraméterek helyes meghatározása és a vetés és kisütés műveletének szakszerűsége 20%

Késztermékek helyes kezelése 10%

Csomagolás és jelölés szakszerűsége 20%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

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.

A vizsgázó rendelkezésre kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv sütőipari termékekre vonatkozó fejezetét

A részszakma elvégzését lezáró vizsga eredményes teljesítése esetén: képző intézmény által kiállított Sütőipari és gyorspékségi munkás **Tanúsítvány**, melynek birtokában szakmai vizsgára bocsátható valamely független akkreditált vizsgaközpontban, ahol eredményes szakmai vizsga esetén szakmai bizonyítvány szerezhető.



Sütőipari és gyorspékségi munkás részszakma képzési programja

A képzési program
végrehajtásához szükséges
személyi feltételek

**TANANYAGEGYSÉGEN-
KÉNT**

1. tananyagegység: Sütőipari anyagok végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemtechnikus vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy
- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari végzettség vagy
- Szakirányú élelmiszeripari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

2. tananyagegység: A sütőipari technológia szakaszai végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemtechnikus vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy
- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari végzettség vagy
- Szakirányú élelmiszeripari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

3. tananyagegység: Sütőipari eszközök végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemtechnikus vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy
- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari végzettség vagy
- Szakirányú élelmiszeripari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

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

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemtechnikus vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy
- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari végzettség vagy
- Szakirányú élelmiszeripari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

5. tananyagegység: Kelesztők végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemtechnikus vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy
- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari végzettség vagy
- Szakirányú élelmiszeripari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Sütőipari és gyorspékségi munkás részszakma képzési programja

	<p>6. tananyagegység: Kemencék és sütők végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari végzettség vagy- Szakirányú élelmiszeripari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>7. tananyagegység: Technológiai műveletek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari végzettség vagy- Szakirányú élelmiszeripari 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● Hűtők és fagyasztók● Sziták● Vízhűtők, vízkeverők● Tésztakészítő gépek● Rozsdamentes és fa munkafelületű munkaasztalok● Osztógép● Süteménytészta osztó-gömbölyítő● Kiflisodró gép● Tésztafeldolgozás eszközei● Nyújtógép● Kelesztők● Kelesztőeszközök● Kemencék, sütők● Késztermékkezelés eszközei● Csomagolás eszközei● Hulladékkezelés eszközei● Takarítás eszközei, berendezései● Sütőipari célszerszámok● Munkavédelmi eszközök <p>2. tananyagegység: A sütőipari technológia szakaszai végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">● Nyersanyagtárolás eszközei



Sütőipari és gyorspékési munkás részszakma képzési programja

- Mérlegek
- Hűtők és fagyasztók
- Sziták
- Vízhűtők, vízkeverők
- Tésztakészítő gépek
- Rozsdamentes és fa munkafelületű munkaasztalok
- Osztógép
- Süteménytészta osztó-gömbölyítő
- Kiflisodró gép
- Tésztafeldolgozás eszközei
- Nyújtógép
- Kelesztők
- Kelesztőeszközök
- Kemencék, sütők
- Késztermékkezelés eszközei
- Csomagolás eszközei
- Hulladékkezelés eszközei
- Takarítás eszközei, berendezései
- Sütőipari célszerszámok
- Munkavédelmi eszközök

3. tananyagegység: Sütőipari eszközök végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- Nyersanyagtárolás eszközei
- Mérlegek
- Hűtők és fagyasztók
- Sziták
- Vízhűtők, vízkeverők
- Tésztakészítő gépek
- Rozsdamentes és fa munkafelületű munkaasztalok
- Osztógép
- Süteménytészta osztó-gömbölyítő
- Kiflisodró gép
- Tésztafeldolgozás eszközei
- Nyújtógép
- Kelesztők
- Kelesztőeszközök
- Kemencék, sütők
- Késztermékkezelés eszközei
- Csomagolás eszközei
- Hulladékkezelés eszközei
- Takarítás eszközei, berendezései
- Sütőipari célszerszámok
- Munkavédelmi eszközök



Sütőipari és gyorspékségi munkás részszakma képzési programja

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

- Nyersanyagtárolás eszközei
- Mérlegek
- Hűtők és fagyasztók
- Sziták
- Vízhűtők, vízkeverők
- Tésztakészítő gépek
- Rozsdamentes és fa munkafelületű munkaasztalok
- Osztógép
- Süteménytészta osztó-gömbölyítő
- Kiflisodró gép
- Tésztafeldolgozás eszközei
- Nyújtógép
- Kelesztők
- Kelesztőeszközök
- Kemencék, sütők
- Késztermékkezelés eszközei
- Csomagolás eszközei
- Hulladékkezelés eszközei
- Takarítás eszközei, berendezései
- Sütőipari célszerszámok
- Munkavédelmi eszközök

5. tananyagegység: Kelesztők végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- Nyersanyagtárolás eszközei
- Mérlegek
- Hűtők és fagyasztók
- Sziták
- Vízhűtők, vízkeverők
- Tésztakészítő gépek
- Rozsdamentes és fa munkafelületű munkaasztalok
- Osztógép
- Süteménytészta osztó-gömbölyítő
- Kiflisodró gép
- Tésztafeldolgozás eszközei
- Nyújtógép
- Kelesztők
- Kelesztőeszközök
- Kemencék, sütők
- Késztermékkezelés eszközei
- Csomagolás eszközei
- Hulladékkezelés eszközei
- Takarítás eszközei, berendezései



Sütőipari és gyorspékségi munkás részszakma képzési programja

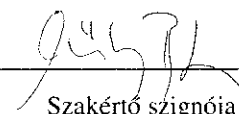
- Sütőipari célszerszámok
- Munkavédelmi eszközök

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

- Nyersanyagtárolás eszközei
- Mérlegek
- Hűtők és fagyasztók
- Sziták
- Vízhűtők, vízkeverők
- Tésztakészítő gépek
- Rozsdamentes és fa munkafelületű munkaasztalok
- Osztógép
- Süteménytészta osztó-gömbölyítő
- Kiflisodró gép
- Tésztafeldolgozás eszközei
- Nyújtógép
- Kelesztők
- Kelesztőeszközök
- Kemencék, sütők
- Késztermékkezelés eszközei
- Csomagolás eszközei
- Hulladékkezelés eszközei
- Takarítás eszközei, berendezései
- Sütőipari célszerszámok
- Munkavédelmi eszközök

7. tananyagegység: Technológiai műveletek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- Nyersanyagtárolás eszközei
- Mérlegek
- Hűtők és fagyasztók
- Sziták
- Vízhűtők, vízkeverők
- Tésztakészítő gépek
- Rozsdamentes és fa munkafelületű munkaasztalok
- Osztógép
- Süteménytészta osztó-gömbölyítő
- Kiflisodró gép
- Tésztafeldolgozás eszközei
- Nyújtógép
- Kelesztők
- Kelesztőeszközök
- Kemencék, sütők
- Késztermékkezelés eszközei


Szakértő szignója



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

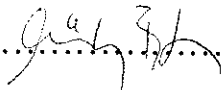


Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Sütőipari és gyorspékségi munkás részszakma képzési programja

	<ul style="list-style-type: none"> ● Csomagolás eszközei ● Hulladékkezelés eszközei ● Takarítás eszközei, berendezései ● Sütőipari célszerszámok ● Munkavédelmi eszközök
<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.

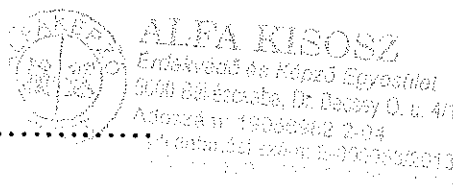
Aláírása: 


Előzetes minősítés helye: Szeged

Előzetes minősítés időpontja: 2020. november 13.

Felnőttképző képviselőjére jogosult személy
 neve: Czibula Zoltán

Aláírása: 




 Szakértő szignója



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Sütőipari és gyorspékségi munkás részszakma képzési programja

Szakértő vélemény

Szűts Rita felnőttképzési szakértő (Nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.) az ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület által készített Sütőipari és gyorspékségi munkás megnevezésű részszakma képzési programot **előminősítem**, mivel az megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 4/0721/05/11 számú Pék megnevezésű szakmát megalapozó Képzési és kimeneti követelményben és Programtervben előírtaknak.

Dátum: 2020. 11. 13.

Előminősítő szakértő aláírása: