



EASZC/01904-4/2021

## KÉPZÉSI PROGRAM

**Süteménykészítő**

**részszakma**

**2021.**

*1. változat*

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szkt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a 4 0721 05 12 számú **Pék-cukrász** szakma megszerzésére irányuló Képzési és kimeneti követelmény, valamint a hozzá tartozó Programtanterv figyelembe vételével készült.

## Előzetes szakértői minősítés

### Süteménykészítő képzési program\_1. változat

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szktr.), és a 4 0721 05 12 számú **Pék-cukrász** szakma megszerzésére irányuló Képzési és kimeneti követelmény, valamint a hozzá tartozó Programterv figyelmébe vételével készült.

Intézmény neve	Északi Agrárszakképzési Centrum
Székhelye (címe)	4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.
Program megnevezése	<b>Süteménykészítő</b>
Tervezett képzési idő	552 óra
Tananyagegységek száma	5

Készítette:	Mihálka Gáborné
Szakértő nyilvántartási száma:	FSz 2020/00294
Szakvélemény elkészítésének időpontja:	2021. 08. 27.

#### Tervezett képzési idő

Elméleti órák száma	156 óra
Gyakorlati órák száma	396 óra
Összes óraszám	552 óra

#### A képzési program vizsgálata (11/2020. kormányrendelet 18. §(2) bekezdés szerint)

a) a képzési program tartalma megfelel-e az Fktv.-nek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek?

- igen

b) a képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető-e a képzési programban megjelölt kompetenciák?

- igen

#### A képzési programot megvizsgáltam, és megállapítottam:

A képzési program eleget tesz a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény és a 11/2020. (II. 7.) a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló Kormányrendelet előírásainak.

#### A program nyilvántartásba vételét támogatom, javaslom.

Minősítés helye, ideje: Budapest, 2021. augusztus 27.

Szakértő neve : Mihálka Gáborné  
Szakértői nyilvántartási szám : FSz 2020/00294

  
Szakértő aláírása

# KÉPZÉSI PROGRAM

## 1. A képzési program

1.1.	Képzés megnevezése	<b>Süteménykészítő</b>
1.2.	Szakmajegyzéki azonosító szám	4 0721 05 12 szakmajegyzék számú Pék-cukrász részs szakmája
1.3.	Ágazat megnevezése	Élelmiszeripar
1.4.	Szakmai képzéssel megszerezhető részs szakma	Süteménykészítő
1.5.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0721
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerinti szint:	3
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
1.9.	A képzés célja	A képzésben résztvevő sajátítsa el a munkakör betöltéséhez szükséges elméleti ismereteket, gyakorlati kompetenciákat, melyek birtokában képessé válik feladatai önálló ellátására. A képzés során, biztosítson lehetőséget a résztvevők számára, a munkaerőpiaci szempontból releváns ismeretek, készségek, kompetenciák megszerzésére.
1.10.	A képzés célcsoportja	A 3. pontban meghatározott feltételekkel rendelkező <b>Süteménykészítő</b> részs szakmát elsajátítani kívánó személyek.

## 2. Részs szakma szakmai kimeneti követelményei

A szakmai képzésben résztvevő a képzés eredményes elvégzésével **képes lesz**:

Szakszerűen raktározni, tároni a sütő- és cukrászipari nyersanyagokat.

Kiválasztani a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálni azok felhasználhatóságát, elvégezni a szükséges előkészítő műveleteket.

Elkészíteni a sütő- és cukrászipari tésztákat, felmérni és megelőzni a tészták készítése során elkövethető hibákat. Az elkészült tésztát - a termékek készítése során - felhasználni.

Péksüteményeket, finom pékárukat készíteni.

Uzsonnasüteményeket készíteni.

Kiválasztani a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelölni a terméket.

Munkája során alkalmazni a sütő- és cukrászipar jó higiéniai gyakorlatát.

HACCP elvein alapuló eljárásokat alkalmazni, HACCP dokumentumokat vezetni.

A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használni, kezelni, üzemeltetni, elvégezni a szükséges tisztítási feladatokat.

Munkája során betartani a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.

Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számolni.  
Szakszerűen kezelni a sütő- és cukrászipari melléktermékeket és hulladékokat.

## 2.1 A részszakma keretében ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:

A süteménykészítő a cukrászsütemények, a péksütemények és a finom pékáruk előállításában vesz részt. A részszakképesítéssel rendelkező munkája során kiméri a szükséges nyersanyagokat, cukrásztechnológiai alapműveleteket 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 a technológiai berendezéseket, gépeket beállítja, kezeli, tisztítja az élelmiszeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszer alkalmazásával, Környezettudatos szemlélettel kezeli a hulladékokat.

## 3. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
3.2.	Szakmai végzettség	-
3.3.	Szakmai gyakorlat	-
3.4.	Egészségügyi alkalmasság	Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat szükséges
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-

## 4. A programban való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	Haladási napló a résztvevők által aláírt napi jelenléti ív
4.2.	Megengedett hiányzás	20%
4.3.	Egyéb feltételek	Felnőttképzési szerződésben foglaltak teljesítése

## 5. Tervezett képzési idő

5.1.	Elméleti órák száma a teljes képzésre vonatkoztatva	156 óra
5.2.	Gyakorlati órák száma a teljes képzésre vonatkoztatva	396 óra
5.3.	Összes óraszám	552 óra

## 6. A képzés tananyagegységeinek felsorolása

Ssz.	Tananyagegység megnevezése	Elméleti óra	Gyakorlati óra	Összes óra
		Kontakt órától eltérő munkaforma	Kontakt óra	
6.1.	Sütőipari ismeretek	54	6	60
6.2.	Szakmai gépek	42	24	66
6.3.	Sütőipari termékek készítése	0	180	180

6.4.	Cukrászati ismeretek	30	36	66
6.5.	Cukrászati termékek készítése	30	150	180
	<b>Szakmai óraszám összesen</b>	<b>156</b>	<b>396</b>	<b>552</b>
	Az elméleti órák kontakt órától eltérő formában valósulnak meg.		<b>156</b>	

### 6.1. A tananyagegységek bemutatása

6.1.1.	Tananyagegység megnevezése	Sütőipari ismeretek
6.1.2.	Célja	A résztvevők elsajátítják az alapvető sütőipari ismeretek elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását és a technológia könnyebb áttekinthetőségét.
6.1.3.	Tartalma	<p><b>Sütőipari anyagok</b> 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><b>Péksütemények</b> 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 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</p> <p><b>Finompékárak</b> A finompékárakhoz tartozó termékcsoporthoz, tojással dúsított tésztából készült finompékárak, omlós tésztából készült finompékárak, leveles tésztából készült finompékárak és kiemelt termékeik. Finompékárak jellemzői. Finompékárak termékcsoporthoz tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei. Töltelékes termékek. Finompékárak tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások. Kevert tésztából készült termékek. Hagyományos, cél-margarinos vagy vajas eljárással készült leveles termékek. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek. Hajtogatási eljárások. Finompékárak tésztafeldolgozási műveletei. Finompékárak kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei, felületkezelési eljárások. Finompékárak sütésének eljárásai és jellemző paraméterei. Finompékárak késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával</p>

6.1.4.	Elméleti órák száma	54 óra
6.1.5.	Gyakorlati órák száma	6 óra
6.1.6.	Összes óraszám	60 óra
6.1.7.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció</li> <li>• Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.</li> </ul>
6.1.8.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés.</li> <li>• Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.</li> </ul>
6.1.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	54 óra

## 6.2. A tananyag egységek bemutatása

6.2.1.	Tananyag egység megnevezése	<b>Szakmai gépek</b>
6.2.2.	Célja	A résztvevők elsajátítják a sütőiparban használt gépek, berendezések, eszközök szakszerű használatát, munkavédelmi szabályait és a takarításukat.
6.2.3.	Tartalma	<p><b>Sütőipari eszközök</b> 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, higiénijük, tárolásuk</p> <p><b>A nyersanyag tárolás és -előkészítés gépei és berendezései</b> A raklapok, polcok, kézi szállítóeszközök szakszerű használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. A zsákos liszt tárolás előírásai, raklapok, kézikocsik használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. Az ömlesztett tárolás berendezései, liszt silók, liszt tartályok, mérlegek. Vezérelt liszt kitárolási rendszerek. Sziták, a szitálás elve. A liszt-centrifugák kezelése, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. Vízkverők, vízhűtők, jégpohely- vagy jégkásakészítők. A sóoldók feladata. Programozható nyersanyag mérő rendszerek. Hűtőgépek kezelése, higiénijája</p> <p><b>A kovász- és tésztakészítés gépei és berendezései</b> 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</p> <p><b>A tésztafeldolgozás gépei</b> Osztógépek: dugattyús kenyértésztasztógépek, egyéb kenyértésztasztógépek, kézi osztógépek, kisüzemi süteménytészta-osztógép, a folytonos működésű süteménytészta-osztó, -gömbölyítő gépek működésének elve, kenyértészta-gömbölyítők, kenyérhosszformázók, bagettformázók, szalagos kiflisodrók, nyújtógépek, a</p>

		<p>kombinált alakítógépek kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. Egyéb speciális tésztafeldolgozó gépek jellemzői</p> <p><b>Kelesztők</b> A kelesztés eszközei: szakajtók, kelesztőláda, sütőlemezek, formák. Kelesztőkamrák kiszolgálása, higiéniaja, munkavédelme. Kelesztők vezérlése. Kelesztőberendezések működése. A fagyasztó-hűtő kelesztők működése, vezérlése, kiszolgálása. A vetés eszközei, félautomata és automata vetőberendezések</p> <p><b>Kemencék és sütők</b> Kemencék csoportosítása. Fűtési módok. A több sütőteres kiskemencék és a forgókocsis kemencék működési elve, kezelése, munkavédelme és higiéniaja. A kemencék biztonsági berendezései. Sütők jellemzői, légkeverés jellemzése. A sütők kezelése, munkavédelme, és higiéniaja</p>
6.2.4.	Elméleti órák száma	42 óra
6.2.5.	Gyakorlati órák száma	24 óra
6.2.6.	Összes óraszám	66 óra
6.2.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció</li> <li>• Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.</li> </ul>
6.2.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés.</li> <li>• Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.</li> </ul>
6.2.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	42 óra

### 6.3. A tananyagegységek bemutatása

6.3.1.	Tananyagegység megnevezése	<b>Sütőipari termékek készítése</b>
6.3.2.	Célja	A 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.
6.3.3.	Tartalma	<p><b>Péksütemények és finompékáruk készítése</b> 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 tésztafeldolgozási műveleteinek elvégzése. Péksütemények kelesztésének műveletei, technológiai paramétereinek alkalmazása. Péksütemények sütési eljárásainak alkalmazása és a jellemző paraméterek beállítása az üzem kemencéin. Péksütemények</p>

		késztermékkezelésének műveletei és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával. A finompékárúhoz tartozó termékcsoporthoz, tojással dúsított tésztából készült finompékárú, omlós tésztából készült finompékárú, leveles tésztából készült finompékárú és kiemelt termékek előállítására. Finompékárú készítése. A finompékárú termékcsoporthoz tartozó termékek jellemző anyagösszetételének (receptúráinak) alkalmazása. A termékösszetétel eltérésének lehetőségei üzemi körülmények között. Töltelékes termékek készítése. Finompékárú készítése különböző tésztakészítési eljárásokkal, közvetett, közvetlen és egyéb módokon. Kevert tésztából készült termékek készítése. Hagyományos, célmargarinos vagy vajos eljárással készült leveles termékek készítése. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek készítése. Hajtogatási eljárások alkalmazása. A finompékárú tésztafeldolgozási műveleteinek alkalmazása. A finompékárú kelesztésének elvégzése, a technológiai paraméterek beállítása, felületkezelési eljárások elvégzése. A finompékárú sütése különböző kemencéken és a jellemző paraméterek alkalmazása. Finompékárú késztermékkezelése, és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával
6.3.4.	Elméleti órák száma	0 óra
6.3.5.	Gyakorlati órák száma	180 óra
6.3.6.	Összes óraszám	180 óra
6.3.7.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	• Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.3.8.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	• Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.3.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	0 óra

#### 6.4. A tananyag egységek bemutatása

6.4.1.	Tananyag egység megnevezése	<b>Cukrászati ismeretek</b>
6.4.2.	Célja	A sütő- és a cukrászipar tevékenységének ismertetése, a résztvevők képességeinek fejlesztése, a szakmai iránti elkötelezettség kialakítása. A résztvevők elsajátítják a cukrászipari termékek előállításához szükséges elméleti alapokat, ami stabil alapot biztosít számukra a gyakorlati munkához.
6.4.3.	Tartalma	<b>Cukrászati tészták, uzsonnasütemények</b> 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 uzsonna-sütemények jellemzése, készítésének műveletei. A felvert tészták általános jellemzése, csoportosítása Felvert tészták készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása A felvert tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése.



		<p>Az omlós tészták általános jellemzése, csoportosítása. Omlós tészta készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása Az omlós tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése. A vajos 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</p>
6.4.4.	Elméleti órák száma	30 óra
6.4.5.	Gyakorlati órák száma	36 óra
6.4.6.	Összes óraszám	66 óra
6.4.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció</li> <li>• Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.</li> </ul>
6.4.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés.</li> <li>• Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.</li> </ul>
6.4.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	30 óra

### 6.5. A tananyagegységek bemutatása

6.5.1.	Tananyagegység megnevezése	<b>Cukrászati termékek készítése</b>
6.5.2.	Célja	A gyakorlati munka során is megismerjék és elsajátítsák a termékkészítéshez szükséges alpműveleteket, szakmai fogásokat, a termékkészítés technológiáját, a szükséges eszközök, gépek, berendezések balesetmentes alkalmazását. Cél továbbá, hogy önálló és felelősségteljes munkavégzéshez szükséges képességeik fejlődjenek.
6.5.3.	Tartalma	<p><b>Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése</b> 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 A felvert tészták fajtáinak csoportosítása, előállítása A felvert tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése A gyúrt és kevert omlós tészta készítése Omlós tészta készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása Az omlós tészták fajtáinak előállítása</p>

		<p>Az omlós tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése</p> <p>A vajas és a leveles tészta készítése. A műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása</p> <p>A vajas 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>
6.5.4.	Elméleti órák száma	30 óra
6.5.5.	Gyakorlati órák száma	150 óra
6.5.6.	Összes óraszám	180 óra
6.5.7.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció</li> <li>• Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.</li> </ul>
6.5.8.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés.</li> <li>• Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.</li> </ul>
6.5.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	30 óra

## 7. Csoportlétszám

7.1	Maximális csoportlétszám (fő)	30 fő
-----	-------------------------------	-------

## 8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

### A teljesítmény képzési folyamatba iktatott ellenőrzésének formái:

- Diagnosztikus (helyzetfeltáró) értékelés a képzés kezdetén, a képzésben résztvevők előzetes tudásának feltárására irányul.
- Formatív (fejlesztő-formáló) értékelés a tanulás folyamatában, azaz a tanulási hibák és nehézségek feltárására, segítségre irányul. Szóban történő értékelés rendszeresen, írásban történő számokérés és értékelés tananyag egységenként két alkalommal javasolt. Gyakorlati ellenőrzések az adott témakör lezárását követően valósulnak meg.
- Szummatív (lezáró-minősítő) értékelés a tananyag egység feldolgozásának végén - annak lezárásaként - történjen, amely célja, annak megállapítása, hogy a képzésben részt vevő elsajátította-e a tananyag egység követelményeit.

- Az elméleti és gyakorlati feladatok értékelése „megfelelt”, valamint „nem felelt meg” minősítésű lehet, mely tájékoztató jellegű az oktató és a képzésben résztvevő számára.

#### **A tananyagzáró vizsgákra vonatkozó előírások**

A tananyagegységek teljesítését követően a képzésbe részt vevők tananyagzáró vizsgát tesznek, melynek célja annak megállapítása, hogy elsajátították-e a tananyagegység követelményeit.

A tananyagzáró vizsga feladatait az oktató tanár készíti el, a részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga követelményeinek, valamint a képzési program előírásainak megfelelően.

A vizsgafeladatokat a képző intézmény szakmai vezetője hagyja jóvá, gondoskodik a szakszerű értékelésről és ellenőrzi a vizsga lefolytatását.

A tananyagzáró vizsga akkor eredményes, ha az előírt feladatok végrehajtása legalább 51 %-os szintű.

A tananyagzáró értékelése:

- „nem felelt meg” 0-50 %-os teljesítmény esetén,
- „megfelelt” 51-100%-os teljesítmény esetén.

Sikertelen tananyagzáró vizsga, „nem felelt meg” minősítésű.

Sikertelen tananyagzáró vizsga esetén egyéni felkészülési idő biztosítása után, egy alkalommal lehetősége van a képzésben résztvevőnek javító tananyagzáró vizsgát tenni.

A tananyagzáró vizsga teljesítéséről a képző igazolást állít ki.

A képzés elvégzéséről szóló igazolás és egyben a szakmai vizsgára bocsájtás feltétele a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

### **9. A képzésről, a képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei**

9.1.	A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	<p><b>A tananyagzáró vizsgák tartalma, időtartama, helyszíne</b></p> <p><b>1. Sütőipari ismeretek</b> Szóbeli vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése Sütőipari ismeretek b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által összeállított feladatok a sütőipari anyagok, péksütemények, finompékáruk témaköréből c) A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc) d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p> <p><b>2. Szakmai gépek</b> Szóbeli vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai gépek b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által összeállított feladatok a sütőipari eszközök, a nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei és berendezései, a kovász- és tézstakészítés gépei és berendezései, a tézstafeldolgozás gépei, kelesztők, kemencék és sütők témaköréből c) A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc) d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p> <p><b>3. Sütőipari termékek készítése</b> Gyakorlati vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Sütőipari termékek készítése. b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által meghatározott péksütemények és finompékáruk gyártása, érzékszervi ellenőrzése. Meghatározott termék csomagolása, jelölése. c) A vizsgafeladat időtartama: 180 perc d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati képzés helye</p> <p><b>4. Cukrászati ismeretek</b> Szóbeli vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Cukrászati ismeretek</p>
------	--	---

		<p>b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által összeállított feladatok a cukrászipari termékek előállításához szükséges elméleti ismeretekből</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p> <p><b>5. Cukrászati termékek készítése</b></p> <p>Gyakorlati vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Cukrászati termékek készítése.</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által meghatározott uzsonnasütemény vagy teasütemény gyártása, érzékszervi ellenőrzése. Meghatározott termék csomagolása, jelölése.</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 180 perc</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati képzés helye</p>
9.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzés elvégzéséről szóló igazolás és egyben a szakmai vizsgára bocsájtás feltétele a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

### 10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

10.1.	Személyi feltételek	<p><b>Elméleti oktatáshoz</b> a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktató.</p> <p><b>Gyakorlati oktatáshoz</b> a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.</p>
	Személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatása megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását biztosító más szerződéssel
10.2.	Tárgyi feltételek	Eszközjegyzék a részszakma képzési és kimeneti követelménye szerint Védőfelszerelés és munkaruha a jelentkezők és az oktatók számának megfelelően
	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket a képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.
10.3.	Egyéb speciális feltételek	Az online elméleti oktatáshoz szükséges informatikai eszközök, tananyagok és szoftverek

Budapest, 2021. augusztus 27.

Mihálka Gáborné  
Szakértő neve

FSz 2020/00294  
Szakértő nyilvántartási száma

Szakértő aláírása

Intézmény képviselőjének aláírása



Szakértői szignó helye