



ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM

4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.

Telefon: +3642/433-425

EASZC/01904-5/2021

KÉPZÉSI PROGRAM

Sütőipari és gyorspékségi munkás

részszakma

2021.

2. 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 11 számú **pék** szakma megszerzésére irányuló Képzési és kimeneti követelmény, valamint a hozzá tartozó Programterv figyelembe vételével készült.

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program

1.1.	Képzés megnevezése	Sütőipari és gyorspékségi munkás
1.2.	Szakmajegyzéki azonosító szám	4 0721 05 11 szakmajegyzék számú Pék részs szakmája
1.3.	Ágazat megnevezése	Élelmiszeripar
1.4.	Szakmai képzéssel megszerezhető részs szakma	Sütőipari és gyorspékségi munkás
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:	2
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 Sütőipari és gyorspékségi munkás részs szakmát elsajátítani kívánó személyek.

2. Részs szakma szakmai kimeneti követelményei

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

Tésztát feldolgozni a termék tömegének, alakjának és jellegének megfelelően.

Tésztalazítást végezni a termékek jellegének megfelelően.

A termékeknek megfelelő díszítést és felületkezelést végezni a tészta felületén.

Különböző sütési eljárásokkal megsütni a termékeket.

A megsült termékeket hűteni, tárolni, ha szükséges, díszíteni.

A késztermékhez kiválasztani a csomagolóanyagokat, elvégezni a csomagolás műveleteit és az aktuális jogszabályoknak megfelelően jelölni a termékeket.

Zsemlemorzshoz félkészterméket szárítani és darálni.

Betartani a vonatkozó üzemi munkavédelmi és higiéniai szabályokat.

Munkája során alkalmazott sütőipari gépeket, berendezéseket a technológiának megfelelően szabályozni, működtetni.

A munkája során a sütőipari eszközöket szakszerűen használni.

A hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kezelni a képződő hulladékokat.

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

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 keleszti, és az üzemi utasításoknak megfelelő feltételek beállításával megsüti. A készterméket felelősséggel kezel, 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.

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	90 óra
5.2.	Gyakorlati órák száma a teljes képzésre vonatkoztatva	310 óra
5.3.	Összes óraszám	400 óra

6. A képzés tananyagegységeinek felsorolása

Ssz.	Tananyagegység megnevezése	Elméleti óra	Gyakorlati óra	Összes óra
		Kontakt órától eltérő munkaforma	Kontakt óra	
6.1.	Sütőipari anyagok	9	2	11
6.2.	A sütőipari technológia szakaszai	18	4	22
6.3.	Sütőipari eszközök	9	2	11
6.4.	A tésztafeldolgozás gépei	18	6	24

6.5.	Kelesztők	18	6	24
6.6	Kemencék és sütők	18	6	24
6.7.	Technológiai műveletek	0	284	284
	Szakmai óraszám összesen	90	310	400
	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám		90	

6.1. A tananyagegységek bemutatása

6.1.1.	Tananyagegység megnevezése	Sütőipari anyagok
6.1.2.	Célja	A résztvevők elsajátítják a pék szakmához szükséges alapvető sütőipari ismeretek elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását és a technológia könnyebb áttekinthetőségét.
6.1.3.	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
6.1.4.	Elméleti órák száma	9 óra
6.1.5.	Gyakorlati órák száma	2 óra
6.1.6.	Összes óraszám	11 óra
6.1.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció • Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.1.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés. • Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.1.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	9 óra

6.2. A tananyagegységek bemutatása

6.2.1.	Tananyagegység megnevezése	A sütőipari technológia szakaszai
6.2.2.	Célja	A résztvevők elsajátítják a pék szakmához szükséges alapvető sütőipari technológiák elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását és a technológia könnyebb áttekinthetőségét.
6.2.3.	Tartalma	A sütőipari technológia szakaszai 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 feltét-elei, sütési eljárások. A késztermékek kezelésének műveletei. A csomagolás célja, műveletei, a jelölési előírások
6.2.4.	Elméleti órák száma	18 óra
6.2.5.	Gyakorlati órák száma	4 óra
6.2.6.	Összes óraszám	22 óra
6.2.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, , konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció • Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.2.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés. • Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.2.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	18 óra

6.3. A tananyagegységek bemutatása

6.3.1.	Tananyagegység megnevezése	Sütőipari eszközök
6.3.2.	Célja	A résztvevők tisztában legyenek a sütőiparban használt gépek, berendezések, eszközök szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról.
6.3.3.	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, higiénijük, tárolásuk
6.3.4.	Elméleti órák száma	9 óra
6.3.5.	Gyakorlati órák száma	2 óra
6.3.6.	Összes óraszám	11 óra
6.3.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, , konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció • Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.3.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés. • Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

6.3.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	9 óra
--------	---	-------

6.4. A tananyagegységek bemutatása

6.4.1.	Tananyagegység megnevezése	A tésztafeldolgozás gépei
6.4.2.	Célja	A résztvevők tisztában legyenek a sütőiparban használt gépek, berendezések, eszközök szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról.
6.4.3.	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 tésztafeldolgozó gépek jellemzői .
6.4.4.	Elméleti órák száma	18 óra
6.4.5.	Gyakorlati órák száma	6 óra
6.4.6.	Összes óraszám	24 óra
6.4.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, , konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció • Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.4.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés. • Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.4.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	18 óra

6.5. A tananyagegységek bemutatása

6.5.1.	Tananyagegység megnevezése	Kelesztők
6.5.2.	Célja	A résztvevők tisztában legyenek a sütőiparban használt gépek, berendezések, eszközök szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról.
6.5.3.	Tartalma	A kelesztés eszközei: szakajtók, kelesztőláda, sütőlemezek, formák. Kelesztőkamrák ki-szolgálása, higiénijája, munkavédelme. Kelesztők vezérlése. Kelesztőberendezések működése. A fagyasztó-hűtő kelesztők működése, vezérlése, kiszolgálása. A vetés eszközei, félautomata és automata vetőberendezések
6.5.4.	Elméleti órák száma	18 óra
6.5.5.	Gyakorlati órák száma	6 óra
6.5.6.	Összes óraszám	24 óra
6.5.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és

		kooperatív módszerek, , konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció • Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.5.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés. • Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.5.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	18 óra

6.6. A tananyagegységek bemutatása

6.6.1.	Tananyagegység megnevezése	Kemencék és sütők
6.6.2.	Célja	A résztvevők tisztában legyenek a sütőiparban használt gépek, berendezések, eszközök szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról.
6.6.3.	Tartalma	Kemencék csoportosítása. Fűtési módok. A több sütőteres kiskemencék és a forgókocsis kemencék működési elve, kezelése, munkavédelme és higiénája. A kemencék biztonsági berendezései. Sütők jellemzői, légkeverés jellemzése. A sütők kezelése, munkavédelme, és higiénája.
6.6.4.	Elméleti órák száma	18 óra
6.6.5.	Gyakorlati órák száma	6 óra
6.6.6.	Összes óraszám	24 óra
6.6.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, , konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció • Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.6.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés. • Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.6.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	18 óra

6.7. A tananyagegységek bemutatása

6.7.1.	Tananyagegység megnevezése	Technológiai műveletek
6.7.2.	Célja	A résztvevők elsajátítják 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.
6.7.3.	Tartalma	Tésztakészítés különböző eljárásokkal (kovászos, direkt, kevert, starterkultúrás, érett tésztára dagasztás, keverés, felvert tészta készítése. Dagasztások különböző dagasztási módokkal. Kovászkészítés különböző technológiai paraméterekkel, különböző kovászfajták készítése

		(élesztős, élesztő nélküli, starteres, kovászmagos, édes kovász, sós kovász, hűtött kovász). Különböző érettségű kovások 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, megkelettség megállapítása. A leggyakrabban alkalmazott felületkezelési műveletek. Vetési műveletek elvégzése. Kemencék és sütők használata. Kemencék és sütők sütési paramétereinek beállítás. A kisütés elvégzése. A késztermékekkel való műveleteinek elvégzése. Csomagolási és jelölési műveletek
6.7.4.	Elméleti órák száma	0 óra
6.7.5.	Gyakorlati órák száma	284 óra
6.7.6.	Összes óraszám	284 óra
6.7.7.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	• Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.7.8.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	• Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.7.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	0 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, segítségére 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 részvevő számára.

A tananyagzáró vizsgákra vonatkozó előírások

A tananyag egységek teljesítését követően a képzésbe részt vevők tananyagzáró vizsgát tesznek, melynek célja annak megállapítása, hogy elsajátították-e a tananyag egység 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	A tananyagzáró vizsgák tartalma, időtartama, helyszíne 1. Sütőipari ismeretek Szóbeli vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése Sütőipari ismeretek b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által összeállított feladatok a sütőipari anyagok, sütőipari technológia szakaszai témaköréből c) A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc) d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye 2. Szakmai gépek Szóbeli vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai gépek b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által összeállított feladatok a sütőipari eszközök, tésztafeldolgozás 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 3. Sütőipari termékek készítése Gyakorlati vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: Sütőipari termékek készítése. b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által meghatározott termék elkészítése. c) A vizsgafeladat időtartama: 120 perc d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati képzés helye
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	Elméleti oktatáshoz 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. Gyakorlati oktatáshoz a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének
-------	---------------------	--

		megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.
	Személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatása megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását biztosító más szerződéssel
10.2.	Tárgyi feltételek	Eszközjegyzék a részzakma 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



Előzetes szakértői minősítés

Sütőipari és gyorspékségi munkás képzési program_2. 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 11 számú **Pék** szakma megszerzésére irányuló Képzési és kimeneti követelmény, valamint a hozzá tartozó Programterv figyelembe vételével készült.

Intézmény neve	Északi Agrárszakképzési Centrum
Székhelye (címe)	4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.
Program megnevezése	Sütőipari és gyorspékségi munkás
Tervezett képzési idő	400 óra
Tananyagegységek száma	7

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

Tervezett képzési idő

Elméleti órák száma	90 óra
Gyakorlati órák száma	310 óra
Összes óraszám	400 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