

A képzés megnevezése: **SÜTŐ-ÉS CUKRÁSZIPARI SZAKEMBER SZAKKÉPESÍTÉS MEGSZERZÉSÉRE IRÁNYULÓ SZAKMAI KÉPZÉS**

Képzési program

1. A képzési program

1.1 Képzés megnevezése	Sütő-és cukrászipari szakember szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzés
1.2 Programkövetelmény megnevezése	07214014 számú Sütő-és cukrászipari szakember megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megvalósító programkövetelmény
1.3 Programkövetelmény azonosító száma	07214014 KEOR: 0721 élelmiszergyártás Szintjének besorolása Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 4 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 4 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 4.
1.4 A képzés célja	Napjainkban az élelmiszeriparban óriási átalakulás zajlik, ami szükségessé teszi a vállalkozások többlábbon állását, és a rokon szakterületek együttes alkalmazását. A Sütő – és cukrászipari szakember képzés magas szintű, a napi változásokkal járó korszerű ismereteket adó tanfolyam. A képzésben résztvevő egyben nyitottabbá válik a folyamatos önképzésre is.
1.5 A képzés célcsoportja	Azon személyek, akik megfelelnek a programba való belépés feltételeinek, illetve azok, akiknek szükségük van a szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítésre munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához
1.6 Tervezett képzési idő	500 óra
1.7 Maximális csoportlétszám	40 fő

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

A sütő- és cukrászipari szakember kiszámolja és kiméri a szükséges nyersanyagokat, cukrásztechnológiai alapléteket 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.

Feladatait a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával végzi.

3. A programba való bekapcsolódás és részvétel feltételei

3.1 Iskolai végzettség	alapfokú végzettség
3.2 Szakmai előképzettség	nem szükséges
3.3 Egészségügyi alkalmassági követelmények	szükséges
3.4 Előírt gyakorlat	-

A képzés megnevezése: **SÜTŐ-ÉS CUKRÁSZIPARI SZAKEMBER SZAKKÉPESÍTÉS MEGSZERZÉSÉRE IRÁNYULÓ SZAKMAI KÉPZÉS**

<p>3.5 Részvétel követésének módja</p>	<p>Haladási napló, mint a Képző intézmény egységes dokumentumának naprakész adatokat tartalmazó, folyamatosan vezetett része, amely tartalmazza:</p> <p>az Fktv. 2. § 8. pontja szerinti, a képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő kontaktórák foglalkozás megjelölésének megtartásának időpontját, témájának megjelölését és rövid leírását, oktatójának nevét és aláírását, képzésen belüli órája sorszámának megjelölését résztvevőinek aláírásával ellátott jelenléti ívet, az Fktv. 2. § 8. pontja szerinti, a képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő kontaktórák foglalkozás teljes időtartamát, témájának megjelölését és rövid leírását, résztvevőjének nevét, valamint a részvétel elektronikus dokumentummal való igazolását vagy a résztvevők listájáról készült képernyőfotót és a képzés befejezésének dátumát.”</p>
<p>3.6 Megengedett hiányzás</p>	<p>A képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg, a Megrendelővel egyeztetett, vagy általa megadott mértéket, amely maximum a jelenléti órák 30%- áig terjedhet. Támogatott képzés esetén a Megrendelővel kötött (szolgáltatási) szerződésben további feltételek szerepelhetnek. A hiányzás a haladási napló alapján követendő (A felnőttképzési szerződés azonnali hatállyal felmondható, ha a képzésben részt vevő személy a kontaktórákról a képzési programban meghatározott időnél igazolatlanul többet mulasztott.)</p>
<p>3.7 Egyéb feltételek</p>	<p>Minden résztvevővel az Fktv. és végrehajtási rendelete által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződést kell kötni. Amennyiben a képzésre jelentkező kéri az előzetes tudás mérést, illetve megfelelése esetén a beszámítást, a felnőttképzési szerződésben ennek eredménye feltüntetésre kerül.</p> <p>Az előzetes tudásmérés annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai, vagy a megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére, amelynek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni. A résztvevő által bemutatott dokumentumok tekintetében a képző intézmény egyedi elbírálás és szakmai indokok alapján dönt arról, hogy valóban beszámítható-e a dokumentummal igazolt előzetesen megszerzett tudás.</p>

4. A tananyag egységei, azok célja, terjedelme és óraszámai

A képzés megnevezése: SÜTŐ-ÉS CUKRÁSZIPARI SZAKEMBER SZAKKÉPESÍTÉS MEGSZERZÉSÉRE IRÁNYULÓ SZAKMAI KÉPZÉS

4.1 A megtanítandó és elsajátítandó tananyag- elem	Sütő és cukrászipari ismeretek	Óraszám	Munkaforma	Módszer
Célja	Megegyezik az 1.4. pontban kifejtettekkel			
Tartalom (témakörök)	<p>A sütő- és cukrászipari nyersanyagok, tulajdonságaik, felhasználásuk módjai, az előkészítésük műveletei</p> <p>A sütő- és cukrászipari félkész termékek és tulajdonságaik, elkészítésük és felhasználásuk módjai</p> <p>A sütő- és cukrászipari késztermékek jellemzői, elkészítésük műveletei, az alkalmazott gyártástechnológia, az elkövethető hibák, és azok megelőzése</p> <p>Az elkészült tészta felhasználási lehetőségei</p> <p>Kenyerék, péksütemények, finom pékáruk jellemzői, elkészítésük műveletei, az alkalmazott gyártástechnológia</p> <p>A Magyar Élelmiszerkönyv felépítése, fejezetei és használata</p> <p>A sütőipari félkész- és késztermékek szakszerű fagyasztásának módja, a késleltetett kezelés jellemzői, megvalósítása</p> <p>Az uzsonna-, kikészített- és teasütemények jellemzői, elkészítésük műveletei, az alkalmazott gyártástechnológia,</p> <p>Az elkövethető hibák, és azok megelőzése</p> <p>Az egyszerű- és különleges díszítés műveletei, nyersanyagai, módszerei</p> <p>A korszerű csomagolással szemben támasztott követelmények, a csomagolás típusai, a jelölés jogi szabályozása, elemei</p> <p>A sütő- és cukrászipar jó higiéniai gyakorlata</p> <p>A HACCP rendszer alapelvei, alkalmazásának módja, dokumentumai, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségek</p> <p>Nyersanyagok átvételének módja</p> <p>Átvételtek kapcsolatos adminisztrációs feladatok</p> <p>Raktárak fajtái, a raktárakkal szemben támasztott követelmények</p> <p>A sütő és cukrászipari nyersanyagok tárolásának szakszerű szabályai</p> <p>Az egyes munkaeszközök felhasználásának területei, balesetmentes használata, higiéniai követelményei</p> <p>A sütő- és cukrászipari gépek és berendezések feladata, működési elve, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának módja.</p> <p>A gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményei</p> <p>A nyersanyagszámítás módja, a pékségi program (sütőipari szoftver) helyes használata</p> <p>A sütő- és cukrászipari melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályai</p> <p>A vállalkozások alapításával, működtetésével kapcsolatos előírások</p>	500	<p>Kontaktórás képzésnél: frontális oktatás, magyarázat, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka</p> <p>Nem kontaktórás képzésnél: e-learning, digitális platformon történő tananyagfeldolgozás, irányított tanulás, online videó óra, oktató videók feldolgozása</p>	<p>Előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlati feladatok, szituációk feloldozása, megbeszélés, együttes és önálló tanulás, csoportos feladatmegoldás, projektmódszer, rendszerezés, megfigyelés, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat</p>
Összesen:		500		

A képzés megnevezése: **SÜTŐ-ÉS CUKRÁSZIPARI SZAKEMBER SZAKKÉPESÍTÉS MEGSZERZÉSÉRE IRÁNYULÓ SZAKMAI KÉPZÉS**

5. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

Képzés közbeni értékelés (értékelési mód fejlesztő formája): A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.

A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai: Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás, Képzésben résztvevő visszajelzései, Beszélgetés

A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, az a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.

A **záró értékelés** tananyagegységenként történik, azok befejezésekor. Számonkérések formái: szóbeli és/vagy írásbeli és/vagy gyakorlati feladatok

Számonkérések tartalma: A tananyagegység tartalma szerinti ismeretek, készségek, képességek.

Megszerezhető minősítések:

„Megfelelt” vagy „Nem felelt meg” „

Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint: Legalább 51%-ot elérő eredmény „Nem felelt meg” minősítés esetén lehetőséget Képző intézmény lehetőséget biztosít a sikertelen záró értékelés megismétlésére.

Abban az esetben, amennyiben a kihirdetett időpontban a tanfolyami résztvevő nem vesz részt a záróvizsgán, vagy annak valamely vizsgatevékenységén, akkor a hiányzása is az adott vizsgatevékenységet illetően sikertelen vizsgának minősül.

A képzés elvégzésével megszerezhető dokumentum:

TANÚSÍTVÁNY.

A képzés elvégzéséről szóló Tanúsítvány kiadásának feltételei:

- A tanfolyami résztvevő képzéssel kapcsolatos kötelezettségeinek teljesítése
- A záró vizsgák megfelelő minőségű teljesítése
- A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi, de segít a vizsga lebonyolításában. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként akkreditált vizsgaközpont szervezhet.
- A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepeses.ikk.hu/> weblapon érhető el: https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/07214014_suto_es_cukraszipari_szakember_pkpdf-1639992004895.pdf

A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzett-ségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

6. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

6.1.Értelmező rendelkezések a Felnőttképzési törvényből, a munkaformák, módszerek és óraszámok összefüggésében:

kontaktóra: a képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy - az olyan tanóra kivételével, amely olyan kompetencia átadására irányul, amely kizárólag személyes jelenlét mellett sajátítható el - interaktív és távolléti kapcsolattal vagy zárt rendszerű távoktatási képzésmenedzsment rendszerrel megvalósuló jelenlétét igénylő tanóra

konzultáció: az elsajátítandó ismeret átadását, megerősítését elősegítő, a képzésben részt vevő személy vagy csoport és az oktató, tutor közötti megbeszélés, amely interaktív és távolléti kapcsolattal, továbbá zárt rendszerű távoktatási képzésmenedzsment rendszerrel is megvalósulhat,

távoktatás: az oktatásnak az a formája, amelynél a képzésben részt vevő személy a képzési idő több, mint felében egyedül, önállóan, a távoktatási tananyagba épített iránymutatás mellett tanul, a képzési idő kevesebb, mint felében pedig konzultációkon

A képzés megnevezése: **SÜTŐ-ÉS CUKRÁSZIPARI SZAKEMBER SZAKKÉPESÍTÉS MEGSZERZÉSÉRE IRÁNYULÓ SZAKMAI KÉPZÉS**

vagy a távoktatás vegyes képzési módszerrel történő megvalósulása (a kontaktórás képzés és a távoktatás módszereinek kombinált alkalmazása) esetén hagyományos tanórákon vesz részt, és az elsajátítási folyamat önálló megvalósításához szükséges tananyagfordozó, felmérő és útmutató anyagokat tartalmazó tanulócsoomagot a felnőttképző bocsátja rendelkezésére; a konzultációkon, amelyek a kapcsolattartás bármely formájában - különösen személyes megbeszélés, internet, telefon - megvalósulhatnak, a képzésben részt vevő személy önállóan szerzett ismereteit pontosítják, illetve elmélyítik, a távoktatás minden fázisát infokommunikációs technológiai adathordozók felhasználása is segítheti,

6.2.Személyi feltételek

A képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettség és szakképzettség, vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítés és legalább öt éves szakmai gyakorlat

6.3. Tárgyi feltételek

Általános tárgyi feltételek:

A tényleges csoportlétszámnak megfelelő, felnőtt méretű tanulói asztalok és székek tábla vagy flipchart -- szükség esetén projektor vagy írásvetítő kiegészítő felszerelések: megfelelő világítás és szellőzés, ruhafogas, szemetes, stb. megfelelő kiszolgáló létesítmények: Mosdó – képzési helyszínenként min. egy.

6.4.Egyéb speciális feltételek ---

6.5.Személyi, tárgyi és egyéb speciális feltételek biztosításának módja

A személyi feltételek megbízási, felhasználási vagy vállalkozási szerződés keretében, a tárgyi feltételek pedig -helyszíntől függően - saját vagy bérelt tulajdonként kerülnek biztosításra.

7. Egyéb kiegészítő információk

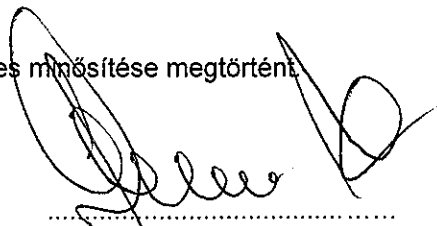
A képzésre jelentkező kérésére előzetes tudásmérést biztosítunk.

Előzetes tudásmérés: annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyag-egység követelményeinek teljesítésére, amelynek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni.

A mellékelt írásbeli szakértői vélemény alapján a képzési program előzetes minősítése megtörtént.

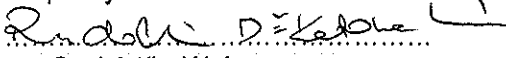
Minősítés helye, időpontja: Budapest, 2022. 06.24.

Rudolfné Dr. Katona Mária
Szakértő neve


Intézmény képviselőjének aláírása

2020/000134

A felnőttképzési szakértők nyilvántartásában
szereplő nyilvántartási száma


Szakértő aláírása

A képzés megnevezése: **SÜTŐ-ÉS CUKRÁSZIPARI SZAKEMBER SZAKKÉPESÍTÉS MEGSZERZÉSÉRE IRÁNYULÓ SZAKMAI KÉPZÉS**

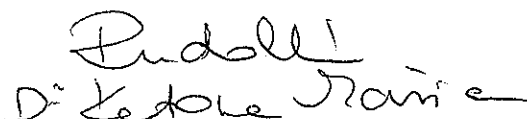
Szakértői vélemény

1. A képzési program megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek, valamint a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.), továbbá a szakképzésről szóló 2019évi LXXX. törvénynek, valamint a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) kormányrendeletnek.
2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.

Minősítés helye, dátuma: Budapest, 2022. 06. 24.

Rudolfné Dr. Katona Mária
Szakértő neve

FSZ/2020/000134
Szakértői nyilvántartási szám


Szakértő aláírása