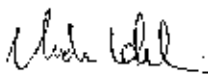


## SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Név (képzési program) megnevezése	Sütő-és cukrászipari szakember
Programkövetelmény azonosítószáma	07214014
Felnőttképzés megnevezése	ICMM KFT. - FORBA Oktatási és Felnőttképzési Központ
Felnőttképzési engedélyszám	E/2020/000179
A képzés jellege	Szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzés
<b>Szakértői megállapítások</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.</li> <li>2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetők a képzési programban megjelölt kompetenciák.</li> <li>3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.</li> </ol>	
Szakértői vélemény kelte	2024.03.25.
Felnőttképzési szakértő neve nyilvántartási száma	Mezősi Anita FSZ/2023/000012
Felnőttképzési szakértő aláírása	

ICMM KFT. - FORBA Oktatási és Felnőttképzési Központ	<b>KÉPZÉSI PROGRAM</b> Sütő-és cukrászipari szakember	Felnőttképzési engedélyszám: E/2020/000179
---	--	---

## **KÉPZÉSI PROGRAM**

**Sütő-és cukrászipari szakember**

**SZAKKÉPESÍTÉS**

**(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 07214014)**

**HATÁLYOS PK: 2021. 12. 20. ([HTTPS://SZAKKEPESITES.IKK.HU/](https://szakkepesesites.ikk.hu/))**

Készült:

- 2013. évi LXXVII. törvény a felnőttképzésről
  - 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelete a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról
  - A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény,
  - a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet,
- 07214014 számú Sütő-és cukrászipari szakember megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény alapján.

A sütő- és cukrászipari szakember kiszámolja és kiméri a szükséges nyersanyagokat, cukrásztechnológiai alpműveleteket végez, cukrászati félkész- és késztermékeket készít. Igényeknek megfelelően egyszerű díszítő műveleteket végez a termékeken. Kenyereket, péksüteményeket és finom pékárukat készít hagyományos és korszerű eljárásokkal. A korszerű technológiáknak megfelelően sütőipari termékeket fagyaszt, és kelesztést készletet. A munkájához szükséges technológiai berendezéseket és gépeket igény szerint beállítja, kezeli, tisztán tartja az élelmiszeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszer alkalmazásával, A hulladékokat a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően kezeli, környezettudatos magatartással végzi a munkáját. Munkáját a gazdaságossági elvvel, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka- és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával végzi.

A képzésben résztvevő a képzés elvégzésével képes lesz az alábbi feladatok elvégzésére:

- A sütő- és cukrászipari szakember kiszámolja és kiméri a szükséges nyersanyagokat, cukrásztechnológiai alpműveleteket végez, cukrászati félkész- és késztermékeket készít.
- Igényeknek megfelelően egyszerű díszítő műveleteket végez a termékeken.
- Kenyereket, péksüteményeket és finom pékárukat készít hagyományos és korszerű eljárásokkal.
- A korszerű technológiáknak megfelelően sütőipari termékeket fagyaszt, és kelesztést készletet.
- A munkájához szükséges technológiai berendezéseket és gépeket igény szerint beállítja, kezeli, tisztán tartja az élelmiszeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszer alkalmazásával,
- A hulladékokat a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően kezeli, környezettudatos magatartással végzi a munkáját.

A képzés során megszerezhető kompetenciák:

		<p>A személyes jelenléte igénylő kontaktórákon vezetett, a képzésben részt vevő személy által aláírt jelenléti ívek, a személyes jelenléte nem igénylő kontaktórák foglalkozások esetében a jelenléte, a képzési tevékenység teljesítését igazoló dokumentumok.</p> <p>(2013. évi LXXVII. törvény a felnőttképzésről 16. §). a)</p> <p>A jelenléti oktatás során:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A tantermi kontaktórák esetén a képzésben részt vevők által aláírt jelenléti ívek</li> <li>• A valós idejű online órák esetén az oktató által vezetett Jelenléti nyilvántartás.</li> <li>• A kontakt órákhoz kapcsolódóan a hiányzások összesítése.</li> </ul> <p>Az önálló felkészülés során a részvétel, vagyis az önálló felkészüléssel töltött képzési órák számának az igazolása:</p> <p>Képző intézmény meghatározott óraszámú, otthoni felkészülésre kijelölt képzési rész után kontakt órán (tantermi kontaktórán vagy valós idejű online órán) lefolytatott számonkéréssel, vagy leadott otthoni munka értékelésével ellenőrzi az önálló felkészülés eredményességét.</p> <p>Amennyiben a résztvevő egy adott, meghatározott óraszámú képzési rész esetén a számonkérést vagy leadott otthoni munkát "Megfelelt" minősítéssel értékelte, úgy kell tekinteni, hogy az adott képzési részre fordítandó óraszámot a résztvevő önálló felkészüléssel töltötte.</p> <p>(Megfelelt legalább 60 %-os teljesítmény. Nem felelt meg: 60% alatti teljesítmény).</p>
5.2.	Megengedett hiányzás mértéke	A teljes képzés óraszámának 30%-a.
5.3.	Egyéb feltételek	<p>Minden résztvevővel a Fktv. és végrehajtási rendelete által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződést kell kötni.</p> <p>Amennyiben a képzésre jelentkező kéri az előzetes tudás mérést, -felnőttképzési szerződésben feltüntetésre kerül;</p> <p><b>Előzetes tudásmérés:</b> annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy 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.</p>

8.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	A személyi feltételeket munkaviszony vagy egyéb foglalkoztatásra irányuló jogviszony alapján (megbízási szerződés, vállalkozási szerződés) biztosítjuk.
8.2.	Tárgyi feltételek	<p>Eszközjegyzék a szakképesítés programkövetelménye szerint:</p> <p><b>-Elméleti képzéshez:</b></p> <p>a képzésben résztvevők létszámának megfelelő, azok befogadásra, alkalmas zárt, fűthető helység, ivóvíz lehetőség, mosdóhelység, vizöblítéses WC biztosítása. Megközelítése, valamint a parkolás időjárás viszonyoktól függetlenül megoldható legyen. Férőhelyek száma: legalább csoportlétszám+1 fő és/vagy a résztvevőknek saját PC szükséges saját internet hozzáféréssel és saját email címmel, oktatóknak: projektor, laptop, saját internetkapcsolat, tábla vagy flipchart.</p> <p><b>-Gyakorlati képzéshez:</b></p> <p>nyersanyagtárolás eszközei mérlegek lisztszíták dagasztógépek keverő-habverő gépek tésztaszító gépek rozsdamentes-, fa- és márványlapos munkaasztalok hűthető munkaasztal hűtők, fagyasztók és sokkolók csokoládémelegítő csokoládétemperáló klíma hulladéktárolás eszközei, tűzhelyek rozsdamentes-, fa- és márványlapos munkaasztalok tésztanyújtógép kiflisodrógép kelesztő berendezés kemencék és sütők késztermékkezelés eszközei cukrászati formák, kézi eszközök csomagolás eszközei</p>
8.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket képző intézmény tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony, vagy együttműködési megállapodás alapján biztosítja.
8.3.	Egyéb speciális feltételek	-
8.3.1.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	-

ICMM KFT. - FORBA Oktatási és Felnőttképzési Központ	<b>KÉPZÉSI PROGRAM</b> Sütő-és cukrászipari szakember	Felnőttképzési engedélyszám: E/2020/000179
--	--	---

9.2.4.	Megszerezhető minősítések	A képzés során nincs minősítés, az ellenőrzés formatív jellegű, célja a tanulási hibák és nehézségek feltárása, a segítség.
--------	---------------------------	---

### 9.3. A képzés zárásakor

9.3.1.	Az ellenőrzés formája	Szummatív mérés, a képzés végén az elért tanulási eredmények mérése és értékelése írásbeli feladatokkal / projektfeladatokkal történik.
9.3.2.	Az ellenőrzés tartalma	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Írásbeli:</b> A tananyagegység témaköreiből összeállított feladatlap. A feladatok között legyen: teszt, rövid választ igénylő feladat, esszé egy adott témában</li> <li>- <b>Projektfeladat:</b> Sütő- és cukrászipari termékek előállítása és szakmai beszélgetés:</li> <li>- Sütőipari termékek készítése és bemutatása feladatsorból egy feladat végrehajtásával</li> <li>- Cukrászipari termékek készítése meghatározott darabszámban, a rendelkezésre bocsátott vagy saját anyaghányad segítségével</li> </ul>
9.3.3.	Megszerezhető minősítések	Megfelelt / nem felelt meg
9.3.4.	A megszerzhető minősítéshez tartozó követelmények	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Az írásbeli vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.</li> <li>- A projektfeladat akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.</li> </ul>
9.3.5.	Sikertelen teljesítés következménye	Javító vagy pótló vizsga.
9.3.6.	A képzés sikeres elvégzését igazoló okirat	Tanúsítvány a 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. §, 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1) alapján.
9.3.7.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	<p>A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.</p> <p>A tanúsítvány kiadható a résztvevőnek, ha:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a felnőttképzési szerződésben rögzítetteket maradéktalanul teljesítette,</li> <li>- a hiányzása nem haladta meg a kötelező képzési órák 30 százalékát,</li> <li>- a záróvizsgán elérte a megfelelő minősítést.</li> </ul>

		<p>A Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó jogai</p> <p>Munkavédelmi ismeretek: Munkakezdés, munkafelvétel szabályai Gépek- berendezések használata Kézi szerszámok, eszközök helyes használata Munkavégzés és közlekedés helyes gyakorlata Munkavédelmi előírások Munkavédelmi teendők Balcsctvédelmi ismeretek: Gyakoribb balcscti veszélyhelyzetek Balesetek esetén szükséges teendők, elsősegélynyújtás Védőruha használat szabályai</p> <p>Tűzvédelmi ismeretek: Alapvető érintésvédelmi, tűzvédelmi ismeretek A tűz elleni védekezésről, műszaki mentésről és a tűzoltóságról szóló törvények áttekintése Tűz esetén végrehajtandó feladatok, a tűzjelzése Tűzoltó készülékek használata Áramtalanítás fontossága, végrehajtása Dohányzás szabályai Munkahelyek tűzvédelmi előírásai Tűzvédelmi előírások megszegésének jogkövetkezményei Tűzvédelmi előírások Tűzvédelmi teendők</p> <p>Környezetvédelmi ismeretek: Környezeti ártalmak Környezetvédelem szükségessége Környezetvédelmi előírások Környezetvédelmi teendők</p> <p>Higiéniiai ismeretek: Személyi higiénia, munkahelyi higiénia Termelési, technológiai higiéniai ismeretek Szájmaszk használat szabályai Kézfertőtlenítés szabályai Védőtávolság Koronavírusra utaló betegség gyanúja esetén szükséges intézkedések</p>
11.1.4	Óraszám	32 óra
11.1.5	A kontaktórától eltérő munkafórmula alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába	16 óra

		<p>Viselkedési szabályok a pékségben. A takarítóeszközök tárolása. Az üzemi étkezés szabályai, helyiségei. Az üzemi viselkedés szabályai. A jelenléti ívek vezetése. Viselkedés a dolgozókkal szemben. Az öltözők használata. A tisztálkodás szabályai. A munkafegyelem szabályai. Üzemi szokások</p> <p>Nyersanyagvizsgálatok: Liszt nedvességtartalmának, nedvessikér-tartalmának mérése. Sikérterület mérése. Élesztő felhajtóerejének mérése. Tömegmérések, térfogatmérések. Sűrűségmérés</p> <p>Késztermékvizsgálatok: Késztermék tömegmérés. Késztermék térfogatmérése magkiszorítással. Késztermék érzékszervi minősítése. Kenyérbélzset savfokának mérése fenofaleinos és Titroline-os titrálással. Töltelékhiányad mérése</p> <p>Minőség szabályozás: A minőség fogalma. A minőség szabályozás jogi alapjai. Az élelmiszerbiztonság elemei. A minőségbiztosítás története. Minőségbiztosítási rendszerek felsorolása. Jó gyártási gyakorlat és a HACCP elemei. Kritikus pontok azonosítása. A HACCP-kézikönyv fejezetei. HOCCP-dokumentumok. Gyártmánylapok tartalma, gyártmánylap készítése. Üzemek működési engedélyei</p>
112.4	Óraszám	32 óra
112.5	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	16 óra
112.6	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkafornának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltés, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása.
112.7	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkafornák	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét, vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.



ICMM KFT. - FORBA Oktatási és Felnőttképzési Központ	<b>KÉPZÉSI PROGRAM</b> Sütő-és cukrászipari szakember	Felnőttképzési engedélyszám: E/2020/000179
--	--	---

		kezelése. Árjánlatok készítése. Vállalkozásokkal kapcsolatos tisztességes piaci magatartás és vállalkozás-etika. Vállalkozások megszüntetése.
11.3.4.	Óraszám	96 óra
11.3.5.	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	48 óra
11.3.6.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása.
11.3.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét, vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
11.3.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 9.3.7 pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

#### 11.4. Tananyagegység

11.4.1.	Megnevezése	<b>Sütőipari termék készítés</b>
11.4.2.	Célja	Elkészíteni a sütőipari félkész termékeket, szakszerűen tárolni és felhasználni azokat. Nyitott lenni az új ismeretekre, technológiai megoldásokra. Törekedni a pontos munkavégzésre. Önállóan félkész termékeket készíteni. Betartani az üzcm technológiai utasításaiban meghatározottakat. Elkészíteni a sütőipari tésztákat, felmérni és megelőzni a tészták készítése során elkövethető hibákat. Az elkészült tésztát - a termékek készítése során - felhasználni. Munkáját körültekintően végezni, különös tekintettel a technológiai paraméterek betartására. Önállóan sütőipari tésztákat készíteni. Korrigálni a tésztakészítés során elkövetett esetleges hibákat.

*Handwritten signature*

**Péksütemények és finompékárak készítése:**

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 paramétercinek alkalmazása. Péksütemények sütési eljárásainak alkalmazása és a jellemző paraméterek beállítása az üzemi kemencében.

Péksütemények késztermékekkezelésének műveletei és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával. A finompékárakhoz tartozó termékcsoporthoz, tojással dúsított tésztából készült finompékárak, omlós tésztából készült finompékárak, leveles tésztából készült

finompékárak és kiemelt termékek előállításának. Finompékárak készítése. A finompékárak

termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételeinek (receptúráinak) alkalmazása. A termékösszetételek eltérésének lehetőségei üzemi körülmények között. Töltelékes termékek készítése. Finompékárak készítése különböző tésztakészítési eljárásokkal,

közvetett, közvetlen és egyéb módokon. Kovrított tésztából készült termékek készítése. Hagyományos, cédarmargarinos vagy vajos eljárással készült leveles termékek készítése. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek készítése. Hajtogatási eljárások alkalmazása. A

finompékárak tésztafeldolgozási műveleteinek alkalmazása. A finompékárak kelesztésének elvégzése, a technológiai paramétercinek beállítása, felületkezelési eljárások elvégzése. A

finompékárak sütése különböző kemencékben és a jellemző paramétercinek alkalmazása.

Finompékárak késztermékekkezelése, és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával

Egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékek készítése:

Egyedi eljárással készült termékek készítése. Fagyasztott termékek készítése (nyersen, elősütve vagy közre sütve). Zsírlevegőben sült termékek készítése. Lúgozott termékek készítése. Kevert tésztából készült termékek készítése. Forrázott tészták készítése (részben vagy

		<p>betartására. Önállóan cukrászipari tésztákat készíteni. Korrigálni a tésztakészítés során elkövetett esetleges hibákat.</p> <p>Üzsonna-, kikészített és teasüteményeket készíteni. A napi termékek esetében egyszerű díszítő műveleteket végezni. Nyitott lenni a termékgyártással kapcsolatos új ismeretekre, technológiai megoldásokra. Elkötelezett lenni a Jó gyártási gyakorlatban a kenyérfélék készítésére megfogalmazott előírások betartása iránt. Szem előtt tartani az üzem sajátosságait és adottságait. Önállóan cukrászsüteményeket készíteni. Önállóan szervezni meg a munkáját, és képes lenni a technológiai változtatások eldöntésére. Önállóan díszítő műveleteket végezni. A díszítésben alkotó módon részt venni.</p>
<p>11.5.3</p>	<p>Tartalma</p>	<p>Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek</p> <p>A természetes és mesterséges édesítőszeres jellemzése, felhasználási területei</p> <p>A cukrászatban felhasznált lisztek, étkezési zsiradékok, tejipari termékek jellemzése, technológiai szerepe, tárolásának szabályai, felhasználási területei</p> <p>A tojás technológiai szerepe, tartósított formái, minőségi követelményei</p> <p>A cukrászatban felhasznált gyümölcsök és magvak jellemzése, a gyümölcsök tartósítása, a tartósítás hatása a gyümölcsökre</p> <p>A cukrászipar járulékos anyagainak jellemzése, felhasználásának lehetőségei</p> <p>A cukrászipar nyersanyagainak előkészítése</p> <p>Az előkészítőhöz használt gépek, berendezések, kéziszerszámok balcsotmentes alkalmazása, tisztítása</p> <p>Cukrászati félkész termékek:</p> <p>A félkész termékek csoportosítása</p> <p>A cukorkészítmények csoportosítása</p> <p>A cukorkészítményekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése</p> <p>A főzött cukorkészítmények előállítása, felhasználása</p> <p>A töltelékek általános jellemzése, csoportosítása</p> <p>A töltelékekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése</p> <p>A bevonó anyagok csoportosítása</p> <p>A bevonó anyagokhoz alkalmazott nyersanyagok előkészítése</p> <p>A szobahőmérsékleten később dermedő bevonó anyagok (csokoládé, fondán, zselé, doboscukor, karamell) jellemzése.</p> <p>A szobahőmérsékleten nem dermedő bevonó anyagok (krémek, habok) jellemzése.</p> <p>A tartós gyümölcskészítmények előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése</p> <p>A félkész termékek előállításához használt gépek, berendezések, kéziszerszámok</p>

A kikészített sütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok

**Teasütemények:**

Az édes és sós teasütemények általános jellemzése, csoportosítása  
A tészta elkészítése, az elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

A tészta alakítása, sütése, a befejező, kikészítő műveletek jellemzése.

Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével

A teasütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok

**Fagylaltok, parfék, pohárkrémek:**

A fagylalt fogalma, nyersanyagai, az összetevők szerepe, hatása a fagylalt minőségére

A fagylaltok csoportosítása összetételük, a fagylaltkeverék készítési módja és a fagyasztás módja szerint

A fagylaltkészítés műveletcincjének jellemzése, a fagylaltkészítés hibái

A parfék általános jellemzése, a parfékészítés műveleteinek jellemzése.

A pohárkrémek általános jellemzése, csoportosítása

A pohárkrémek készítésének műveletei.

Főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek készítésének műveletei.

A higiéniai rendszabályok alkalmazása

A fagylaltok, parfék, pohárkrémek előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok

**Díszítési műveletek:**

A díszítés fogalma, célja, az egyszerű és különleges díszítési műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, formázás, felrakás, fecskendezés) jellemzése, alkalmazása

Alkabni díszmunkák tervezése.

A különleges díszítés nyersanyagai, módszerei. Csokoládé, plasztik csokoládé, marcipán, karamell, grillázs díszek

**Bonbonok:**

A bonbonok általános jellemzői, nyersanyagai, csoportosítása

A csokoládé temperálásának célja, módszerei, az egyes módszerek jellemzése.

Gyümölcs-, marcipán-, nugát-, grillázs-, krém-, csokoládé- és cukorkabonbonok jellemzése

	<p>Tartalma</p>	<p>szerszámok épségét. Felelősséget vállalni a rá bízott eszközök megóvásáért.</p> <p><b>Sütőipari eszközök:</b> Sütőipari kéziszerszámok, kések, kaparók, nyújtófák, edények, habverők, mérő- és tárolóedények, sütőlapátok, sütőformák, szakajtók, ocsotok, kefék, kézisziták, mintázók, hőmérők, speciális eszközök, védőeszközök. Üzemi bútorzatok: munkaasztalok, kiszolgáló asztalok, polcok, tartóbakok stb. Használatuk célja, feladataik, biztonságos használata, higiénijük, tárolásuk</p> <p><b>A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei és berendezései:</b> A raklapok, polcok, kézi szállítóeszközök szakszerű használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. A zsákos lisztárolás előírásai, raklapok, kézikocsik használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. Az ömlesztett tárolás berendezései, lisztsilók, lisztartályok, mérlegek. Vezérelt lisztitárolási rendszerek. Sziták, a szitálás elve. A lisztcentrifugák kezelése, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. Vízkverők, vízűtők, jégpohly- vagy jégkásakészítők. A sóoldók feladata. Programozható nyersanyagmérő rendszerek. Hűtőgépek kezelése, higiénijük</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 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 alakító gépek kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. Egyéb speciális tésztafeldolgozó gépek jellemzői</p> <p><b>Kelesztők:</b> A kelesztés eszközei: szakajtók, kelesztőláda, sütőlemezek, formák. Kelesztőkamrák kiszolgálása, higiénijük, munkavédelme. Kelesztők vezérlése. Kelesztőberendezések működése. A</p>
--	-----------------	---

ICMM KFT. - FORBA Oktatási és Felnőttképzési Központ	<b>KÉPZÉSI PROGRAM</b> Sütő-és cukrászipari szakember	Felnőttképzési engedélyszám: E/2020/000179
--	--	---

	alkalmazott munkaformák	képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
9.3.6	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 9.3.7 pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

## 12. Képesítő vizsga

**A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja.**

A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszorzásra irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként akkreditált vizsgaközpont szervezheti. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepesesites.ikk.hu/> weblapon érhető el a programkövetelmények menüpontban.

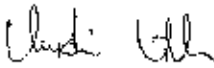
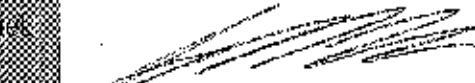
A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.

**A képesítő vizsgára becsátás feltétele:**

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről (9.3.6 pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

**Egyéb feltételek: ---**

## 13. Az előzetes minősítés ténye

Az előzetes minősítés időpontja	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye	Nyíregyháza
Az előzetes minősítés időpontja	2024.02.16
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakember neve	Meczösi Anita
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakember nyilvántartási	FSZ/2023/000012
Felnőttképzési szakértő aláírása	
Felnőttképzési intézmény képviselőjének aláírása	

ICMM KFT.  
4024 Debreceni, Baththyány utca 12.  
Adószám: 14839696-2-09  
Céggjegyzékszám: 09-09-017292  
Szélessz.: 18000010-03858525-20100010