

# Süteménykészítő

## KÉPZÉSI PROGRAM

Vonatkozó jogszabályok:

- 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről
- 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet
- 2013. évi LXXVII. törvény
- 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet

## KÉPZÉSI PROGRAM

### 1. A képzési program

1.1.	Megnevezése	Süteménykészítő (4 0721 05 12 Pék-cukrász részszakmája)
1.1.a.	A képzés angol nyelvű megnevezése	Pastry Maker (4 0721 05 12 Baker and Pastry Chef position)
1.1.b.	A képzés német nyelvű megnevezése	Kuchenbäcker/-in (4 0721 05 12 Bäcker/-in- Konditor/-in Teilqualifikation)
1.2.	Ágazat megnevezése	Élelmiszeripar
1.3.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0721 Élelmiszergyártás
1.4.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.5.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	3
1.6.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
1.7.	A képzési program célja	<p>A képzési program célja korszerű elméleti ismeretekkel és gyakorlati készségekkel rendelkező szakemberek képzése, akik alkalmasak munkaterületükhöz illeszkedően önállóan, illetve útmutatás alapján felelősségteljes munkát végezni.</p> <p>A képzési program célja felkészíteni a résztvevőt arra, hogy a tananyagegységekben meghatározottak szerint képes legyen a részszakmával betölthető munkakörök feladatainak elvégzésére.</p>
1.8.	A képzési program célcsoportja	Minden felnőttképzésben részt venni kívánó természetes személy, aki a képzési program bemeneti feltételeinek megfelel, és a képzési program tartalma szerinti munkaterületen végez tevékenységet vagy a későbbiekben ezen munkaterületen végezne munkát, illetve folytatna vállalkozói tevékenységet.

## 2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

2.1. A képzés során megszerezhető kompetenciákkal ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A süteménykészítő a cukrászsütemények, a péksütemények és a finom pékáruk előállításában vesz részt.

A részszakképesítéssel rendelkező munkája során kiméri a szükséges nyersanyagokat, cukrásztechnológiai alpműveleteket végez. A cukrászati termékek közül uzsonnasüteményeket készít. Cukrászati és sütőipari töltelékeket, krémekeket 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. Munkája során alapszintű adminisztrációs feladatokat lát el. Munkája során be-tartja a munkafolyamatok munka-, baleset-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályokat.

2.2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

Sor-szám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Szakszerűen raktározza, tárolja a sütő- és cukrászipari nyersanyagokat.	Megnevezi a raktárak fajtáit, tudja a raktárakkal szemben támasztott követelményeket, a sütő- és cukrászipari nyersanyagok szakszerű tárolásának szabályait.	Törekszik a raktározásnál, tárolásnál a nyersanyagok minőségének és mennyiségének a megővésére.	Vezetői instrukciók alapján végzi a raktározás műveleteit.
2	Kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket.	Ismeri a sütő- és cukrászipari nyersanyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk módjait, az előkészítésük műveleteit.	Belátja az előkészítő műveletek fontosságát.	Önállóan előkészítő műveleteket végez.
3	Elkészíti a sütő- és cukrászipari tésztákat, felméri és megelőzi a tészták készítése során elkövethető hibákat. Az elkészült tésztát - a termékek készítése során - felhasználja.	Ismeri a sütő- és cukrászipari tészták jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát, az elkövethető hibákat, és azok megelőzését.	Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket.	Önállóan sütő- és cukrászipari tésztákat készít.
4	Péksüteményeket, finom pékárukat készít.	Ismeri a péksütemények, finom pékáruk jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát.	Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket.	Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket.
5	Uzsonnasüteményeket készít.	Ismeri az uzsonnasütemények jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott	Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket.	Irányítással végzi a termék előállítás feladatait.

		gyártástechnológiát, az elkövethető hibákat, és azok megelőzését.		
6	Kiválasztja a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelöli a terméket.	Ismeri a korszerű csomagolással szemben támasztott követelményeket, a csomagolás típusait.	Törekszik az igényes csomagolásra. Belátja a termék jelölésének fontosságát.	Önállóan termékcsomagolást, jelölést végez.
7	Munkája során alkalmazza a sütő- és cukrászipar jó higiéniai gyakorlatát.	Ismeri a sütő- és a cukrászipar jó higiéniai gyakorlatát.	Belátja a higiéniai szabályok betartásának fontosságát.	Másokkal együttműködve felügyeli a termékgyártás higiéniját.
8	HACCP elvein alapuló eljárásokat alkalmaz, HACCP dokumentumokat vezet.	Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, dokumentumait, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket.	Belátja a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt tartja a digitalizáció adta lehetőségeket.	Irányítással HACCP dokumentumokat vezet.
9	A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezeli, üzemelteti, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat. Munkája során betartja a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.	Ismeri az egyes munkaeszközök felhasználásának területeit, balesetmentes használatát, higiéniai követelményeit. Ismeri a sütő- és cukrászipari gépek és berendezések feladatát, működési elvét, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának módját. Ismeri a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.	Fontosnak tartja a gépek és eszközök rendeltetés szerinti használatát.	Önállóan munkaeszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet, tisztít.
10	Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számol.	Ismeri a nyersanyagszámítás módját, a pékségi program (sütőipari szoftver) helyes használatát.	Precízen végzi a számolási műveleteket. Fontosnak tartja a vevői bizalmat a termékei iránt.	Felügyelet mellett nyersanyagszükségletet számít.
11	Szakszerűen kezeli a sütő- és cukrászipari melléktermékeket és hulladékokat.	Ismeri a sütő- és cukrászipari melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályait.	Törekszik a szelektív hulladékgyűjtésre. Belátja a környezetvédelem fontosságát.	Önállóan kezeli a sütő- és cukrászipari melléktermékeket és hulladékokat.

## 3. A programba való bekapcsolódás és részvétel feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség	alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában: Dobbantó program elvégzése
3.2.	Szakmai előképzettség	-
3.3.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama	-
3.4.	Alkalmassági követelmény	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat szükséges Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-
3.6.	Felnőttképzési szerződés:	Szükséges (2013. évi LXXVII. törvény 13. § alapján)
3.7.	Képzésben részt vevő személyes adatainak megadása:	Szükséges (2013. évi LXXVII. törvény 21. § alapján)
3.8.	Részvétel követésének módja	Haladási napló, képzésben részt vevő felnőtt által aláírt jelenléti ívek
3.9.	Megengedett hiányzás	A megengedett hiányzás mértéke az összes óraszám 20 % -a.
3.10.	Egyéb feltételek	<p>Előzetes tudásméréssel beszámítható, 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> <p>Előzetesen megszerzett tudás beszámítható, amennyiben a képzésre jelentkező dokumentummal igazolja korábbi tanulmányainak meglétét, amelynek eredményeként a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkező felmentést kaphat a képzőtől.</p> <p>Az előzetes tudásmérés az adott tananyagegységben megszerezhető kompetenciákra terjed ki, melyet szóbeli kérdések és/vagy gyakorlati feladatok megoldásán keresztül mérünk fel képzési részenként (tananyagegységenként).</p> <p>Megszerezhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg” „Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint: Legalább 51%-ot elérő eredmény, tananyagegységenként.</p>

#### 4. Tervezett képzési idő

4.1.	Összes óraszám	500 óra
------	----------------	---------

#### 5. A tananyagegységek

	A tananyagegység megnevezése	terjedelme
5.1.	Sütőipari anyagok 1.	84 óra
5.2.	Sütőipari anyagok 2.	16 óra
5.3.	Péksütemények 1.	48 óra
5.4.	Péksütemények 2.	32 óra
5.5.	Finompékárúk 1.	88 óra
5.6.	Finompékárúk 2.	32 óra
5.7.	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények 1.	88 óra
5.8.	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények 2.	32 óra
5.9.	Eszközök, gépek, berendezések 1.	72 óra
5.10.	Eszközök, gépek, berendezések 2.	8 óra

## 5.1. Tananyagegység

5.1.1.	Megnevezése	Sütőipari anyagok 1.
5.1.2.	Célja	A résztvevők sajátítsák el a szakmához szükséges alapvető sütőipari ismeretek elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását és a technológia könnyebb áttekinthetőségét
5.1.3.	Tartalma	A nyersanyagok csoportosítása, a lisztek jelölése, elnevezése, tárolása, a lisztek jellemzése. Alapanyagok technológiai tulajdonságai. A sütőipar technológiai műveletei. Nyersanyagok előkészítése, tésztakészítés - tésztaérés, tésztafeldolgozás, kelesztés, sütés, késztermék kezelése.
5.1.4.	Terjedelme	84 óra
5.1.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Képzési módszerek: Előadás; Megbeszélés; Esettanulmány; Szemléltetés; Interaktív oktatás; Munkaformák: Frontális munka; Egyéni munka; Csoportmunka; Projektmunka Páros munka; Ellenőrzés: megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a feladatok megoldásában, a tanulási folyamat nyomonkövetése. Értékelés: szóban, a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint, fejlesztő, motiváló visszajelzés, a tudás mérése.
5.1.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

## 5.2. Tananyagegység

5.2.1.	Megnevezése	Sütőipari anyagok 2.
5.2.2.	Célja	A Résztvevők elsajátítsák szakmához szükséges alapvető sütőipari ismeretek elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását és a technológia könnyebb áttekinthetőségét
5.2.3.	Tartalma	A segédanyagok csoportosítása, tárolása, felhasználásának mértéke, legfontosabb technológiai hatásai. A járulékos anyagok csoportosítása, tárolása, előkészítése és legfontosabb technológiai hatásai
5.2.4.	Terjedelme	16 óra
5.2.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Képzési módszerek: Előadás; Megbeszélés; Esettanulmány; Szemléltetés; Interaktív oktatás; Munkaformák: Frontális munka; Egyéni munka; Csoportmunka; Projektmunka Páros munka; Ellenőrzés: megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a feladatok megoldásában, a tanulási folyamat nyomonkövetése. Értékelés: szóban, a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint, fejlesztő, motiváló visszajelzés, a tudás mérése.
5.2.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

## 5.3. Tananyagegység

5.3.1.	Megnevezése	Péksütemények 1.
5.3.2.	Célja	A Résztevők 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
5.3.3.	Tartalma	A péksütemények jellemzői. Péksüteményekhez tartozó termékcsoportok, vizes tésztából készült péksütemények, tejes tésztából készült péksütemények, dúsított tésztából készült péksütemények és kiemelt termékeik. Péksütemények tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások. Péksütemények tésztafeldolgozási műveletei. Péksütemények kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei. Péksütemények sütésének eljárásai és jellemző paraméterei.
5.3.4.	Terjedelme	48 óra
5.3.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Képzési módszerek: Előadás; Megbeszélés; Esettanulmány; Szemléltetés; Interaktív oktatás; Munkaformák: Frontális munka; Egyéni munka; Csoportmunka; Projektmunka Páros munka; Ellenőrzés: megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a feladatok megoldásában, a tanulási folyamat nyomonkövetése. Értékelés: szóban, a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint, fejlesztő, motiváló visszajelzés, a tudás mérése.
5.3.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

## 5.4. Tananyagegység

5.4.1.	Megnevezése	Péksütemények 2.
5.4.2.	Célja	A Résztevők 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
5.4.3.	Tartalma	Péksütemények termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei. Vaj felhasználásával készült péksütemények. A péksütemények késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával 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 késztermékkezelésének műveletei és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával.
5.4.4.	Terjedelme	32 óra
5.4.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Képzési módszerek: Előadás; Megbeszélés; Esettanulmány; Szemléltetés; Interaktív oktatás; Munkaformák: Frontális munka; Egyéni munka; Csoportmunka; Projektmunka Páros munka; Ellenőrzés: megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a feladatok megoldásában, a tanulási folyamat nyomonkövetése. Értékelés: szóban, a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint, fejlesztő, motiváló visszajelzés, a tudás mérése.
5.4.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

## 5.5. Tananyagegység

5.5.1.	Megnevezése	Finompékárúk 1.
5.5.2.	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
5.5.3.	Tartalma	A finompékárúkhoz tartozó termékcsoporthoz, tojással dúsított tésztából készült finompékárúk, omlós tésztából készült finompékárúk, leveles tésztából készült finompékárúk és kiemelt termékek Finompékárúk jellemzői. Finompékárúk termékcsoporthoz tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek eltéréseinek lehetőségei. Töltelékes termékek. Finompékárúk tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások.
5.5.4.	Terjedelme	88 óra
5.5.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Képzési módszerek: Előadás; Megbeszélés; Esettanulmány; Szemléltetés; Interaktív oktatás; Munkaformák: Frontális munka; Egyéni munka; Csoportmunka; Projektmunka Páros munka; Ellenőrzés: megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a feladatok megoldásában, a tanulási folyamat nyomonkövetése. Értékelés: szóban, a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint, fejlesztő, motiváló visszajelzés, a tudás mérése.

5.5.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-
--------	--	---

### 5.6. Tananyagegység

5.6.1.	Megnevezése	Finompékárúk 2.
5.6.2.	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
5.6.3.	Tartalma	Kevert tésztából készült termékek. Hagyományos, margarinos vagy vajas eljárással készült leveles termékek. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek. Hajtogatási eljárások. Finompékárúk tésztafeldolgozási műveletei. Finompékárúk kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei, felületkezelési eljárások. Finompékárúk sütésének eljárásai és jellemző paraméterei. Finompékárúk késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával
5.6.4.	Terjedelme	32 óra
5.6.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Képzési módszerek: Előadás; Megbeszélés; Esettanulmány; Szemléltetés; Interaktív oktatás; Munkaformák: Frontális munka; Egyéni munka; Csoportmunka; Projektmunka Páros munka; Ellenőrzés: megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a feladatok megoldásában, a tanulási folyamat nyomonkövetése. Értékelés: szóban, a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint, fejlesztő, motiváló visszajelzés, a tudás mérése.
5.6.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

### 5.7. Tananyagegység

5.7.1.	Megnevezése	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények 1.
5.7.2.	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

5.7.3.	Tartalma	<p>A cukrásztészták, és az azokból előállítható uzsonnasütemények általános jellemzése, csoportosítása.</p> <p>Az élesztős tészták általános jellemzése, csoportosítása.</p> <p>A gyúrt-, kevert-, omlós-, hajtogatott élesztős tészták, és az azokból előállítható uzsonna-sütemények jellemzése, készítésének műveletei.</p> <p>A felvert tészták általános jellemzése, csoportosítása</p> <p>Felvert tészták előállítása hideg és meleg úton</p> <p>A felvert tészták fajtáinak csoportosítása, előállítása</p> <p>Felvert tészták készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása</p> <p>A felvert tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése.</p> <p>Az omlós tészták általános jellemzése, csoportosítása.</p> <p>Omlós tészta készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása</p> <p>Az omlós tészták fajtáinak előállítása</p> <p>Az omlós tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése.</p> <p>A vajas és a leveles tészta készítése. A vajas és a leveles tészta általános jellemzése, készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.</p> <p>A forrázott tészta általános jellemzése, készítésének műveletei, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.</p> <p>A hengerelt tészta általános jellemzése, csoportosítása, készítésének műveletei, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.</p> <p>A mézes tészta általános jellemzése, készítésének műveletei, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása</p> <p>Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével</p> <p>A tésztakészítéshez használt gépek, berendezések és kéziszerszámok</p> <p>Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével</p> <p>A tésztakészítéshez használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása</p>
5.7.4.	Terjedelme	88 óra
5.7.5.	Képzési módszerek és munkaformák	<p>Képzési módszerek: Előadás; Megbeszélés; Esettanulmány; Szemléltetés; Interaktív oktatás;</p> <p>Munkaformák: Frontális munka; Egyéni munka; Csoportmunka; Projektmunka Páros munka;</p> <p>Ellenőrzés: megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a feladatok megoldásában, a tanulási folyamat nyomonkövetése.</p> <p>Értékelés: szóban, a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint, fejlesztő, motiváló visszajelzés, a tudás mérése.</p>
5.7.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

### 5.8. Tananyagegység

5.8.1.	Megnevezése	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények 2.
5.8.2.	Célja	<p>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</p>

5.8.3.	Tartalma	<p>A gyúrt-, kevert-, omlós-, hajtogatott élesztős tészták, és azokból előállítható uzsonnasütemények készítése</p> <p>A felvert tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése</p> <p>A gyúrt és kevert omlós tészta készítése</p> <p>Az omlós tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése</p> <p>A vajas és a leveles tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése</p> <p>A forrázott tészta készítése, a forrázott tészta felhasználása</p> <p>A hengerelt tészta általános készítése, a hengerelt tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése</p> <p>A mézes tészta általános készítésének műveletei.</p>
5.8.4.	Terjedelme	32 óra
5.8.5.	Képzési módszerek és munkaformák	<p>Képzési módszerek: Előadás; Megbeszélés; Esettanulmány; Szemléltetés; Interaktív oktatás;</p> <p>Munkaformák: Frontális munka; Egyéni munka; Csoportmunka; Projektmunka Páros munka;</p> <p>Ellenőrzés: megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a feladatok megoldásában, a tanulási folyamat nyomonkövetése.</p> <p>Értékelés: szóban, a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint, fejlesztő, motiváló visszajelzés, a tudás mérése.</p>
5.8.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

## 5.9. Tananyagegység

5.9.1.	Megnevezése	Eszközök, gépek, berendezések 1.
5.9.2.	Célja	A tantárgy tananyagának elsajátításával a résztvevő képet kap a sütőiparban használt gépek, berendezések, eszközök szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról
5.9.3.	Tartalma	<p>Sütőipari eszközök</p> <p>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>A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei és berendezései</p> <p>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, lisztzilók, lisztartályok, mérlegek. Vezérelt lisztkitárolási rendszerek. Sziták, a szitálás elve.</p> <p>A kovász- és tésztakészítés gépei és berendezései</p> <p>Dagasztógépek csoportosítása, feladata és működési elve.</p> <p>Kovászkészítő berendezések működési elve, kezelése.</p> <p>A tésztafeldolgozás gépei</p> <p>Osztógépek: dugattyús kenyértésztasztó gépek, egyéb kenyértésztasztó gépek, kézi osztógépek, kisüzemi süteménytészta-osztó gép, a folytonos működésű süteménytészta-osztó, -gömbölyítő gépek működésének elve.</p> <p>Kelesztők</p> <p>A kelesztés eszközei: szakajtók, kelesztőláda, sütőlemezek, formák.</p> <p>Kelesztőkamrák kiszolgálása, higiénijája, munkavédelme.</p> <p>Kemencék és sütők</p> <p>Kemencék csoportosítása. Fűtési módok.</p> <p>Sütők jellemzői, légkeverés jellemzése. A sütők kezelése, munkavédelme, és higiénijája</p>
5.9.4.	Terjedelme	72 óra
5.9.5.	Képzési módszerek és munkaformák	<p>Képzési módszerek: Előadás; Megbeszélés; Esettanulmány; Szemléltetés; Interaktív oktatás;</p> <p>Munkaformák: Frontális munka; Egyéni munka; Csoportmunka; Projektmunka Páros munka;</p> <p>Ellenőrzés: megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a feladatok megoldásában, a tanulási folyamat nyomonkövetése.</p> <p>Értékelés: szóban, a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint, fejlesztő, motiváló visszajelzés, a tudás mérése.</p>
5.9.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

## 5.10. Tananyagegység

5.10.1.	Megnevezése	Eszközök, gépek, berendezések 2.
5.10.2.	Célja	A tantárgy tananyagának elsajátításával a résztvevő képet kap a sütőiparban használt gépek, be-rendezések, eszközök szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról
5.10.3.	Tartalma	<p>A kovász- és tésztakészítés gépei és berendezései</p> <p>A spirálkarú és csigavonalú gyorsdagasztógépek, valamint a keverő-habverő gép általános kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. A kovászérlelők csoportosítása, kezelése</p> <p>A tésztafeldolgozás gépei</p> <p>Kenyértészta-gömbölyítők, kenyérhosszformázók, bagettformázók, szalagos kiflisodrók, nyújtógépek, a kombinált alakítógépek kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. Egyéb speciális tésztafeldolgozó gépek jellemzői</p> <p>Kelesztők</p> <p>Kelesztők vezérlése. Kelesztőberendezések működése. A fagyasztó-hűtő kelesztők működése, vezérlése, kiszolgálása. A vetés eszközei, félautomata és automata vetőberendezések</p> <p>Kemencék és sütők</p> <p>A több sütőteres kiskemencék és a forgókocsis kemencék működési elve, kezelése, munkavédelme és higiéniaja. A kemencék biztonsági berendezései. Sütők jellemzői, légkeverés jellemzése.</p>
5.10.4.	Terjedelme	8 óra
5.10.5.	Képzési módszerek és munkaformák	<p>Képzési módszerek: Előadás; Megbeszélés; Esettanulmány; Szemléltetés; Interaktív oktatás;</p> <p>Munkaformák: Frontális munka; Egyéni munka; Csoportmunka; Projektmunka Páros munka;</p> <p>Ellenőrzés: megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a feladatok megoldásában, a tanulási folyamat nyomonkövetése.</p> <p>Értékelés: szóban, a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint, fejlesztő, motiváló visszajelzés, a tudás mérése.</p>
5.10.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

## 6. Csoportlétszám

6.1.	Maximális csoportlétszám (fő)	40
------	-------------------------------	----

## 7. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszernek leírása

### 7.1. Képzés közbeni értékelés:

Fejlesztő értékelés: 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 tanulók és oktatóik folyamatos visszajelzést kapnak arról, hogy hol tartanak a tanulási folyamatban.

A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatok minőségének javulását szolgálja.

### 7.2. Résztvevő záró értékelése:

**A Résztvevő záró értékelése a tananyagegységek záró számonkérésével történik.**

Az egyes tananyagegységek képzésének lezárását követően a képzésben résztvevőnek záró számonkérésen kell részt vennie.

A záró számonkérések feladatsoarait a képzési programmal összhangban a szakmai képzést folytató intézmény állítja össze, a képzésben részt vevő oktatók feladata a képzési program egyes tananyagegységeinek tartalma szerint a tananyagegységkénti záró számonkérések összeállítása.

A záró számonkérések formái:

A tananyagegység megnevezése	A záró számonkérés formája	időtartama
Sütőipari anyagok 1-2.	projektfeladat	180 perc
Péksütemények 1-2.	projektfeladat	
Finompékárak 1-2.	projektfeladat	
Cukrászati tészták, uzsonnasütemények 1-2.	projektfeladat	
Eszközök, gépek, berendezések 1-2.	projektfeladat	

Megszerezhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg”

„Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint tananyagegységként: Legalább 41%-ot elérő eredmény.

„Nem felelt meg” minősítés (0 – 40% -os eredmény között) esetén lehetőséget biztosítunk a sikertelen záró értékelés egyszeri megismétlésére. Az ismétlés alkalmával is sikertelen záró számonkérés esetén a képzést ismételni szükséges.

A pótlás módja: Megegyezik a záró számonkérés módjával.

**A záró számonkérések helyszíne:** A képzés helyszíne

**A záró számonkérések dokumentumai:**

- gyakorlati feladat esetén: feladatközlő lap, eredményeket összesítő ívet tartalmazó jegyzőkönyv.

A záró számonkérések eredményei a tanfolyami naplóban kerülnek rögzítésre.

**A képzés befejezésének feltétele:**

Megegyezik a tanúsítvány kiadásnak feltételeivel.

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

### 8.1.

A képzés elvégzéséről szóló igazolás: „Tanúsítvány”, mely a FAR rendszeréből kerül letöltésre

A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

- Az összes óraszám maximum 20%-ról való hiányzás
- Megfelelt minősítésű záró értékelés
- A felnőttképzési szerződésben szereplő feltételek teljesítése

### 8.2.

A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei



- Az összes tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás: „Tanúsítvány”, amely a 8.1. szerint kerül kiadásra
- A Résztvevő által részben teljesített záró számonkérés(ek) esetén: „Igazolás” a tananyagegységet záró sikeres számonkérésről
  - Az összes óraszám maximum 20%-ról való hiányzás
  - Megfelelt minősítésű tananyagegységet záró számonkérés
  - A felnőttképzési szerződésben szereplő feltételek teljesítése

## 9. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

9.1.	Személyi feltételek	A mindenkori hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelő, a képzési program megvalósításához előírt személyi feltételek biztosítása
9.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	Elméleti és gyakorlati oktatókkal kötött megbízási szerződés, vállalkozási szerződés, munkaszerződés.
9.2.	Tárgyi feltételek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nyersanyagtárolás eszközei</li> <li>• mérlegek</li> <li>• lisztsziták</li> <li>• vízhűtő, vízkeverő,</li> <li>• dagasztógépek</li> <li>• keverő-habverő gépek</li> <li>• téztaosztó gépek</li> <li>• rozsdamentes-, fa- és márványlapos munkaasztalok</li> <li>• téztaanyújtógép</li> <li>• kiflisodrógép</li> <li>• kelesztő berendezés</li> <li>• kelesztés eszközei</li> <li>• kemencék és sütők</li> <li>• késztermékkezelés eszközei</li> <li>• hűtők, fagyasztók és sokkolók</li> <li>• csokoládémelegítő</li> <li>• cukrászati formák, kézieszközök</li> <li>• csomagolás eszközei</li> <li>• hulladéktárolás eszközei</li> <li>• tűzhelyek, mikrohullámú sütők</li> </ul>
9.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	Gyakorlati helyszínt és eszközöket a képző intézmény biztosítja és/vagy a gyakorlati képzést folytató szervezettel kötött szerződés által biztosítja.
9.3.	Egyéb speciális feltételek	-
9.3.1.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	-

## Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2026.03.31.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Kriston-Pócsik Józsefné
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000226

<p>Felnőttképzési szakértő aláírása: (papíralapú képzési program esetében)</p>	
<p>A képzési program előzetes minősítését követően a felnőttképzési szakértő a képzési programmal kapcsolatban további - a képzési program előzetes minősítését érintő, azt módosító vagy kiegészítő - megállapításokat nem tehet. Az előzetesen minősített képzési programot a felnőttképző képviselőjére jogosult személynek - a képzési program utolsó oldalán - alá kell írnia. A felnőttképzési szakértő a vizsgálatot követő megállapításait tartalmazó szakértői véleményt írásban közli a felnőttképzővel. A felnőttképző az előzetes minősítés alapját képező, szakértői véleményt a képzési programhoz mellékeli. A képzési program módosítása esetén a felnőttképzőnek el kell végeztetnie a módosított képzési program előzetes minősítését.</p>	
<p>Felnőttképző képviselőjére jogosult személy aláírásának helyszíne, időpontja:</p>	<p>Budapest, 2026. március 31.</p>
<p>Felnőttképző képviselőjére jogosult személy aláírása:</p>	



## SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

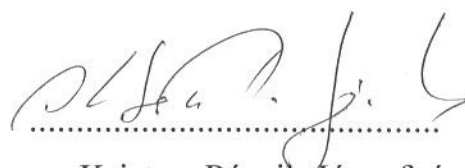
Alulírott Kriston-Pócsik Józsefné szakértő (Szakértői nyilvántartási szám: **FSZ/2020/000226**) megállapítom, hogy a FOCUS Oktatási Kft. Cím: Budapest, Frangepán u. 7, 1139, engedélyszáma: E/2020/000152

által benyújtott **Süteménykészítő részsakma** (4 0721 05 12 Pék-cukrász szakma részsakmája)

- képzési program tartalma megfelel a Felnőttképzésről szóló 2013 évi LXXVII. törvényben, továbbá a Szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvényben és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) kormányrendeletben foglaltaknak,
- képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetőek a képzési programban megjelölt kompetenciák.
- A képzési program formailag megfelelő

Minősítés helye: Hatvan

Minősítés dátuma: 2026. március 31.



Kriston-Pócsik Józsefné