



# Mézeskalács készítő képzés

Programkövetelmény azonosító:  
07214012





## TARTALOMJEGYZÉK

<b>Mézeskalács készítő.....</b>	<b>1</b>
<b>Általános képzési információk .....</b>	<b>1</b>
<i>Oktatók .....</i>	<i>1</i>
<i>A képzés hossza és költsége.....</i>	<i>1</i>
<i>Mit tartalmaz az ár? .....</i>	<i>2</i>
<i>Mi szükséges a képzés megkezdéséhez? .....</i>	<i>2</i>
<i>Mit jelent az előzetes tudásmérés? .....</i>	<i>2</i>
<i>Mi történik, ha kérdésed van, kihez fordulhatsz? .....</i>	<i>2</i>
<i>Milyen kompetenciákat szerezhetsz meg a Mézeskalács készítő képzés során?.....</i>	<i>2</i>
<i>Kapcsolódó szakmai készségek: .....</i>	<i>3</i>
<i>Milyen tartalmat foglal magába a Mézeskalács készítő tanfolyam?.....</i>	<i>4</i>
<i>Miért minket válassz Mézeskalács készítő végzettséged megszerzéséhez? .....</i>	<i>4</i>
<b>A képesítő vizsgára bocsátás feltétele .....</b>	<b>4</b>
<b>Hogyan zajlik a szakmai vizsga?.....</b>	<b>4</b>
<i>Szakmai vizsgatevékenységek leírása .....</i>	<i>4</i>
<i>Írásbeli vizsgatevékenység .....</i>	<i>4</i>
<i>Projektfeladat.....</i>	<i>5</i>





## MÉZESKALÁCS KÉSZÍTŐ

A konyhát belengő mézeskalács illatáról azonnal a karácsonyra gondolunk, pedig ez a sütemény annál lenyűgözőbb, hogy egy évben csak egyszer fogyasszuk. Készítése komoly hagyományokkal rendelkezik, díszítése pedig a kreativitás és technológiák kiapadhatatlan forrása. Ha szeretnél mélyebben elmerülni a fűszerek és az édes méz világában, itt a helyed!

### ÁLTALÁNOS KÉPZÉSI INFORMÁCIÓK

Programkövetelmény azonosító: 07214012

### OKTATÓK

Zentay Hajnalka

*A legtöbb, amit gyerekeinknek adhatunk: gyökerek és szárnyak." (Goethe) A legjobban ez az idézet jellemzi pedagógiai munkámat. 28 éve tanítok iskolarendszerű oktatásban, és iskolarendszeren kívüli képzéseken is. 21 évet abban az iskolában tanítottam, amelyikbe én magam is jártam. Tanáraim a kollégáim lettek. Ez a szakmai, emberi, kapcsolati muníció az, ami mai napig végig kíséri szakmai és pedagógiai munkámat. Tanítás közben szeretem, ha diákjaim saját maguk élményszerűen tapasztalják meg a tananyag adta lehetőségein belül a tudást. Ezt nem csak gyakorlatlati foglalkozásokon, hanem elméleti tantárgyak tanítása esetében is fontosnak tartom*

Molnár Ferenc

*Pedagógusként és cukrászként a legfontosabb feladatombnak tartom, hogy a szakma szeretete mellett olyan gyakorlati tudást, biztos alapot adják át az érdeklődőknek, amit sikerrel tudnak akár a szakmában, akár otthon hasznosítani. Hiszem, hogy ebben a szakmában szükség van a folyamatos önfejlesztésre, hiszen mindig újabb és újabb technológiák, anyagok bukkannak fel, de aki erős alapokkal rendelkezik, annak ez sem okoz majd nehézséget.*

### A KÉPZÉS HOSSZA ÉS KÖLTSÉGE

Ütemezés	<u>Hagyományos:</u> Szombatonként vagy kéthetente szombat vasárnap
	<u>Hibrid:</u> minden szombaton VAGY minden vasárnap VAGY hétköznap kedden és csütörtökön
	<u>Online:</u> minden szombaton VAGY minden vasárnap VAGY hétköznap kedden és csütörtökön
Képzés időtartama	4 hónap
Képzési díj	115.000 Ft

### MIT TARTALMAZ AZ ÁR?

- az előzetes tudásmérés díját
- az oktatói jegyzeteket
- az oktatás díját
- személyre szabott internetes felület biztosítását
- a gyakorlat helyszínének biztosítását
- a tananyagegységek záró vizsga díját

### MI SZÜKSÉGES A KÉPZÉS MEGKEZDÉSÉHEZ?

- Alapfokú iskolai végzettség
- Igazolás egészségügyi alkalmasságról (Fontos tudnod, hogy nem mindegy, honnan szerzed be az igazolást! Az ezzel kapcsolatos információkért mindenképpen egyeztessen velünk!)

### MIT JELENT AZ ELŐZETES TUDÁSMÉRÉS?

- Amennyiben szeretnéd, előzetes tudásod/ismereteid beszámítjuk.
- Az előzetes tudásmérést és a képzési tanácsadást ingyenesen biztosítjuk.
- Az előzetes tudásméréssel számot adott ismereteid alapján felmentést kaphatsz a képzés egy része alól. Ezt írásbeli tesztekkel és oktatói elbeszélgetéssel mérjük fel.

### MI TÖRTÉNIK, HA KÉRDÉSED VAN, KIHEZ FORDULHATSZ?

- Felmerülő kérdéseid ügyfélszolgálatunk 24 órán belül megválaszolja/megoldja.
- Ennek a tanfolyamnak a felelőse Bartha-Szekeres Gabriella, aki szintén melletted áll a képzés ideje alatt, telefonon és email-ben elérhető.

### MILYEN KOMPETENCIÁKAT SZEREZHETSZ MEG A MÉZESKALÁCS KÉSZÍTŐ KÉPZÉS SORÁN?

- Átveszi, majd szakszerűen raktározza, tárolja az a mézeskalácsok és mézes termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat.
- Kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket.
- Mézes tésztákat és mézes termékekhez töltelékeket készít
- Mézes termékek díszítéséhez díszítő anyagokat készít.
- Hagyományörző- és tájjellegű mézeskalácsokat készít.
- Különböző mézes tésztákból mézes termékeket készít:
  - - Főzött mézes tészta
  - - Nyers mézes tészta
  - - Friss cukortészta
  - - Puszedli tészta

- - Töltetlen mézes termékek
- - Töltött mézes termékek
- Kiválasztja a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelöli a terméket.
- Alapvető nyersanyag- és késztermék minőségellenőrző vizsgálatokat végez, a mérési eredményeket rögzíti. Tömeget mér és érzékszervi tulajdonságokat vizsgál.
- Munkáját a Jó higiéniai és jó gyártási gyakorlat előírásai szerint végzi.
- Üzemi HACCP dokumentumokat vezet.
- A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezeli, üzemelteti, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat.
- Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számol.
- Szakszerűen kezeli a melléktermékeket és hulladékokat.
- Részt vesz a vállalkozás szabályos működtetésében, a vonatkozó dokumentumok elkészítésében és vezetésében.

### KAPCSOLÓDÓ SZAKMAI KÉSZSÉGEK:

- Ismeri a nyersanyagok átvételének módját, az átvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatokat. Ismeri a raktárok fajtáit, tudja a raktárokkal szemben támasztott követelményeket, a mézeskalácsok és mézes termékek készítés nyersanyagai szakszerű tárolásának szabályait.
- Ismeri a mézeskalácsok és mézes termékek készítéshez szükséges nyersanyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk módjait, az előkészítésük műveleteit
- Ismeri a mézeskalács és mézes termékek tésztáinak összetételét, készítésük műveleteit, eljárásait. Ismeri a mézes termékek tölteléseit.
- Ismeri a díszítőanyagok készítésének műveleteit, paramétereit, a szerkezetkialakítási műveleteket.
- Ismeri hagyományőrző- és a tájjellegű termékek, mézes kalácsok jellemzőit, elkészítésének műveleteit.
- Ismeri a termékek készítésének műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát és minőségi követelményeit.
- Ismeri a mézeskalács és mézes termék általános jellemzőit, nyersanyagait, egyes csoportjait, készítésének műveleteit. Ismeri a töltelékek csoportosítását, készítésüknek műveleteit, azok paramétereit.
- Ismeri a korszerű csomagolással szemben támasztott követelményeket, a csomagolás típusait, a jelölés jogi szabályozását, elemeit.
- Ismeri az mézeskalács és mézes termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és késztermékek minőségi követelményeit, a minőségellenőrzést szolgáló vizsgálatokat.
- Ismeri a Jó Higiéniai és a Jó Gyártási Gyakorlatában előírt szabályokat.
- Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, dokumentumait, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket.
- Ismeri az egyes munkaeszközök felhasználásának területeit, balesetmentes használatát, higiéniai követelményeit.
- Ismeri a mézeskalács és mézes termék készítéshez szükséges gépek, berendezések és eszközök feladatát, működési elvét, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának módját.
- Ismeri a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi

követelményeit.

- Ismeri a nyersanyagszámítás módját.
- Ismeri a melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályait.
- Alap szinten ismeri a vállalkozások alapításával, működtetésével kapcsolatos előírásokat.

### **MILYEN TARTALMAT FOGLAL MAGÁBA A MÉZESKALÁCS KÉSZÍTŐ TANFOLYAM?**

1. Mézeskalács készítés

### **MIÉRT MINKET VÁLASSZ MÉZESKALÁCS KÉSZÍTŐ VÉGZETTSÉGED MEGSZERZÉSÉHEZ?**

- Olyan gyakorló szakemberek dolgoznak a csapatunkban, akik igazi Klasszisok a szakmájukban, ezáltal az elméletet és a gyakorlatot is könnyebb elsajátítani.
- A képzésen többféle időbeosztás közül választhatsz, így lehetőséged van az életedbe leginkább beilleszthető megoldásra.
- Nálunk nem számít hány éves vagy, csoportjainkban mindenféle korosztály megtalálható.
- Jó egy olyan csapathoz tartozni, ahol abból építkeznek, ami örömet okoz!
- Kislétszámú csoportjainkban eredményesebb a tanulás, ráadásul családias a hangulat.
- A munkánk a szenvedélyünk. Nálunk a tanfolyami résztvevő áll a középpontban, és a lelkesedésünk ragadós :-) !

### **A KÉPESÍTŐ VIZSGÁRA BOCSÁTÁS FELTÉTELE**

- A szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

### **HOGYAN ZAJLIK A SZAKMAI VIZSGA?**

### **SZAKMAI VIZSGATEVÉKENYSÉGEK LEÍRÁSA**

### **ÍRÁSBELI VIZSGATEVÉKENYSÉG**

### **A VIZSGATEVÉKENYSÉG MEGNEVEZÉSE:**

Élelmiszer-előállítási ismeretek

**A VIZSGAFELADAT ISMERTETÉSE:**

15-20 kérdésből álló feladatsor, melynek témakörei és a témakörök megoszlása a feladatok között:

Élelmiszerhigiéniai ismeretek 40 %

Élelmiszeripari minőségbiztosítási ismeretek 40 %

Gazdasági és vállalkozási ismeretek 10 %

Munkavédelmi és környezetvédelmi ismeretek 10 %

A feladatok típusai:

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%).

**Az értékelés szempontjai:**

A vizsgafeladat értékelése javítási és értékelési útmutató alapján történik.

Értékelési pontszámok megoszlása:

- Élelmiszerhigiéniai ismeretek 40 %
- Élelmiszeripari minőségbiztosítási ismeretek 40 %
- Gazdasági és vállalkozási ismeretek 10 %
- Munkavédelmi és környezetvédelmi ismeretek 10 %

**A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:**

60 perc

**A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül:**

20 %

**A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 50%-át elérte.**

**PROJEKTFELADAT****A VIZSGATEVÉKENYSÉG MEGNEVEZÉSE:**

Mézeskalács és mézestermék készítés, saját termék bemutatása, szakmai beszélgetés

**A VIZSGAFELADAT ISMERTETÉSE:**

A projektfeladat három részfeladattól áll:

„A” vizsgafeladat: minimum 1 kg maximum 3 kg mézes tészta készítése és abból tölten vagy töltött mézes termék előállítása.

„B” vizsgafeladat: főzött mézes tészta felhasználásával előállított minimum 0,5 kg maximum 2,00 kg termék bemutatása (a vizsgázó a terméket – a technológia hosszú ideje miatt, nem a vizsgán készíti el, hanem előzőleg, és a vizsgán bemutatja)

„C” vizsgafeladat: szakmai beszélgetés az elkészült és a bemutatott termékekről.

A vizsgázó az elkészült termékeket - ha szükséges, a rendelkezésre bocsátott csomagolóanyag felhasználásával becsomagolja, és esztétikus módon bemutatja a vizsgabizottságnak. Az elkészült terméket - a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően minősíti, a termék készítésével kapcsolatban a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A beszélgetés során ismertetni kell a feladatot, az elkészült és a bemutatott termékek minőségét, az esetleges hibákat és azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit. A szakmai beszélgetés időtartama a vizsgaidőn belül maximum 10 perc.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munka- védelmi előírások betartásával - üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. A termékekhez élelmiszer imitátumok nem használhatóak fel. A csokoládé helyett bevonó masszák nem használhatóak fel. Csak olyan termék fogadható el, amelynek minősége megfelel a vonatkozó jogszabályoknak.

#### Az értékelés szempontjai:

- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (10 %),
- Termékkészítés szakszerűsége (30 %),
- Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai (30 %),
- Csomagolás és jelölés szakszerűsége (10 %)
- Termékkészítés higiénijája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %).
- Szakmai beszélgetés (10%)

#### A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

240 perc

#### A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül:

80 %

**A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte.**

*Eredményes tanulást kívánunk!*

*A Klasszis Csapat*