



Speciális-mentes sütőipari termékkészítő képzés

Programkövetelmény azonosító:
07214013





TARTALOMJEGYZÉK

Speciális-mentes sütőipari termékkészítő	1
Általános képzési információk	1
<i>Oktatók</i>	<i>1</i>
<i>A képzés hossza és költsége</i>	<i>2</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 Speciális-mentes sütőipari termékkészítő képzés során?</i>	<i>3</i>
<i>Kapcsolódó szakmai készségek:</i>	<i>4</i>
<i>Milyen tartalmat foglal magába a Speciális-mentes sütőipari termékkészítő tanfolyam?.....</i>	<i>5</i>
<i>Miért minket válassz Speciális-mentes sütőipari termékkészítő végzettséged megszerzéséhez?</i>	<i>5</i>
A képesítő vizsgára bocsátás feltétele	5
Hogyan zajlik a szakmai vizsga?.....	5
<i>Szakmai vizsgatevékenységek leírása</i>	<i>5</i>
<i>Írásbeli vizsgatevékenység</i>	<i>5</i>
<i>Projektfeladat</i>	<i>7</i>

SPECIÁLIS-MENTES SÜTŐIPARI TERMÉKKÉSZÍTŐ

Manapság sokakat érint a speciális vagy mentes diéta, akár saját elhatározás, akár orvosi javaslat hatására történik az életmódváltás. Mikor először szembesülsz a glutén- tej- vagy cukor - és még ezer féle - diéta betartásának nehézségeivel, megfordul veled a világ. Nem csoda hát, hogy hatalmas igény mutatkozik az egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékekre. Ez a képzés azoknak szól, akik akár saját maguknak, akár másoknak segítenének egészségesebben étkezni és e mellett nem lemondani a finomságokról

ÁLTALÁNOS KÉPZÉSI INFORMÁCIÓK

Program Követelmény azonosító: 07214013

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 lehetőségén belül a tudást. Ezt nem csak gyakorlatlati foglalkozásokon, hanem elméleti tantárgyak tanítása esetében is fontosnak tartom

Molnár Ferenc

Pedagógusként és cukrászként a legfontosabb feladatommak 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.

Dr. Magyar Márton

A vendéglátás-turizmus (különösen a sport és egészség turizmus)területe mindig is közel állt hozzám, a mindennapokban is ez a szakterületem egyetemi adjunktusként. Feladatommak tekintem, hogy minél több érdeklődővel ismertessem meg ennek a szép szakmának a rejtelmeit. Szívesen szervezek/veszek részt konferenciákon, új trendeket bemutató rendezvényeken, mert véleményem szerint ez egy dinamikusan változó szakma és fontos, hogy az érdeklődők naprakész ismeretekkel rendelkezzenek a "könyvszagú" tudás mellett.



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	135.000 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!) Speciális-mentes sütőipari termékkészítő képzés Képzési tájékoztató
- Sütőipari területen szerzett minimum 3 év gyakorlat

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 SPECIÁLIS-MENTES SÜTŐIPARI TERMÉK-KÉSZÍTŐ KÉPZÉS SORÁN?

- Átvesszi a mentes, illetve speciális sütőipari nyersanyagokat mennyiségi és minőségi szempontok alapján. A nyersanyagokon alapszintű üzemi érzékszervi minőségellenőrzést végez.
- A mentes, illetve speciális nyersanyagokat szakszerűen tárolja, raktározza és nyilvántartja.
- A nyersanyagokon a technológiai utasításoknak megfelelően előkészítő műveleteket végez.
- A technológiának megfelelő összetételű és tulajdonságú mentes illetve speciális tésztákat készít, és különböző eljárásokkal érlel.
- A termék tömegének, alakjának és jellegének megfelelő tészta feldolgozási műveleteket végez.
- A termékek jellegének megfelelő eljárásokkal tésztalazítási műveleteket végez.
- A tészta felületén a termékeknek megfelelő díszítési és felületkezelési műveleteket végez.
- Különböző sütési eljárásokkal megsüti a mentes illetve speciális termékeket.
- A mentes, illetve speciális megsült termékeket hűti, tárolja, ha szükséges díszíti.
- A késztermékhez kiválasztja a csomagolóanyagokat, elvégzi a csomagolás műveleteit és az aktuális jogszabályoknak megfelelően jelöli a mentes, illetve speciális termékeket.
- Mentes, illetve speciális sütőipari termékeket gyárt. A termékeken tömeg és érzékszervi minőségellenőrzést végez.
- A jogszabályoknak és a vevői igényeknek megfelelő egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékeket fejleszt és gyárt.
- Munkája során be- tartja az üzemre vonatkozó munkavédelmi és higiéniai szabályokat.
- Munkája során vezeti az élelmiszer előállításra vonatkozó minőségbiztosítási dokumentumokat.
- Munkája során alkalmazott sütőipari gépeket, berendezéseket a technológiának megfelelően szabályozza, működteti.
- A munkája során a sütőipari eszközöket szakszerűen használ- ja.
- Használja a sütőipari termelés irányításához és nyilvántartásához szükséges szoftvereket.
- A nyersanyagokon, a félkész és késztermékeken tömeg és érzékszervi vizsgálatokat végez. Elvégzi a gyártásközi ellenőrzéseket és dokumentálja azokat.
- Az üzemi termékösszetételek alapján a mentes, illetve speciális termékekhez nyersanyagszükségleti és termelési számolásokat végez.
- A hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kezeli a képződő hulladékokat.
- Részt vesz a vállalkozás szabályos működtetésében, a vonatkozó dokumentumok elkészítésében és vezetésében.
- Idegen nyelvű prospektusokat és weboldalakat olvas.

KAPCSOLÓDÓ SZAKMAI KÉSZSÉGEK:

- Alkalmazás szinten ismeri a mentes, illetve speciális sütőipari nyersanyagok csoportosítását, minőségi követelményeit és az átvételre vonatkozó üzemi előírásokat.
- Azonosítja a mentes, illetve speciális sütőipari nyersanyagokat.
- Alkalmazás szinten ismeri az élelmiszerek raktározására, tárolására és nyilvántartására vonatkozó jogszabályi előírásokat.
- Alkalmazás szinten ismeri a mentes, illetve speciális nyersanyag előkészítés műveleteit és céljait.
- Ismeri a mentes, illetve speciális sütőipari tésztákat, készítésük módjait és eljárásait. Ismeri a mentes, illetve speciális tészták kialakulásának folyamatait, technológiai mutatókat, és a tészták érlelését.
- Ismeri a mentes, illetve speciális tésztafeldolgozás műveleteit, céljait. Ismeri a feladási tömegek kiszámolásának szabályait, az osztások fajtáit és a különböző termékek alakításának műveleteit. Ismeri a tésztaipihentetés célját.
- Ismeri a tésztaelvezési módokat.
- Ismeri termékek felületi díszítő műveleteit, azok sorrendjét.
- Ismeri a sütés célját és feltételeit, valamint az azokat befolyásoló tényezőket. Ismeri a sütési eljárásokat, valamint a sülés folyamatait.
- Ismeri a hűlés szakaszait, folyamatait, ismeri a tárolás szabályait.
- Ismeri a csomagolás célját, műveleteit és szabályait, valamint a csomagolóanyagokat. Ismeri a mentes, illetve speciális sütőipari termékek jelölésére vonatkozó szabályokat, és a jelölések tartalmát.
- Ismeri a mentes, illetve speciális termékek gyártástechnológiáját.
- Ismeri az egyedi táplálkozási igényt kielégítő sütőipari termékek csoportjait, és gyártástechnológiáját.
- Ismeri az üzem munkavédelmi és higiéniai szabályait.
- Ismeri a minőségbiztosítási előírásokat és a jogszabályok szerint előírt dokumentumokat, azok tartalmát.
- Ismeri a gépek feladatait, kezelésüket és a működtetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat.
- Ismeri az eszközök feladatait és helyes használatát.
- Ismeri a vállalatirányítási szoftvereket.
- Ismeri az alapvető alapanyag-, félkész- és késztermék- vizsgálati előírásokat tartalmazó szabványokat.
- Ismeri a mentes, illetve speciális sütőipari nyersanyagszükséglet ipari számításának szabályait, és a műveleteit.
- Ismeri a hulladékkezelés szabályait, a környezetvédelmi előírásokat, a szelektív hulladékkezelés fontosságát.
- Alap szinten ismeri a vállalkozások alapításával, működtetésével kapcsolatos előírásokat.
- Alap szinten ismeri a szakmai idegennyelvi kifejezéseket.

MILYEN TARTALMAT FOGLAL MAGÁBA A SPECIÁLIS-MENTES SÜTŐIPARI TERMÉKKÉSZÍTŐ TANFOLYAM?

1. Speciális-mentes sütőipari termékkészítő ismeretek

MIÉRT MINKET VÁLASSZ SPECIÁLIS-MENTES SÜTŐIPARI TERMÉKKÉSZÍTŐ 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 lehetőség 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:

A speciális-mentes termékek készítésének ismertetése, gépek és berendezések kezelésének, munkavédelmének és higiéniai előírásainak ismertetése, valamint szakmai számítási feladatok elvégzése

A VIZSGAFELADAT ISMERTETÉSE:

- 1.) Speciális-mentes termékek készítésének ismertetése: a szakmára jellemző sütőipari termék készítésének ismertetése. Speciális-mentes sütőipari termékek gyártástechnológiája, a

gyártás műveletei, az egyes műveletek célja, feltételei, technikai megoldásai, a műveletek során lejátszódó folyamatok. (70 %).

2.) Ábra (rajz, fénykép) segítségével egy sütőipari berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése (10 %).

3.) Szakmai számítási feladatok: egy speciális-mentes termék anyagszükségletének és tápértékének számítása, adott termékmennyiség és megadott termékösszetétel alapján. (20 %)

A feladatok között szerepelnie kell:

- igaz-hamis állítások eldöntése, feleletválasztás (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)
- termék megnevezése, technológiai lépések helyes sorrendbe állítása (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)
- hiányos szöveg kiegészítése, táblázat, ábra, folyamatábra hiányos elemeinek kitöltése (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 10%)
- rövid feleletalkotás (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)
- géprajz (ábra) felismerése, berendezés megnevezése, kezelésének ismertetése (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 10%)
- szakmai számítási feladat (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

Az értékelés szempontjai:

- 1.) speciális-mentes sütőipari termék készítésének ismertetése (70 %).
- 2.) ábra (rajz, fénykép) segítségével, egy sütőipari gép, berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése (10 %),
- 3.) szakmai számítási feladatok megadott termékmennyiség és megadott összetétel alapján (20 %)

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

120 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:

speciális-mentes sütőipari termékkészítés

A VIZSGAFELADAT ISMERTETÉSE:

Speciális-mentes sütőtermékek előállítása és szakmai beszélgetés.

A következő feladatsorból egy feladat végrehajtása:

1) A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján gluténmentes termékek készítése a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

2) A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján laktóz vagy cukormentes termékek készítése a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

3) A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek készítése a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.

Az értékelés szempontjai:

A Sütőipari termékek előállítása és bemutatása vizsgarész értékelésének szempontjai:

- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (10 %),
- Termékkészítés szakszerűsége (35%),
- Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai (35 %),
- Csomagolás és jelölés szakszerűsége (10%)
- Termékkészítés higiénája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %)

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

240 perc + 10 perc szakmai beszélgetés

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