

# Speciális-mentes sütőipari termékkészítő képzés

Program Követelmény azonosító száma: 07214013

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.

## OKTATÓ

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

### MOLNÁR FERENC

*Pedagógusként és cukrászként a legfontosabb feladatomban tartom, hogy a szakma szertete 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. Feladatomban tekintem, hogy minél több érdeklődővel ismertessem meg ennek a szép szakmának a rejtjelmeit. Szívesen szervezek/veszek részt konferenciákon, új trendeket bemutató rendezvényeken, mert véleményem szerint ez egy dinamikus 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 tananyagegységeket 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!)
- 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.

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

1. Speciális-mentes sütőipari termékkészítő ismeretek

## MIÉRT MINKET VÁLASSZ SPECIÁLIS-MENTES SÜTŐIPARI TERMÉKKÉSZÍTŐ VÉGZETTSÉG 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 VIZSGA**

A vizsgatevékenység megnevezése:

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

A vizsgatevékenység leírása: 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 vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

120 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai 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 vizsgatevékenység leírása: Speciális-mentes sütőtermékek előállítása és szakmai beszélgetés

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

240 perc + 10 perc szakmai beszélgetés

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül:

80 %

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

*Eredményes tanulást kívánunk!*

*A Klasszis Csapat*