

07214013 Speciális-mentes sütőipari termékkészítő

Képzési program

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szkt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a 07214013 számú Speciális-mentes sütőipari termékkészítő megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény figyelembevételével készült.

Speciális-mentes sütőipari termékkészítő képzésünk célja,

olyan naprakész ismeretekkel rendelkező szakember képzése, aki munkája során:

- A speciális-mentes sütőipari termékkészítő különböző eljárásokkal kizárólag speciális-mentes sütőipari termékeket készít. Ezekben belül készít például glutén - laktóz - kazein - szójamentes illetve egyedi táplálkozási igényt kielégítő sütőipari termékeket.
- Munkája során meghatározza a szükséges nyersanyagok fajtáit és mennyiségét.
- Előkészíti a speciális-mentes sütőipari termékekhez szükséges nyersanyagokat, majd azokból kovászt vagy tésztát készít.
- A speciális- mentes sütőipari termékekhez szükséges tésztákat érleli, majd feldolgozza különböző tömegű, alakú termékekké.
- Tésztalazítást végez, majd a terméket megsüti.
- A speciális-mentes sütőipari készterméket felelősséggel kezeli, ha szükséges csomagolja és a vevő számára jelöléssel látja el.
- Munkája során betartja a vonatkozó technológiai és minőségbiztosítási előírásokat.
- Munkáját sütőipari gépek, berendezések és eszközök segítik, melyeket szakszerűen kezel.
- A hulladékokat a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően kezeli, környezettudatos magatartással végzi a munkáját.
- Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával végzi.

A speciális-mentes sütőipari termékkészítő

a képzés során megszerezhető kompetenciák birtokában képes lesz:

- 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 tésztaalakítási 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 alkalmazott sütőipari gépeket, berendezéseket a technológiának megfelelően szabályozza, működteti.
- A munkája során a sütőipari eszközöket szakszerűen használja.
- Munkája során betartja az üzemre vonatkozó munkavédelmi és higiéniai szabályokat.
- Munkája során vezeti az élelmiszer előállítására vonatkozó minőségbiztosítási dokumentumokat.
- 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.

A képzésről

A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei: alapfokú iskolai végzettség és sütőipari területen szerzett minimum 3 év gyakorlat és egészségügyi alkalmasság

A tervezett képzési idő: 250 óra

Kontaktórától eltérő munkaforma száma: 78 óra

A képzés tananyagegységei

Mentes, illetve speciális sütőipari nyersanyagok – 48 óra

A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevő ismerjék meg a speciális táplálkozási igények jellemzőit, alapanyagait. Önállóan tudjanak dönteni a nyersanyagok kiválasztásáról, átvételéről raktározásáról és előkészítéséről.

Mentes, illetve speciális tésztakészítés technológiája – 156 óra

A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevők ismerjék meg a különféle speciális termékek elkészítésének folyamatát. Képesek legyenek cukor, vagy laktóz-mentes, kazein-mentes, szója-mentes, csökkentett sótartalmú terméket, fehérjeszegény, csökkentett zsiradék tartalmú terméket önállóan elkészíteni.

Korszerű és biztonságos termékellátás – 46 óra

A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevők ismerjék meg a sütőipari gépek, eszközök helyes használatát, a biztonságos munkavégzés szabályait. Képesek legyenek saját vállalkozásuk beindítására.

A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A képzési folyamatban tananyagegységenként történik a résztvevő teljesítményének értékelése tananyagzáró vizsgák keretében. Ennek minősítése „megfelelt” vagy „nem felelt meg”. A képzésben részt vevő „megfelelt” minősítést kap, ha az előírt feladatok végrehajtása minimum 51%-os minősítésű.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

- a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése
- képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány és
- a képzésben résztvevő igazolt és igazolatlan hiányzása nem haladja meg az adott

tananyagegység 20%-át.

Képesítő vizsga

A speciális-mentes sütőipari termékkészítő szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát akkreditált vizsgaközpont szervezhet. A képesítő vizsga írásbeli vizsgarészből és egy projektfeladatból áll. A képzésben résztvevő a képesítő vizsga sikeres teljesítése esetén Speciális-mentes sütőipari termékkészítő szakképesítést tanúsító képesítő bizonyítványt kap.

A képzés részletes Programkövetelménye a <https://szakkepesites.ikk.hu/> oldalon található meg.