ERLO-Interkontakt Bt.
7400 Kaposvár, Somssich Pál u. 9.
Nyilvántartási szám : E-000123/2014

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program megnevezése

1.1.	Megnevezése	Hagyományőrző cukrászati készítmények
1.2.	OKJ azonosító	--
1.3.	Engedély megszerzését követően a nyilvántartásba-vételi szám	E-000123/2014/D.....
1.4.	A képzési program célja	Azon kompetenciák és tevékenységek elsajátíttatása, melyek birtokában a résztvevőképes a higiéniai és munkavédelmi előírások betartása melletta hagyományos, házias készítésű és a hagyományőrző cukrászati készítmények összeállítására és elkészítésére.
1.5.	A képzési program célcsoportja	Munkavállalók, álláskeresők vagy saját elhatározásból fejlődni akaró hobbicukrászok, akik állami munkaerőpiaci vagy valamilyen uniós támogatásban részesülnek vagy önköltséges finanszírozástvállalók, akik a belépési feltételeknek megfelelnek.

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

2.1.	saját munkáját megszervezni, a munkájához szükséges anyagmennyiséget felmérni
2.2.	élelmiszer előállítás higiéniai alapkövetelményeit a gyakorlatban betartani
2.3.	a hagyományos cukrászati termékek elkészítéséhez kapcsolódóan cukrásztechnológiai alapműveleteket végezni
2.4.	hagyományőrző cukrászati termékeket eredeti technológiával készíteni
2.5.	hagyományőrző cukrászati termékek tésztáját összeállítani
2.6.	hagyományőrző cukrászati termékekhez eredeti receptúra alapján tölteléket készíteni
2.7.	hagyományőrző cukrászati termékeket betölteni
2.8.	hagyományőrző cukrászati félkész- és késztermékeket kikészíteni

3. A programba való bekapcsolódás feltételei

3.1.	Iskolai végzettség	-
3.2.	Szakmai előképzettség	-
3.3.	Szakmai gyakorlat	-
3.4.	Egészségügyi alkalmasság	-
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-
3.6.	Egyéb feltételek	-

4. A programban való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	Jelenléti ív, haladási napló
4.2.	Megengedett hiányzás	A képzés során a hiányzás nem haladhatja meg a képzési órák 20%-át.
4.3.	Egyéb feltételek	-

5. Tervezett képzési idő

5.1.	OKJ szerinti elméleti órák száma	- óra
5.2.	OKJ szerinti gyakorlati órák száma	30 óra
5.3.	Összes óraszám	30 óra

6. A képzés formájának (egyéni felkészítés, vagy csoportos képzés, vagy távoktatás) meghatározása

6.1.	A képzés formája	Csoportos képzés

7. A szakmai követelménymodulok és a követelménymodulokhoz rendelt tananyagegységek

		ÓRASZÁM		
	A követelménymodul és a hozzárendelt tananyagegység megnevezése	Elméleti	Gyakorlati	Összes
7.1.	Hagyományőrző cukrászati termékkészítés	0	30	30
A képzési program összes óraszáma		0	30	30

7.1. Tananyagegység (Témakörök)

7.1.1.	Megnevezése	Hagyományőrző cukrászati termékkészítés
7.1.2.	Célja	Csoportos foglalkozás keretében a hobbicukrász résztvevő elsajátítja azokat a mozdulatokat, műveleteket, képességeket melyekkel a hagyományőrző cukrászati termékkészítéssorán a hagyományoknak megfelelő technológiával előállíthatja a termékeket. Az képzés során megismeri a cukrászati termékkészítés nyersanyagainak tulajdonságait és szerepét a technológiában, betartja a cukrászat munkavédelmi és higiéniai előírásait.
7.1.3.	Tartalma	**Cukrászati termékkészítéshez kapcsolódógyakorlati alapismeretek** • A tárgyi eszközök: bútorzat, hőközlő-berendezések

(tűzhelyek, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládémelegítő, temperáló, krémfőző gépek) és hőelvonó berendezések (hűtők, mélyhűtő, sokkoló, fagylalt fagyasztó, tároló) működése, alkalmazása, előkészítő műveletek gépei, (mérlegek, szitáló, aprító gépek) félkész termékeket előállító és feldolgozógépek (univerzális konyhagép) összeállítása, működése, alkalmazása

- Cukrásztechnológiai alapműveletek és termékcsoportok bemutatása:
  Előkészítő műveletek: anyagok, eszközök, gépek előkészítése
  tészták készítése, lazítása, sütési eljárással, tészták sütésének általános jellemzői, sütés utáni műveletek
  Tészta típusok/fajtái : felvert,omlós, vajas, élesztős,hengerelt tészták

  Tésztakészítés jellemző lépései :
  1. nyersanyagelőkészítés
  2. tésztaösszeállítás
  3. lazítás
  4. pihentetés
  5. kiszaggatás (formázás)
  6. pihentetés és érlelés
  7. sütés vagy szárítás
  8. kikészítés (töltés, bevonás, beszórás, díszítés stb.)

Ajánlott hagyományos cukrászati készítmények :
(résztvevői igények, javaslatok alapján változhat)

Somlói galuska:
előkészítés
háromféle piskótatészta készítése
krémkészítés
szirupkészítés
csokoládéöntet készítés
tálalás

Dobos torta,
A piskóta elkészítése:
A vajkrém elkészítése:
A karamellbevonat elkészítése
torta összeálllítás

Eszterházy torta :
A tészta elkészítése
A diós krém elkészítése:
torta összeállítása:

Rigó Jancsi,
csokoládés piskóta elkészítése
csokoládékrém elkészítése
csokoládé tető készítés
betöltés

Krémes
vajas leveles tészta
vaníliakrém elkészítése
hab elkészítése
betöltés
mázkészítés

Lúdláb,
tészta összeállítása
csokoládékrém készítés
töltés
dermesztés
mázkészítés

Francia krémes,
vajas leveles tészta
krém elkészítése
betöltés

beigli
Élesztős tészta összállítása,
pihentetés,
diós és mákos töltelék készítése
nyújtás,
töltés
pihentetés
sütés

mézes puszedli
tészta készítés
mázkészítés
forgatás

grillázs
előkészítés
cukor karamellizálás
összekeverés
kiöntés
darabolás

Rákóczi túrós
tészta összeállítása
túrós töltelék elkészítése

habréteg elkészítése
befejezés

házi rétes,
tészta összeállítása
pihentetés
gyúrás
nyújtás
betöltés
tekerés
sütés

A hagyományőrző cukrászati termékkészítéshez kapcsolódó élelmiszerismeret a gyakorlatban

Élelmiszerek csoportjai I

- Alap ízeket befolyásoló anyagok:

Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok:
Természetes édesítőszerek: (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje, jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése
Só jellemzése felhasználása
Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)

- Fűszerek:

Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termések, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása

- Tej és termékeinek:

A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése
A tej, tejkészítmények,(savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.
Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata

- Tojás :

Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása.
Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei
Tojás érzékszervi vizsgálata

- Malomipari termékek:

Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái

		lisztek minőségét meghatározó tényezők Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sikérvizsgálata Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése • Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése Száraztészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban • Zsiradékok: Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfizsír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata ***Élelmiszerek csoportjai II.*** Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele • Édesipari termékek: Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása Csokoládétermékek,(kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása **Élelmiszerbiztonsági alapismeretek a gyakorlatban**
7.1.4.	Terjedelme	30 óra
7.1.5.	Elméleti órák száma	0óra
7.1.6.	Gyakorlati órák száma	30 óra
7.1.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló	▪ A felnőttképzési szerződés vonatkozó pontjai teljesültek. ▪ hiányzás nem haladja meg a megengedett mértéket.

	igazolás kiadásának feltételei	

8. Csoportlétszám

8.1.	Maximális csoportlétszám (fő)	20 fő (gyakorlat: a rendelkezésre álló eszközök függvényében csoportbontásban)

9. Szakképzésről szóló törvény szerinti, állam által elismert szakképesítés (OKJ szerinti szakképesítés) megszerzésére irányuló szakmai képzés esetén az értékelő rendszer – modulzáró vizsgákat is tartalmazó – leírása :

A képzésben résztvevő teljesítményét értékelő rendszer általános leírása

A képző intézmény egyéb « D » képzési kört értékelő rendszerében megkülönböztetünk :

- Képzés közben történő értékelést,

Képzés közbeni értékelés : szóbeli visszakérdezés, gyakorlati feladat.

A képzés során folyamatos jellegű számonkérésként jelenik meg a tananyag időszakos szóban történő visszakérdezése, esetlegesen gyakorlatban történő bemutatása. Előírt és kötött formája nincs, az oktató szakmai döntése alapján az átadott tananyag részleges értékelése mellett dönthet a tananyag elsajátításának és ellenőrzésének érdekében. Dokumentálása a haladási naplóban történő feljegyzéssel történik.

A közbeni értékelés célja: Egyrészt visszajelzés a képzésben résztvevő számára arra vonatkozóan, hogy megfelelően ismeri-e a tananyagot, másrészt visszacsatolás az oktatónak, hogy megfelelő ütemben és módon kerül átadásra a tananyag, a képzési célcsoport egyéni igényeit és szükségleteit figyelembe véve.

10. A képzés zárása

10.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzési órák 20%-át nem meghaladó hiányzás és a felnőttképzési szerződésben meghatározott feltételek teljesítése.

11. A program elvégzését igazoló irat

A képzés sikeres befejezését követően**tanúsítvány** kerül kiadásra.

12. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

12.1.	Személyi feltételek	A 393/2013.(XI.12.) Korm. rendelet 16. §. (7) bekezdés b) pontjában meghatározott feltételeknek megfelelő oktató alkalmazása **A képzésben oktatóra vonatkozó követelmények:** **Gyakorlati oktató:** – a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettség és szakképzettség,vagy – a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítés és legalább öt éves szakmai gyakorlat
12.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	A képzés személyi feltételeiről, az oktatók foglalkoztatásáról, megbízásáról a képző intézmény gondoskodik.(munkaviszony, vállalkozási szerződés vagy jogviszonyt egyéb módon igazoló szerződés)
12.2.	Tárgyi feltételek	393/2013. (XI. 12.) Kormányrendelet 1. melléklete szerinti minimum felszereltség: **Az elméleti oktatás feltételei:** **Tanterem** az alábbi felszereltséggel: tábla, székek és asztalok vagy írólapos székek a résztevők számának megfelelően, tanári asztal, szék. **Egyéb eszközök:** fénymásoló-berendezés, számítógép internet hozzáféréssel, perifériákkal. **Egyéb helyiségek:** WC helyiség: nemenként 1-1. **A gyakorlati képzés tárgyi feltételei:** Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák Műanyag tálak, mérőedények Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok Főzőberendezések Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések Mérőberendezések Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések Fagylaltgépek Asztali gyúró, keverő, habverő gép Sütő, és kelesztő berendezések
12.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A gyakorlati képzés feltételeiről más szervezetekkel, intézményekkel együttműködve - megállapodásban rögzített módon - gondoskodik.
12.3.	Egyéb speciális feltételek	-
12.3.1.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	-

Szakértői minősítés

Szakértő neve:	Schmidt Erika Klára
Szakértő nyilvántartási száma:	P-311/2014
Ajánlási listán nyilvántartásba vételi szám:	A-250/2014
Szakértő aláírása:	Schmidt Erika Klára
Intézmény képviselőjének neve:	SCHMIDT ERIKA KLÁRA
Intézmény képviselőjének aláírása:	Schmidt Erika Klára
Szakmai vezető neve:	PINTÉR LÉRÁND VÁNDOR
Szakmai vezető aláírása:	

Kaposvár, 2019. december 5.

Szakértői vélemény

Szakértői minősítés:	Alulírott **Schmidt Erika Klára**, az A-250/2014. és P-311/2014-es számon nyilvántartásba vett felnőttképzési programszakértő, az "D" képzési körbe tartozó « Hagyományőrző cukrászati készítmények » képzési programot a 393/2013. (XI. 12.) Kormányrendelet 14. §-a értelmében előzetes minősítés céljából megvizsgáltam. A képzési program eleget tesz a 2013. évi LXXVII. törvényben foglalt tartalmi követelményeknek, az engedélyezési eljáráshoz és a további megvalósításhoz megfelel a vonatkozó előírásoknak.
A minősítés helye:	Kaposvár
A minősítés dátuma:	2019. december 5.
Szakértő neve:	Schmidt Erika Klára
Szakértő nyilvántartási száma:	P-311/2014
Ajánlási listán nyilvántartásba vételi szám:	A-250/2014
Szakértő aláírása:	Schmidt Erika Klára