


SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése:	Sütőipari termékkészítő és eladó
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	TIT Jurányi Lajos Egyesület E/2020/000341
Szakértői megállapítások:	
<ol style="list-style-type: none">1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II.7.) kormányrendeletnek.2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetők a képzési programban megjelölt kompetenciák.3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.	
Szakértői vélemény kelte:	Nyíregyháza, 2022. december 22.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma:	Szemcsák Imre Miklós FSZ/2020/000194
Felnőttképzési szakértő aláírása:	

KÉPZÉSI PROGRAM

SÜTŐIPARI TERMÉKKÉSZÍTŐ ÉS ELADÓ

VONATKOZÓ JOGSZABÁLYOK:

- a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény
- 12/2020. (II.7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról
- a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény
- 11/2020. (II.7.) Korm. rendelet a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról

1. A képzési program alapadatai

1.1.	A képzés megnevezése:	Sütőipari termékkészítő és eladó
1.2.	A képzés célja:	A képzés célja, hogy a képzésben résztvevők megismerjék a kor színvonalán álló modern, innovatív sütőipari gyártástechnológia, a felhasznált különféle megváltozott alapanyagok, az újonnan beszerzett gépek, berendezések és eszközök sajátosságait. Cél továbbá a folyamatos termékfejlesztés ösztönzése, a vásárlókkal és a munkatársakkal történő kommunikációs technikák fejlesztése, a kereskedelmi, logisztikai továbbá az értékesítési és eladási ismeretek megújítása, új elemek beépítése a mindennapos gyakorlatba.
1.3.	A képzés célcsoportja:	„A munkavállalók és vállalatok alkalmazkodóképességének és termelékenységének javítása a munkaerő fejlesztésén keresztül” (GINOP Plusz-3.2.1-21) megnevezésű kiemelt projektben résztvevő felnőttek.
1.4.	A képzés során megszerezhető kompetenciák:	<p>A sütőipari termékek készítése és eladása technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi követelmények és a kapcsolódó jogszabályi és egyéb előírások maradéktalan betartásával.</p> <p>A képzésben résztvevő a képzés elvégzése után megszerzett kompetenciáinak birtokában magasabb szinten képes:</p> <ul style="list-style-type: none">• különböző eljárásokkal sütőipari termékeket készíteni;• meghatározni és előkészíteni a szükséges alapanyagokat;• alkalmazni a különféle sütőipari technológiai eljárásokat;• készterméket kezelni, csomagolni, a vevők számára jelöléssel ellátni;• szakszerűen kezelni a sütőipari gépeket, berendezéseket és eszközöket;• betartani és betartatni a vonatkozó gazdaságossági elveket, minőségbiztosítási, ételminőség-higiéniai, technológiai, tűz-, munka- és környezetvédelmi előírásokat;• mintaboltot üzemeltetni;• készterméket kiszállítani;• sütőipari termékeket értékesíteni, eladni;• eredményesen kommunikálni a vásárlókkal.

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai végzettség:	nem szükséges
2.2.	Szakmai végzettség:	nem szükséges
2.3.	Szakmai gyakorlat:	nem szükséges
2.4.	Egészségügyi alkalmasság:	nem szükséges
2.5.	Előzetesen elvárt ismeretek:	nem szükséges
2.6.	Egyéb feltételek:	Minden résztvevővel a felnőttképzési törvényben és a törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletben meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződést kell kötni!

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	250
13.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	10% (25 óra)

4. A képzés tananyagegységei

A képzés tananyagegységeinek megnevezése:		Óraszám (óra):
4.1.	Sütőipari gyártástechnológia, alapanyagok, szakmai gépek és berendezések.	130
4.2.	Élelmiszer-higiéncia, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás, munka- és környezetvédelem.	60
4.3.	Kereskedelmi-, gazdasági- és fogyasztóvédelmi alapismeretek, termékértékesítés.	60

4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése:	Sütőipari gyártástechnológia, alapanyagok, szakmai gépek és berendezések.
4.1.2.	Célja:	A változó gyártástechnológia megváltozott elemeinek, az új alapanyagoknak és a modern gépeknek a megismerése.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák és képzési módszerek:	Információk rendszerezése. Önálló szakmai munkavégzés valós körülmények között Műveletek gyakorlása. Magyarázat. Szemléltetés. Megbeszélés. Célzott tartalmú információkeresés és információszerzés. Alkalmazkodás különféle körülményekhez.
4.1.4.	Óraszám:	130 óra
4.1.5.	Beszámítható óraszám:	Nem releváns.

4.1.6.	Tartalma:	<ul style="list-style-type: none"> • A pékség működése. • Élelmiszeripari technológiai alapok. • Sütőipari ismeretek: <ul style="list-style-type: none"> ○ sütőipari anyagok; ○ a sütőipari technológia szakaszai; ○ kenyérfélék; ○ péksütemények; ○ finompékárúk; ○ egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek; ○ egyedi technológiák; ○ hagyományos sütőipari termékek. • Termékek a vállalkozásnál: <ul style="list-style-type: none"> ○ kenyerek; ○ kiflik, zsemle, stanglik, bagettek; ○ kelt tésztából készült termékek; ○ pogácsák; ○ leveles tésztából készült termékek; ○ egyéb termékek; ○ iskolai ajánlat. • Szakmai gépek: <ul style="list-style-type: none"> ○ sütőipari eszközök; ○ a nyersanyag tárolás és -előkészítés gépei, berendezései; ○ a kovász- és tésztakészítés gépei, berendezései; ○ a tésztafeldolgozás gépei; ○ kelesztők; ○ kemencék és sütők; ○ a késztermékkezelés és a csomagolás gépei, berendezései. • Gépek a vállalkozásnál: <ul style="list-style-type: none"> ○ forgókocsis kemence; ○ dagasztógépek; ○ dagasztócsészék; ○ nyújtógép; ○ zsemle osztó, -gömbölyítő gép; ○ vízhűtő berendezés keverővel; ○ rekeszmosó gép; ○ kelesztő kamra; ○ kiflisodró gép; ○ lemeztisztító.
4.1.7.	A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	<p>A képzésben résztvevő hiányzása nem haladja meg a tananyag egység óraszámának 10%-át.</p> <p>A tananyag egység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló, sütőipari termékek gyártásával és értékesítésével kapcsolatos komplex gyakorlati feladat minimum 50%-os szinten való teljesítése 60 perc alatt.</p>

4.2. Tananyag egység

4.2.1.	Megnevezése:	Élelmiszer-higiénia, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás, munka- és környezetvédelem.
--------	--------------	---

4.2.2.	Célja:	A képzésben résztvevők ismerjék meg és tartsák be a sütőipari termékek gyártási folyamataihoz kapcsolódó minőség-ellenőrzési, minőségbiztosítási, valamint munka- és környezetvédelmi szabályokat.
4.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák és képzési módszerek:	Információk rendszerezése. Önálló szakmai munkavégzés valós körülmények között. Műveletek gyakorlása. Magyarázat. Szemléltetés. Megbeszélés. Célzott tartalmú információkeresés és információszerzés. Alkalmazkodás különféle körülményekhez.
4.2.4.	Óraszám:	60 óra
4.2.5.	Beszámítható óraszám:	Nem releváns.
4.2.6.	Tartalma:	<ul style="list-style-type: none"> • Élelmiszer-higiéniai ismeretek. • Nyersanyagvizsgálatok. • Késztermékvizsgálatok. • Érzékszervi vizsgálatok. • Minőségsszabályozás. • Üzemi minőségbiztosítási feladatok. • Munkavédelmi előírások és konkrét gyakorlati megvalósításuk. • Környezetvédelmi előírások és konkrét gyakorlati megvalósításuk.
4.2.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	<p>A képzésben résztvevő hiányzása nem haladja meg a tananyagegység óraszámát 10%-át.</p> <p>A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló 15 kérdésből álló tesztfeladat minimum 50%-os szinten való teljesítése 30 perc alatt.</p>

4.3. Tananyagegység

4.3.1.	Megnevezése:	Kereskedelmi-, gazdasági- és fogyasztóvédelmi alapismeretek, termékértékesítés.
4.3.2.	Célja:	A termékfejlesztéssel, az értékesítéssel és eladással kapcsolatos folyamatok számbavétele, a kommunikációs ismeretek, az eladási és értékesítési technikák javítása, fejlesztése valamint a kiszállítási logisztikával és a bolthálózat működtetésével kapcsolatos feladatok megismerése.
4.3.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák és képzési módszerek:	Információk rendszerezése. Önálló szakmai munkavégzés valós körülmények között. Műveletek gyakorlása. Magyarázat. Szemléltetés. Megbeszélés. Célzott tartalmú információkeresés és információszerzés. Alkalmazkodás különféle körülményekhez.
4.3.4.	Óraszám:	60 óra
4.3.5.	Beszámítható óraszám:	Nem releváns.
4.3.6.	Tartalma:	<ul style="list-style-type: none"> • A kereskedelmi tevékenység. • A kiskereskedelem és a nagykereskedelem. • Az árubeszerzés. • Az áruátvétel, az áruk raktári elhelyezése és tárolása.

		<ul style="list-style-type: none"> • Készletgazdálkodás. • A leltározás. • Az áruk eladásra történő előkészítése. • Az e-kereskedelem, az elektronikus fizetés. • Árukeresés, kommissiózás, expediálás. • Az áru- és vagyonvédelem. • Fogyasztóvédelem. • Az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi háttér. • Az értékesítési tevékenység technológiai folyamata, résztvevői és technikái. • A vállalkozás honlapjának szerepe az értékesítés során. • Jelenlét a közösségi médiában. • Marketing alapismeretek alkalmazása az értékesítési folyamatokban. • Gazdasági alapismeretek. • Logisztikai alapismeretek, szállítási feladatok. • A mintabolt hálózat működtetésével és fejlesztésével kapcsolatos feladatok. • Kommunikációs ismeretek, eladási és értékesítési technikák.
4.3.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	<p>A képzésben résztvevő hiányzása nem haladja meg a tananyagegység óraszámát 10%-át.</p> <p>A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló 15 kérdésből álló tesztfeladat minimum 50%-os szinten való teljesítése 30 perc alatt.</p>

5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám:	40 fő
------	---------------------------	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:
6.1.	<p>A bemeneti kompetenciamérést minden képzésre jelentkező esetében elvégezzük. A képzés megkezdéséhez szükséges kompetenciával való rendelkezést igazoló dokumentum hiánya esetén ez egy szóbeli elbeszélgetés, amely a jelentkezők alapkompenciáinak felmérésére szolgál, és eredményessége igazolja, hogy a jelentkező képes a képzés során elsajátítandó tananyagegységekben szereplő követelmények teljesítésére.</p> <p>A képzésben résztvevő kérésére végezzük el az előzetes tudásmérést és az előzetesen megszerzett tudásnak a beszámítását. Az előzetesen megszerzett tudás felmérése és értékelése a záró (szummatív) értékelés követelményrendszerével történik. A képzésben résztvevő a záró értékelő feladatsorral azonos szintű feladatsort kap, melyet 80% felett kell teljesítenie a tananyagegység látogatása alóli felmentéshez. Be kell számítani azokat a dokumentummal igazolt tanulmányokat, amelynek eredményeként a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel lehet menteni.</p>
	Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:
6.2.	<p>A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.</p> <p>A tananyagegységek teljesítése közben szóbeli számonkérés történik az oktató által, az adott témakörhöz kapcsolódó kérdésekre adott válaszok értékelésével. A tapasztalatok alapján kerülhet sor javításra, ismétlésre, további gyakorlásra. A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, az a tanulás és tanítási folyamatokat szolgálja.</p>

	Részvevő záró (szummatív) értékelése:
	A képzés a képzési idő keretén belül lebonyolított modulzáró vizsgával zárul.
	A szakmai modulzáró vizsga tartalma:
	1. A képzés elméleti részéhez kapcsolódó 15 kérdésből álló tesztfeladat megoldása 30 perc időtartamban.
	2. A képzés gyakorlati részéhez kapcsolódó, sütőipari termékek készítésével és eladásával kapcsolatos részfeladat szakszerű megoldása 30 perc időtartamban.
6.3.	A feladatokat a képzésen oktatók állítják össze, amelyeket az értékelő bizottság vezetője hagy jóvá.
	Megszerezhető minősítések feladatrészenként: megfelelt, nem felelt meg.
	A minősítéshez kapcsolódó követelményszintek: 0% - 50%: nem felelt meg 51% - 100%: megfelelt.
	A szakmai záróvizsga minősítése megfelelt, ha mindkét feladatrész minősítése külön-külön is megfelelt.
	Sikertelen záróvizsga esetén a feladatok megoldását meg kell ismételni!

7. A képzés zárása

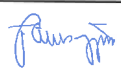
7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B.§ 11/2020. (II.7.) Korm. rendelet 22.§ (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A felnőttképzési szerződésben foglaltak maradéktalan betartása. A hiányzás mértéke nem haladja meg a 3.2. pontban meghatározott mértéket. A 6.3. pontban ismertetett záróvizsgán „megfelelt” minősítés elérése.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	Oktatóként olyan személy alkalmazható, aki rendelkezik: <ul style="list-style-type: none">• a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, vagy• a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel, vagy• felsőfokú végzettséggel és a képzési iránynak megfelelő szakképesítéssel, vagy• a képzési iránynak megfelelő szakképesítéssel és legalább öt-éves szakmai gyakorlattal vagy• középfokú végzettséggel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaviszonyban, megbízási jogviszonyban vagy vállalkozói szerződéssel.

8.3.	Tárgyi feltételek:	A képzésben egyidejűleg résztvevő csoportonként legalább 1 db a csoportlétszámnak megfelelő általános rendeltetésű tanterem. Érvényes engedélyekkel rendelkező, működő pékség, sütőde, ahol megtalálhatók a képzés lebonyolításához szükséges egyes anyagok és eszközök az adott üzem specialitásának megfelelően.
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A felnőttképző intézmény biztosítja tulajdonjog és/vagy használati jog és/vagy bérleti jogviszony alapján.
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	-
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	-

9. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Nyíregyháza
Az előzetes minősítés időpontja:	2022. december 22.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Szemcsák Imre Miklós
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000194
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének neve, beosztása:	Büdszentiné Szép Enikő igazgató
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	