

**A 91. sorszámú Sütő- és cukrászipari szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés
szakmai és vizsgakövetelménye**

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 541 06
- 1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: -
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -
- 2.2. Szakmai előképzettség: 54 541 02 Élelmiszeripari technikus
- 2.3. Előírt gyakorlat: -
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 40%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 60%
- 2.8. Szintvizsga: -
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

| | A | B | C |
|--------|-----------------------|----------------------------|--|
| 3.1.1. | FEOR száma | FEOR megnevezése | A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök |
| 3.1.2. | 3113 | Élelmiszer-ipari technikus | Bor- és pezsgőgyártó technikus |
| 3.1.3. | 3113 | Élelmiszer-ipari technikus | Bor- és üdítőipari technikus |
| 3.1.4. | 3113 | Élelmiszer-ipari technikus | Cukoripari technikus |
| 3.1.5. | 3113 | Élelmiszer-ipari technikus | Dohányipari technikus |
| 3.1.6. | 3113 | Élelmiszer-ipari technikus | Borászati technikus |
| 3.1.7. | 3113 | Élelmiszer-ipari technikus | Édesipari technikus |
| 3.1.8. | 3113 | Élelmiszer-ipari technikus | Élelmiszer-analitikus technikus |
| 3.1.9. | 3113 | Élelmiszer-ipari technikus | Élelmiszeripari laboráns |

| | | | |
|---------|------|----------------------------|--|
| 3.1.10. | 3113 | Élelmiszer-ipari technikus | Élelmiszeripari mikrobiológiai laboráns |
| 3.1.11. | 3113 | Élelmiszer-ipari technikus | Erjedés- és üdítőitalipari technikus |
| 3.1.12. | 3113 | Élelmiszer-ipari technikus | Hús- és baromfiipari technikus |
| 3.1.13. | 3113 | Élelmiszer-ipari technikus | Húsipari technikus |
| 3.1.14. | 3113 | Élelmiszer-ipari technikus | Konzervipari technikus |
| 3.1.15. | 3113 | Élelmiszer-ipari technikus | Malom- és keveréktakarmány-ipari technikus |
| 3.1.16. | 3113 | Élelmiszer-ipari technikus | Malomipari technikus |
| 3.1.17. | 3113 | Élelmiszer-ipari technikus | Növényolajipari technikus |
| 3.1.18. | 3113 | Élelmiszer-ipari technikus | Szeszipari technikus |
| 3.1.19. | 3113 | Élelmiszer-ipari technikus | Tartósítóipari technikus |

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

Feladatai: a sütő- és cukrászipari technikus sütőipari és/vagy cukrászipari üzemekben önállóan vagy mérnöki irányítással az élelmiszer alapanyagainak minőségi és mennyiségi átvételében, vizsgálatában, tárolásában, feldolgozásában, a félkész vagy késztermékek tárolási, csomagolási és forgalmazási munkáiban és ezek megszervezésében vesz részt.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- kiszámolni, kimérni, kiméretni a szükséges nyersanyagokat,
- cukrásztechnológiai alpműveleteket végezni,
- cukrászati félkész-termékeket készíteni,
- cukrászati késztermékeket készíteni,
- díszítő műveleteket végezni,
- cukrászati és sütőipari töltelékeket, krémeket készíteni,
- cukorkészítményeket főzni, olvasztani,
- fagylaltot, parfét készíteni,
- pohárkrémet készíteni,
- sütőipari nyersanyagokat előkészíteni,
- kenyérféléket készíteni,
- péksüteményeket és finom pékárukat készíteni,
- sütőipari termékeket fagyasztani, kelesztést késleltetni,
- zsemlemorzsát gyártani,
- diétás és különleges táplálkozási igényű termékeket készíteni,
- sütőipari és cukrászati termékeket minősíteni,
- termelésstervezési és szervezési feladatokat végezni
- minőségbiztosítási dokumentumokat vezetni,
- minőségbiztosítási ellenőrzéseket végezni,
- a gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni,
- a technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani az élelmiszeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszer alkalmazásával,
- a termékgyártás víz- és energiagazdálkodását megszervezni,
- a melléktermékeket, hulladékokat kezelni, esetleg hasznosítani,
- a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni,
- vállalkozást indítani, működtetni,
- termékeket értékesíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

| | A | B | C |
|--------|---|---------------------------|----------------------------|
| 3.3.1. | A kapcsolódó szakképesítés, részszzakképesítés, szakképesítés-ráépülés | | |
| 3.3.2. | azonosító száma | megnevezése | a kapcsolódás módja |
| 3.3.3. | 54 541 02 | Élelmiszeripari technikus | szakképesítés |

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

| | A | B |
|------|--|---------------------------------------|
| 4.1. | A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti | |
| 4.2. | azonosító száma | megnevezése |
| 4.3. | 10917-12 | Sütőipari és cukrászati termékgyártás |

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

| | A | B | C |
|--------|--|---------------------------------------|--|
| 5.2.1. | A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak | | |
| 5.2.2. | azonosító száma | megnevezése | a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége |
| 5.2.3. | 10917-12 | Sütőipari és cukrászati termékgyártás | gyakorlati |

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafadatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Sütőipari termékek előállítása**
Cukrászati termékek előállítása

A vizsgafeladat ismertetése: Három, tömegében és/vagy alakjában különböző sütőipari termék elkészítése a rendelkezésre álló berendezések működtetésével, a késztermékek minősítése.

Két különböző cukrászati termék elkészítése a rendelkezésre álló berendezések működtetésével, a terméken egyszerű díszítési műveletek elvégzése, a késztermékek minősítése.

A vizsgafeladat időtartama: 480 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Sütőipari és cukrászati termékek gyártásának ismertetése, anyagszükséglet számítása, a gyártáshoz szükséges gépek és berendezések ismertetése. Üzemszervezés.**

A vizsgafeladat ismertetése: egy sütőipari és egy cukrászati termék gyártásának technológiai leírása, anyagszükséglet számítása. Egy sütőipari és egy cukrászati gép vagy berendezés jellemzőinek és működésének ismertetése a hozzá tartozó karbantartási és munkavédelmi előírásokkal. Egy sütőipari vagy cukrászati üzem termelésének megszervezéséhez szükséges technikai és személyi feltételek ismertetése.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Sütőipari és cukrászati termékek nyersanyagai, a gyártás műveletei, folyamatai, jellemzői, minőségre gyakorolt hatásai, gépei és berendezései.**

A vizsgafeladat ismertetése: A sütőipari és a cukrászati nyersanyagok bemutatása, minőségi követelményei, tárolásuk, előkészítésük a feldolgozás előtt. A sütőipari gyártástechnológia műveleteinek ismertetése, céljuk, feltételeik, paramétereik, hatásuk, lejátszódó folyamatok. A cukrászati nyersanyagok, félkész termékek, tartósított gyümölcskészítmények készítésének és a díszítés műveleteinek ismertetése.

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott témakörök mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A szakképesítés-ráépüléssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A

6.1. A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék

- 6.2. Lisztsziták
- 6.3. Dagasztógépek
- 6.4. Kiflisodró gépek
- 6.5. Keverő - habverő gépek
- 6.6. Kemencék
- 6.7. Sütő berendezések
- 6.8. Kelesztők
- 6.9. Cukrászati kéziszerszámok és eszközök
- 6.10. Sütőipari kéziszerszámok
- 6.11. Tűzhely
- 6.12. Hűtőberendezések
- 6.13. Számítógépek
- 6.14. Mérlegek
- 6.15. Fagylaltgyártás gépei és berendezései
- 6.16. Egyéni védőeszközök
- 6.17. Környezetvédelmi eszközök és berendezések
- 6.18. Csomagolás eszközei
- 6.19. Osztó - formázó gépek
- 6.20. Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
- 6.21. Tehermozgató eszközök, berendezések

7. EGYEBEK