**55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus**

**898. A Sütőipari és cukrászati termékgyártás megnevezésű, 10917-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Betartja és betartatja a munkavédelmi és higiéniai előírásokat
* Munkájához alkalmazza a gépeket, berendezéseket, eszközöket
* Kiszámolja, kiméri, kiméreti a szükséges nyersanyagokat
* Cukrásztechnológiai alapműveleteket végez
* Cukrászati félkész termékeket készít
* Cukrászati késztermékeket készít
* Díszítő műveleteket végez
* Cukrászati és sütőipari töltelékeket, krémeket készít
* Cukorkészítményeket főz, olvaszt
* Fagylaltot, parfét készít
* Pohárkrémet készít
* Sütőipari nyersanyagokat előkészít
* Kenyérféléket készít
* Péksüteményeket és finom pékárukat készít
* Sütőipari termékeket fagyaszt, kelesztést késleltet
* Zsemlemorzsát gyárt
* Diétás és különleges táplálkozási igényű termékeket gyárt
* Sütőipari és cukrászati termékeket minősít
* Termeléstervezési és szervezési feladatokat végez
* Minőségbiztosítási dokumentumokat vezet
* Minőségbiztosítási ellenőrzéseket végez

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Sütőipari nyersanyagok és technikai anyagok
* Nyersanyagok átvétele, tárolása, előkészítése
* Liszt- és nyersanyagtárolás és előkészítés eszközei, berendezései
* Sütőipari termékek anyagszükségletei
* Tésztakészítés módjai, folyamatai
* Dagasztó, keverő, gyúró gépek
* Tésztafeldolgozás műveletei
* Osztó, formázó, alakító gépek
* Kelesztés feltételei, eljárásai, folyamatai, eszközei
* Kelesztők, hűtő kelesztők, fagyasztók
* Sütés feltételei, eljárásai, folyamatai
* Kemencék
* Késztermékek kezelése
* Szeletelők, csomagoló gépek
* Kenyérfélék gyártástechnológiája, minőségi követelményei
* Péksütemények és finom pékáruk gyártástechnológiája és minőségi követelményei
* Diétás és diétát kiegészítő termékek
* Cukrászati termékek jellemzői
* Cukrászati félkész termékek jellemzői
* Fagylaltok, parfék jellemzői
* Pohárkrémek jellemzői
* Előkészítő gépek, emulgeátorok
* Csokoládémelegítők, temperálók
* Habfúvók
* Hengergépek
* Keverő, habverő gépek, univerzális konyhagépek
* Sütő és főzőberendezések
* Fagylaltgépek

*Szakmai készségek:*

* Mennyiségérzék
* Testi ügyesség
* Eszközök, kéziszerszámok és gépek használata
* Elemi számolási készség
* Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

* Állóképesség
* Kézügyesség
* Pontosság

Társas kompetenciák:

* Irányítási készség
* Közérthetőség
* Konfliktusmegoldó készség

Módszerkompetenciák:

* Logikus gondolkodás
* Tervezés
* Módszeres munkavégzés