

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 alpműveleteket végez
- Cukrászati félkész termékeket készít
- Cukrászati késztermékeket készít
- Díszítő műveleteket végez
- Cukrászati és sütőipari töltelégeket, krémeket készít
- Cukorkészítményeket főz, olvaszt
- Fagylaltot, parfét készít
- Pohárkrémet készít
- Sütőipari nyersanyagokat előkészít
- Kenyérfélét készít
- Péksüteményeket és finom pékárukat készít
- Sütőipari termékeket fagyaszt, kelesztést készletet
- Zsemlemorzsát gyárt
- Diétás és különleges táplálkozási igényű termékeket gyárt
- Sütőipari és cukrászati termékeket minősít
- Termelésstervezési 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
- Habfűvők
- 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