**A 91. sorszámú Sütő- és cukrászipari szaktechnikusmegnevezésű 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 alapműveleteket 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 késleltetetni,

**-** zsemlemorzsát gyártani,

**-** diétás és különleges táplálkozási igényű termékeket készíteni,

**-** sütőipari és cukrászati termékeket minősíteni,

**-** termeléstervezési 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 fertőtlenítőszerek 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, részszakképesítés, 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 vizsgafeladatai:**

**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**