

A 83. sorszámú Sütő - és cukrászipari szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 55 541 06
- 1.2. Szakképesítés 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: Élelmiszeripari technikus végzettség
- 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 munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakör(ök)
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	Növényolaj-ipari 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 és csomagolási és forgalmazási munkáiban és ezek megszervezésében vesz részt.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- kiszámolni, kimérni, kimérteni 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,
- fagyaltot, parfét készíteni,
- pohárkrémet készíteni,
- sütőipari nyersanyagokat előkészíteni,
- kenyérféléket készíteni,
- péksüteményeket és finom pékárukat készíteni,
- sütőipari termékeket fagyasztani, kelesztést készletettni,
- zsemlemorzst 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 energia-gazdálkodását 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, részsakképesítés, 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 központilag összeállított vizsgakérdései a IV. Szakmai követelmények fejezetben megadott témakörök mindegyikét tartalmazza.

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 segédesszközökre vonatkozó részletes szabályok:

„A szakképesítés-ráépüléssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában”.

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.	Lisztziták
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

A képzés megkezdésének feltétele a teljesített összefüggő szakmai termelési gyakorlat.