

**07214014 számú Sütő-és cukrászipari szakember megnevezésű
szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó
programkövetelmény**

1. A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

- 1.1 Megnevezése: Sütő-és cukrászipari szakember
- 1.2 Ágazat megnevezése: élelmiszeripar
- 1.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 0721 élelmiszergyártás

2. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerzhető szakképesítés

- 2.1 Megnevezése: Sütő-és cukrászipari szakember
- 2.2 Szintjének besorolása
 - 2.2.1 Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 4
 - 2.2.2 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 4
 - 2.2.3 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 4

3. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerzhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:

- 3.1 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.

4. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:

A sütő- és cukrászipari szakember kiszámolja és kiméri a szükséges nyersanyagokat, cukrásztechnológiai alpműveleteket végez, cukrászati félkész- és késztermékeket készít. Igényeknek megfelelően egyszerű díszítő műveleteket végez a termékeken. Kenyereket, péksüteményeket és finom pékárukat készít hagyományos és korszerű eljárásokkal. A korszerű technológiáknak megfelelően sütőipari termékeket fagyaszt, és kelesztést készletet. A munkájához szükséges technológiai berendezéseket és gépeket igény szerint beállítja, kezeli, tisztán tartja az élelmiszeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszer alkalmazásával,

A hulladékokat a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően kezeli, környezettudatos

magatartással végzi a munkáját. Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával végzi.

5. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása:

- 5.1 Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll: -
- 5.1.1 Az oltalom típusának megjelölése: -
- 5.1.2 Nyilvántartó hatóság: -
- 5.1.3 Azonosító vagy nyilvántartásba vételi száma: -

6. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés megkezdéséhez szükséges bemeneti feltételek:

- 6.1 Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
- 6.2 Szakmai előképzettség: nem szükséges
- 6.3 Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges
- 6.4 Szakmai gyakorlat területe és időtartama: --

7. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés elvégzéséhez szükséges foglalkozások minimális és maximális óraszám (Amennyiben a programkövetelmény modulszerű felépítésű, a minimális óraszám a modulonként meghatározott minimális, a maximális óraszám a modulonként meghatározott maximális óraszámok összege):

- 7.1 Minimális óraszám: 500
- 7.2 Maximális óraszám: 600

8. A szakmai követelmények leírása:

- 8.1 Nem modulszerű felépítés esetén:

	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Átveszi, majd szakszerűen raktározza, tárolja a sütő- és cukrászipari nyersanyagokat.	Ismeri a nyersanyagok átvételének módját, az átvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatokat. Megnevezi a raktárak fajtáit, tudja a raktárakkal szemben támasztott követelményeket, a sütő- és cukrászipari nyersanyagok szakszerű tárolásának szabályait.	Törekszik a nyersanyagok átvételénél a pontosságra, a raktározásnál, tárolásnál a nyersanyagok minőségének és mennyiségének a megóvására.	Vezetői instrukciók alapján átveszi a nyersanyagokat, dönt az esetleges kifogásokról. Felelősséget vállal a nyersanyagok szakszerű raktározásáért, tárolásáért.

2	Kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket.	Ismeri a sütő- és cukrászipari nyersanyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk módjait, az előkészítjük műveleteit.	Elfogadja a szakmai elveket, hogy a fogyasztó egészségét veszélyeztető nyersanyagokat nem használ fel. Belátja az előkészítő műveletek fontosságát.	Önállóan döntést hoz a nyersanyagok felhasználhatóságával kapcsolatban. Önállóan előkészítő műveleteket végez.
3	Elkészíti a sütő- és cukrászipari félkész termékeket, szakszerűen tárolja és felhasználja azokat.	Ismeri a sütő- és cukrászipari félkész termékeket. Ismeri azok tulajdonságait, az elkészítésük és felhasználásuk módjait.	Nyitott az új ismeretekre, technológiai megoldásokra. Törekszik a pontos munkavégzésre.	Önállóan félkész termékeket készít. Betartja az üzem technológiai utasításában meghatározottakat.
4	Elkészíti a sütő- és cukrászipari tésztákat, felméri és megelőzi a tészták készítése során elkövethető hibákat. Az elkészült tésztát - a termékek készítése során - felhasználja.	Ismeri a sütő- és cukrászipari tészták jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát, az elkövethető hibákat, és azok megelőzését. Tudja, hogy az elkészült tésztának milyen felhasználási lehetőségei vannak.	Munkáját körültekintően végzi, különös tekintettel a technológiai paraméterek betartására.	Önállóan sütő- és cukrászipari tésztákat készít. Korrigálja a tésztakészítés során elkövetett esetleges hibákat.
5	Kenyereket, péksüteményeket, finom pékárukat készít. A termékek minőségi követelményeinek előírásait a Magyar Élelmiszerkönyv segítségével határozza meg. A termékeken tömeg és érzékszervi minőségellenőrzést végez.	Ismeri a kenyerek, péksütemények, finom pékáruk jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát. Ismeri a Magyar Élelmiszerkönyv felépítését, fejezeteit és használatát.	Nyitott a termékgyártással kapcsolatos új ismeretekre, technológiai megoldásokra. Elkötelezett a Jó gyártási gyakorlatban a kenyérfélék készítésére megfogalmazott előírások betartása iránt. Szem előtt tartja az üzem sajátosságait és adottságait.	Önállóan sütőipari termékeket készít. A termékgyártás technológiájával kapcsolatban önálló döntéseket hoz. Önállóan szervezi meg a munkáját, és képes a technológiai változtatások eldöntésére. Felelősséget érez a fogyasztók tájékoztatásával kapcsolatos előírásokkal kapcsolatban.
6	Sütőipari félkész- és készterméket fagyaszt, kelesztést készített.	Ismeri a sütőipari félkész- és késztermékek szakszerű fagyasztásának módját, a készletetett kelesztés jellemzőit, megvalósítását.		Önállóan félkész- és készterméket fagyaszt, önállóan kelesztést készített.

7	Uzsonna-, kikészített- és teasüteményeket készít.	Ismeri az uzsonna-, kikészített- és teasütemények jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát, az elkövethető hibákat, és azok megelőzését.		Önállóan cukrászsüteményeket készít. Önállóan szervezi meg a munkáját, és képes a technológiai változtatások eldöntésére.
8	A napi termékek esetében egyszerű díszítő műveleteket végez.	Ismeri az egyszerű- és különleges díszítés műveleteit, nyersanyagait, módszereit.		Önállóan díszítő műveleteket végez. A díszítésben alkotó módon vesz részt.
9	Kiválasztja a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelöli a terméket.	Ismeri a korszerű csomagolással szemben támasztott követelményeket, a csomagolás típusait, a jelölés jogi szabályozását, elemeit.	Törekszik az igényes csomagolásra. Belátja a termék jelölésének fontosságát.	Önállóan termékcsomagolást, jelölést végez.
10	Munkája során alkalmazza a sütő- és cukrászipar jó higiéniai gyakorlatát.	Ismeri a sütő- és a cukrászipar jó higiéniai gyakorlatát.	Belátja a higiéniai szabályok betartásának fontosságát.	Másokkal együttműködve felügyeli a termékgyártás higiéniját.
11	HACCP elvein alapuló eljárásokat alkalmaz, HACCP dokumentumokat vezet.	Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, dokumentumait, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket.	Belátja a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt tartja a digitalizáció adta lehetőségeket. Elkötelezett a jó minőségű termékek előállítására és a fogyasztók becsületes ellátására.	Önállóan HACCP dokumentumokat vezet.
12	A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezeli, üzemelteti, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat.	Ismeri az egyes munkaeszközök felhasználásának területeit, balesetmentes használatát, higiéniai követelményeit. Ismeri a sütő- és cukrászipari gépek és berendezések feladatát, működési elvét, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának módját. Ismeri a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.	Törekszik a gépek szabályos kezelésére és biztonságos, energiahatékony üzemeltetésére. Törekszik az eszközök szabályos kezelésére és biztonságos használatára.	Önállóan munkaeszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet, tisztít. Munkája során betartja a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit. Munkája során megőrvi a szerszámok épségét. Felelősséget vállal a rá bízott eszközök megóvásáért.

13	Az üzemi termékösztetételek alapján nyersanyagszükségletet számol.	Ismeri a nyersanyag-számítás módját, a pékségi program (sütőipari szoftver) helyes használatát.	Betartja a Magyar élelmiszerkönyv előírásait. Maradékta-lanul betartja az élelmi-szerek előállítására vonatkozó előírásait. Precízen végzi a szá-molási műveleteket. Fontosnak tartja a vevői bizalmat a ter-mékei iránt.	Önállóan nyersanyag-szükségletet számít és ellenőrzi a számolá-sok pontosságát.
14	Szakszerűen kezeli a sütő- és cukrászipari melléktermékeket és hulladékokat.	Ismeri a sütő- és cuk-rászipari mellékter-mékek és hulladékok kezelésének szabálya-it.	Törekszik a szelektív hulladékgyűjtésre. Belátja a környezet-védelem fontosságát. Magára nézve kötele-zőnek tekinti a kör-nyezet megóvását, és a hulladékokkal kap-csolatos higiéniai problémák megelőzé-sét.	Önállóan kezeli a sütő- és cukrászipari melléktermékeket és hulladékokat.
15	Részt vesz a vállalko-zás szabályos működ-tetésében, a vonatko-zó dokumentumok elkészítésében és vezetésében.	Alap szinten ismeri a vállalkozások alapítá-sával, működtetésével kapcsolatos előírás-o-kat.	Betartja a vállalkozá-sok működésére vo-natkozó jogszabályo-kat.	Irányítással végzi a vállalkozás működ-tetésében szükséges munkáját.

8.2 A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban: igen/nem

9. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerzhető szak-képesítés társadalmi-gazdasági hasznosíthatóságának bemutatása (munkaerő-piaci relevanciája):

A képesítés sütő – és cukrászipari szakember képesítése magas szintű, a napi változásokkal járó korszerűbb ismereteket adó ismeretanyag. Jelenleg az élelmiszeriparban óriási átalakulás zajlik, ami szükségessé teszi a vállalkozások többlábon állását, és a rokon szakterületek együttes alkalmazását. Egyben a képesítésben résztvevő nyitottabbá válik a folyamatos önképzésre. A nemzet-közi sütős és cukrász trendek rohamosan változnak. Ehhez egy magas szinten képzett szakember szükséges.

10. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizs-gatevékenységeinek részletes leírása:

10.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsít-vány.

Egyéb feltételek:

10.2 Írásbeli vizsga

10.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Sütő- és cukrászipari termékek készítésének ismertetése, gépek és berendezések kezelésének, munkavédelmének és higiéniai előírásainak ismertetése, valamint szakmai számítási feladatok elvégzése.

10.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

1.) Sütőipari termékek készítésének ismertetése: a szakmára jellemző sütőipari termék készítésének ismertetése. Sütőipari termékek (kenyerek, péksütemények, finom pékáruk) gyártástechnológiája, a gyártás műveletei, az egyes műveletek célja, feltételei, technikai megoldásai, a műveletek során lejátszódó folyamatok, zsemlemorzsa készítés. (35 %).

2.) A szakmára jellemző cukrászipari termék készítésének ismertetése, cukrászipari termékek (uzsonna-, kikészített-, teasütemények, fagylaltok, parfék, pohárkrémek, bonbonok) készítésének műveletei, a hozzájuk tartozó félkész-termékek előállítás (35 %).

3.) Ábra (rajz, fénykép) segítségével egy sütő- és egy cukrászipari gép, berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése (10 %).

4.) Szakmai számítási feladatok: egy sütőipari és egy cukrászati termék anyagszükségletének számítása, adott termékmennyiség és megadott termékösszetétel alapján. (20 %) megadott termékmennyiség és megadott összetétel alapján.

A feladatok között szerepelnie kell:

- igaz-hamis állítások eldöntése, feleletválasztás (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)
- termék megnevezése, technológiai lépések helyes sorrendbe állítása (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)
- hiányos szöveg kiegészítése, táblázat, ábra, folyamatábra hiányos elemeinek kitöltése (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 10%)
- rövid feleletalkotás (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)
- géprajz (ábra) felismerése, berendezés megnevezése, kezelésének ismertetése (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 10%)
- szakmai számítási feladat (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

10.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 20 %

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Értékelés útmutató alapján történik.

1.) a szakmára jellemző sütőipari termék készítésének ismertetése (35 %).

2.) a szakmára jellemző cukrászipari termék készítésének ismertetése (35 %).

3.) ábra (rajz, fénykép) segítségével, egy sütő- és egy cukrászipari gép, berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése (10 %),

4.) szakmai számítási feladatok megadott termékmennyiség és megadott összetétel alapján (20 %)

10.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 50%-át elérte.

10.3 Projektfeladat

10.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: sütő- és cukrászipari termékkészítés

10.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: Sütő- és cukrászipari termékek előállítása és szakmai beszélgetés. A vizsgán az A és a B feladatsorból is vizsgázik a vizsgázó.

A.) Sütőipari termékek készítése és bemutatása

A következő feladatsorból egy feladat végrehajtása:

1) A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján búza- vagy rozsos- vagy rozskenyerek készítése kovászos tésztakészítési eljárással, többféle tömegben és alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

2) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján vizes tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

3) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján tejes tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

4) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján dúsított tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése,

vagy

5) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján tojással dúsított tésztából készült finom pékárúk készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

6) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján omlós tésztából készült finom pékárúk készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

7) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján leveles tésztából készült finom pékáruk készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

A vizsgarész megoldására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc.

A sütőipari termékek készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %

B feladatsor: Cukrászipari termékek készítése

Meghatározott darabszámban, a rendelkezésre bocsátott vagy saját anyaganyagad segítségével, kétféle cukrászipari termék készítése az alábbiak szerint:

- egy uzsonnasütemény vagy teasütemény készítése,
- egy kikészített sütemény készítése és a terméken egyszerű díszítő műveletek elvégzése.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. Az elkészült terméket - a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően - minősíti, a termék gyártásával kapcsolatban a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A beszélgetés során ismertetni kell a feladatot, az elkészült termékek minőségét, az esetleges hibákat és azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit.

A vizsgarész megoldására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc.

A cukrászipari termékek készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300+300 +10 + 10 perc Összesen 640 perc

10.3.4

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 80 % (A feladat 40%, B feladat 40%)

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A Sütőipari termékek előállítása és bemutatása vizsgarész értékelésének szempontjai:

- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (10 %),
- Termékkészítés szakszerűsége (35%),
- Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai (35 %),
- Csomagolás és jelölés szakszerűsége (10%)
- Termékkészítés higiénijája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %).

B Cukrászipari termékek készítésének értékelése:

- Termékkészítés szakszerűsége (35%),
- Késztermék külső megjelenése, állaga, állománya, íze és a díszítés kivitelezése (55%),
- Termékkészítés higiéniaja, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %),

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte (összesen, és A illetve B feladatonként is).

10.3.6

10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A vizsga során biztosítani kell olyan személy jelenlétét, aki a vizsgán használt technikai eszközök üzemelését biztosítja.

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

nyersanyagtárolás eszközei
mérlegek
lisztsziták
dagasztógépek
keverő-habverő gépek
tésztaosztó gépek
rozsdamentes-, fa- és márványlapos munkaasztalok
Hűthető munkaasztal
tésztanyújtógép
ki-flisodrógép
kelesztő berendezés
kelesztés eszközei
kemencék és sütők
késztermékkezelés eszközei
hűtők, fagyasztók és sokkolók
csokoládémelegítő
csokoládétemperáló
klíma
cukrászati formák, kéziszközök
csomagolás eszközei
hulladéktárolás eszközei
tűzhelyek, mikrohullámú sütők

10.6 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:--

- 10.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: a vizsgázó az írásbeli feladathoz szükséges jogszabály írásos formáját használhatja. A gyakorlat során számológép használható.
- 10.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek:--

11. A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek
