

**07214013 számú Speciális-mentes sütőipari termékkészítő  
megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket  
megalapozó programkövetelmény**

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

- 1.1 Megnevezése: Speciális-mentes sütőipari termékkészítő
- 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: Speciális-mentes sütőipari termékkészítő
- 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 speciális-mentes sütőipari termékkészítő különböző eljárásokkal kizárólag speciális-mentes sütőipari termékeket készít. Ezekben belül készít például glutén – laktóz – kazein – szója mentes illetve egyedi táplálkozási igényt kielégítő sütőipari termékeket. Munkája során meghatározza a szükséges nyersanyagok fajtáit és mennyiségét. Előkészíti a speciális-mentes sütőipari termékekhez szükséges nyersanyagokat, majd azokból kovászt vagy tésztát készít. A speciális-mentes sütőipari termékekhez szükséges tésztákat érleli, majd feldolgozza különböző tömegű, alakú termékeké. Tésztalazítást végez, majd a terméket megsüti. A speciális-mentes sütőipari készterméket felelősséggel kezeli, ha szükséges csomagolja és a vevő számára jelöléssel látja el. Munkája során betartja a vonatkozó technológiai és minőségbiztosítási előírás-

sokat. Munkáját sütőipari gépek, berendezések és eszközök segítik, melyeket szakszerűen kezel. A hulladékokat a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően kezeli, környezettudatos magatartással végzi a munkáját. Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmszerhigiéniai, 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: sütőipari területen szerzett minimum 3 év gyakorlat

**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: 250
- 7.2 Maximális óraszám: 300

**8. A szakmai követelmények leírása:**

- 8.1 Nem modulszerű felépítés esetén:

	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
--	-----------------------	-----------	-----------------------------------	---------------------------------

1	Átveszi a mentes, illetve speciális sütőipari nyersanyagokat mennyiségi és minőségi szempontok alapján. A nyersanyagokon alapszintű üzemi érzékszervi minőségellenőrzést végez.	Alkalmazás szinten ismeri a mentes illetve speciális sütőipari nyersanyagok csoportosítását, minőségi követelményeit és az átvételre vonatkozó üzemi előírásokat. Azonosítja a mentes, illetve speciális sütőipari nyersanyagokat.	Törekszik a nyersanyagok pontos és szakszerű átvételére.	Önállóan dönt a nyersanyagok átvételéről, vagy elutasításáról.
2	A mentes, illetve speciális nyersanyagokat szakszerűen tárolja, raktározza és nyilvántartja.	Alkalmazás szinten ismeri az élelmiszerek raktározására, tárolására és nyilván tartására vonatkozó jogszabályi előírásokat.	Fontosnak tartja, hogy a nyersanyagok a tárolás alatt megőrizzék minőségüket.	Önállóan dönt a raktározás szabályszerű megvalósításáról és felelősséget vállal az esetleges nyersanyaghibák előfordulásánál azok selejtezésével kapcsolatban.
3	A nyersanyagokon a technológiai utasításoknak megfelelően előkészítő műveleteket végez.	Alkalmazás szinten ismeri a mentes, illetve speciális nyersanyag előkészítés műveleteit és céljait.	Elkötelezett a Jó gyártási gyakorlatban megfogalmazott előírások betartása iránt. Elkötelezett a gyártmánylapban foglalt nyersanyag összetétel betartása iránt.	Önállóan végzi a nyersanyag előkészítés műveleteit.
4	A technológiának megfelelő összetételű és tulajdonságú mentes illetve speciális tésztákat készít, és különböző eljárásokkal érlel.	Ismeri a mentes, illetve speciális sütőipari tésztákat, készítésük módjait és eljárásait. Ismeri a mentes illetve speciális tészták kialakulásának folyamatait, technológiai mutatókat, és a tészták érlelését.	Fontosnak tartja, hogy a jó minőségű nyersanyagokból, megfelelő mennyiségű és minőségű kovászokat és tésztákat készítsen.	Önállóan készíti el a különböző kovászokat és tésztákat, valamint megfelelően határozza meg technológiai mutatóikat.
5	A termék tömegének, alakjának és jellegének megfelelő tésztafeldolgozási műveleteket végez.	Ismeri a mentes, illetve speciális tésztafeldolgozás műveleteit, céljait. Ismeri a feladási tömegek kiszámolásának szabályait, az osztások fajtáit és a különböző termékek alakításának műveleteit. Ismeri a tészta pihentetés célját.	Elkötelezett a Jó gyártási gyakorlatban megfogalmazott előírások betartása iránt. Figyelembe veszi az üzemi környezetet és a rendelkezésre álló műszaki feltételeket. Betartja a Jó gyártási gyakorlatban foglalt paramétereket.	Önállóan határozza meg a feladási tömegeket és a rendelések alapján a szükséges darabszámokat.

6	A termékek jellegének megfelelő eljárásokkal tésztalazítási műveleteket végez.	Ismeri a tésztalazítási módokat.		Önállóan határozza meg a kelesztési feltételeket, és önállóan állítja be azokat és ellenőrzi.
7	A tészta felületén a termékeknek megfelelő díszítési és felületkezelési műveleteket végez.	Ismeri termékek felületi díszítő műveleteit, azok sorrendjét.		Önállóan cukrászsüteményeket készít. Önállóan szervezi meg a munkáját, és képes a technológiai változtatások eldöntésére.
8	Különböző sütési eljárásokkal megsüti a mentes illetve speciális termékeket.	Ismeri a sütés célját és feltételeit, valamint az azokat befolyásoló tényezőket. Ismeri a sütési eljárásokat, valamint a sülés folyamatait.		Önállóan meghatározza a szükséges sütési értékeket, és beállítja azokat, valamint folyamatos ellenőrzést végez
9	A mentes illetve speciális megsült termékeket hűti, tárolja, ha szükséges díszíti.	Ismeri a hűlés szakaszait, folyamatait, ismeri a tárolás szabályait.	Törekszik az igényes csomagolásra. Belátja a termék jelölésének fontosságát.	Önállóan határozza meg a megsültséget.
10	A késztermékhez kiválasztja a csomagolóanyagokat, elvégzi a csomagolás műveleteit és az aktuális jogszabályoknak megfelelően jelöli a mentes, illetve speciális termékeket.	Ismeri a csomagolás célját, műveleteit és szabályait, valamint a csomagolóanyagokat. Ismeri a mentes, illetve speciális sütőipari termékek jelölésére vonatkozó szabályokat, és a jelölések tartalmát.	Elkötelezett az élelmiszerbiztonság iránt és fontosnak tartja a termékei iránti vevői bizalom megőrzését.	Felelősséget érez a fogyasztók tájékoztatásával kapcsolatos előírásokkal kapcsolatban.
11	Mentes, illetve speciális sütőipari termékeket gyárt. A termékeken tömeg és érzékszervi minőségellenőrzést végez.	Ismeri a mentes, illetve speciális termékek gyártástechnológiáját.	Elkötelezett a Jó gyártási gyakorlatban a mentes, illetve speciális termékek készítésére megfogalmazott előírások betartása iránt. Szem előtt tartja az üzem sajátosságait és adottságait.	Önállóan szervezi meg a munkáját, és képes a technológiai változtatások eldöntésére.
12	A jogszabályoknak és a vevői igényeknek megfelelő egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékeket fejleszt és gyárt.	Ismeri az egyedi táplálkozási igényt kielégítő sütőipari termékek csoportjait, és gyártástechnológiáját.	Elkötelezett a korszerű táplálkozási igények kielégítése iránt.	Felelősséget érez termékeinek a fogyasztó egészségére gyakorolt hatásával kapcsolatban.
13	Munkája során betartja az üzemre vonatkozó munkavédelmi és higiéniai szabályokat.	Ismeri az üzem munkavédelmi és higiéniai szabályait.	Törekszik a biztonságos és higiénikus munkavégzésre.	Felelősséget vállal munkája balesetmentes és higiénikus elvégzéséért.

14	Munkája során vezeti az élelmiszer előállításra vonatkozó minőségbiztosítási dokumentumokat.	Ismeri a minőségbiztosítási előírásokat és a jogszabályok szerint előírt dokumentumokat, azok tartalmát.	Elkötelezett a biztonságos termék-előállítás iránt. Fontosnak tartja a vevői bizalom erősítését.	Felelősséget érez a biztonságos és nyomon követhető élelmiszerek előállításáért.
15	Munkája során alkalmazott sütőipari gépeket, berendezéseket a technológiának megfelelően szabályozza, működteti.	Ismeri a gépek feladatait, kezelésüket és a működtetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat.	Törekszik a sütőipari gépek szabályos kezelésére és biztonságos, energiahatékony üzemeltetésére.	Munkája során betartja a gépek kezelési utasításait és figyelemmel kíséri a működésüket.
16	A munkája során a sütőipari eszközöket szakszerűen használja.	Ismeri az eszközök feladatait és helyes használatát.	Törekszik az sütőipari eszközök szabályos kezelésére és biztonságos használatára.	Munkája során megóvja a szerszámok épségét. Felelősséget vállal a rábizott eszközök megóvásáért.
17	Használja a sütőipari termelés irányításához és nyilvántartásához szükséges szoftvereket.	Ismeri a vállalatirányítási szoftvereket.	Fontos számára az üzem áttekinthető irányításában való közreműködése.	Önállóan kezeli a szakmájának gyakorlásához szükséges programokat, és rögzíti az adatokat.
18	A nyersanyagokon, a félkész és késztermékeken tömeg és érzékszervi vizsgálatokat végez. Elvégzi a gyártásközi ellenőrzéseket és dokumentálja azokat.	Ismeri az alapvető alapanyag-, félkész- és késztermékvizsgálati előírásokat tartalmazó szabványokat.	Elkötelezett a jó minőségű termékek előállítására és a fogyasztók becsületes ellátására iránt.	Önállóan végzi az ellenőrzéseket, és dönt az esetleges selejtezésről.
19	Az üzemi termékösszetételek alapján a mentes, illetve speciális termékekhez nyersanyagszükségleti és termelési számolásokat végez.	Ismeri a mentes, illetve speciális sütőipari nyersanyag-szükséglet ipari számításának szabályait, és a műveleteit.	Maradék-talanul betartja az élelmiszerek előállítására vonatkozó előírásait. Precízen végzi a számolási műveleteket. Fontosnak tartja a vevői bizalmat a termékei iránt.	Önállóan számolja ki a szükséges nyersanyagokat és ellenőrzi a számolások pontosságát.
20	A hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kezeli a képződő hulladékokat.	Ismeri a hulladékkezelés szabályait, a környezetvédelmi előírásokat, a szelektív hulladékkezelés fontosságát.	Magára nézve kötelezőnek tekinti a környezet megóvását, és a hulladékokkal kapcsolatos higiéniai problémák megelőzését.	Önállóan szelektálja és deponálja a hulladékokat.
21.	Részt vesz a vállalkozás szabályos működtetésében, a vonatkozó dokumentumok elkészítésében és vezetésében.	Alap szinten ismeri a vállalkozások alapításával, működtetésével kapcsolatos előírásokat.	Betartja a vállalkozások működésére vonatkozó jogszabályokat.	Irányítással végzi a vállalkozás működtetésében szükséges munkáját.
22.	Idegen nyelvű prospectusokat és webol-	Alap szinten ismeri a szakmai idegennyelvi	Nyitott a nemzetközi technológiák és mű-	Irányítással határoz meg technológiai

	dalakat olvas.	kifejezéseket.	szaki újítások felé.	változásokat, illetve javaslatot tesz műszaki újításokkal kapcsolatban.
--	----------------	----------------	----------------------	---

8.2 A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban: igen/nem

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

A fogyasztói igények, a korszerűbb orvosi vizsgálatok alapján hatalmas igény mutatkozik az egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékekre. Ezen terméke gyártása, összetétele, kezelése speciális tudást igényel. Ehhez szükség van erre a képzésre.

**10. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:**

10.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: --

10.2 Írásbeli vizsga

10.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: A speciális-mentes 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.) Speciális-mentes termékek készítésének ismertetése: a szakmára jellemző sütőipari termék készítésének ismertetése. Speciális-mentes sütőipari termékek gyártástechnológiája, a gyártás műveletei, az egyes műveletek célja, feltételei, technikai megoldásai, a műveletek során lejátszódó folyamatok. (70 %).

2.) Ábra (rajz, fénykép) segítségével egy sütőipari berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése (10 %).

3.) Szakmai számítási feladatok: egy speciális-mentes termék anyagszükségletének és tápértékének számítása, adott termékmenyiség és megadott termékösszetétel alapján. (20 %)

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.) speciális-mentes sütőipari termék készítésének ismertetése (70 %).

2.) ábra (rajz, fénykép) segítségével, egy sütőipari gép, berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése (10 %),

3.) 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: speciális-mentes sütőipari termék készítés

10.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: speciális-mentes sütőtermékek előállítása és szakmai beszélgetés.

A következő feladatsorból egy feladat végrehajtása:

1) A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján gluténmentes termékek készítése a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

2) A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján laktóz vagy cukormentes termékek készítése a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

3) A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek készítése a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

A vizsgarész megoldására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc + 10 perc szakmai beszélgetés

10.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 80 %

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 %).

10.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte.

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

sziták

dagasztógépek

keverő-habverő gépek

tésztaosztó gépek

rozsdamentes-, fa- és márványlapos munkaasztalok

tésztanyújtógép

kiflisodrógép

kelesztő berendezés

kelesztés eszközei

kemencék és sütők

késztermékkezelés eszközei

hűtők, fagyasztók és sokkolók

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:--

<b>11. A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek</b>
---