



4600 Kisvárdai, Mártírok útja 8.

45/556-391

[kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com](mailto:kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com)

[www.kisvardaivizsgakozpont.hu](http://www.kisvardaivizsgakozpont.hu)

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

---

**SZAKMAI VIZSGA FELTÉTELEI ÉS TARTALMA  
KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK  
SZAKMAI VIZSGÁRA VONATKOZÓ KIVONATA  
SÜTŐ- ÉS CUKRÁSZIPARI TECHNIKUS SZAKMA**

**1. A szakma alapadatai**

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A szakma megnevezése: Sütő- és cukrászipari technikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 0721 05 13
- 1.4 A szakma szakmairányai: –
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: –
- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 245 óra, Érettségire épülő oktatásban: 160 óra

**4. A szakképzésbe történő belépés feltételei**

- 4.1 Iskolai előképzettség:
  - Alapfokú iskolai végzettség.
  - Érettségire épülő szakmai oktatás esetén: érettségi végzettség.
- 4.2 Alkalmassági követelmények
  - 4.2.1 Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
  - 4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

**8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai**

**8.1 Szakma megnevezése: Sütő- és cukrászipari technikus**

**8.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:**

- 8.2.1 valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.
- 8.2.2 szakmához kötődő további sajátos követelmények: –

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

---

### 8.3 Központi interaktív vizsga

8.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Sütő- és cukrászipari technikus szakmai ismeret

8.3.2 A vizsgatevékenység leírása

A központi interaktív vizsga részei:

- feleletválasztós feladatok egy vagy több sütőipari termék készítésével kapcsolatosan, – feleletválasztós feladatok egy vagy több cukrászipari termék készítésének ismertetésével kapcsolatosan,
- szókitöltés feladat: ábra (rajz, fénykép) segítségével, egy vagy több sütő- és cukrászipari gép, berendezés feladatának, működési elvének, kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak megadása,

Mindegyik feladattípus esetében az interaktív vizsgarendszer által előre megadott válaszlehetőségek közül kell kiválasztani a megfelelő válasz(ok)at.

A vizsgatevékenység az alábbi tanulási eredményeket méri:

1. Sütőipari termékkészítés: sütőipari termékek (kenyerek, péksütemények, finom pékáruk, zsemlemorzsa) gyártástechnológiája, a gyártás műveletei, az egyes műveletek célja, feltételei, technikai megoldásai, a műveletek során lejátszódó folyamatok, a késztermékek minőségi követelményei.
2. Cukrászipari termékkészítés: cukrászipari termékek (uzsonna-, kikészített-, teasütemények, fagylaltok, parfék, pohárkrémek, bonbonok) készítésének műveletei, a hozzájuk tartozó félkész-termékek előállítás.
3. Sütő- és cukrászipari gépek, berendezések: a sütő- és cukrászipari gépek, berendezések feladata, működési elve, kezelése, illetve üzemeltetése, tisztítása, munkavédelmi előírásai.

A feladatsort az alábbi súlyozással szükséges összeállítani:

- feleletválasztós feladatok egy vagy több sütőipari termék készítésének ismertetésével kapcsolatosan: 40%,
- feleletválasztós feladatok egy vagy több cukrászipari termék készítésének ismertetésével kapcsolatosan: 40%
- szókitöltés feladat: ábra (rajz, fénykép) segítségével, egy vagy több sütő- és cukrászipari gép, berendezés feladatának, működési elvének, kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak megadása:

20%

Az egyes feladattípusok javasolt aránya:

- feleletválasztós feladatok: 60%
- sorrendbe rendezés, igaz-hamis, kiegészítendő feladatok: 40%



4600 Kisvárdai, Mártírok útja 8.

45/556-391

[kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com](mailto:kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com)

[www.kisvardaivizsgakozpont.hu](http://www.kisvardaivizsgakozpont.hu)

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

---

8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 150 perc

8.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20%

8.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az értékelés a központi interaktív vizsga összeállított javítási-értékelési útmutatója alapján történik. A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

## 8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Sütő- és cukrászipari technikus projektfeladat

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása

A projektfeladat 3 vizsgarészből áll:

- portfólió (10%),
- sütőipari termékek készítése (45%),
- cukrászipari termékek készítése (45%).

A projektfeladatban az egyes vizsgarészek aránya: 10%, 45%, 45%,

### 8.4.2.1 Portfólió

A portfólió részei:

- Bemutatkozás, célkitűzés: A tanuló bemutatja saját magát, megfogalmazza, hogy miért választotta a szakmáját, milyen célokat kíván elérni, várhatóan milyen nehézségekkel kell szembenéznie, melyek a saját erősségei, és azok a tanulással kapcsolatos tulajdonságai (kompetenciái), amelyek fejlesztésre szorulnak.
- Dokumentumok gyűjteménye: A dokumentumok a tanuló tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét bemutató bármilyen szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemeknek a gyűjteménye. Közvetlenül a szakmai munkához köthető dokumentumok a tanári dicséretetek, versenyeredmények, elkészített produktumok fényképei, önvallomás a szakmáról, projektmunka folyamatát bemutató dokumentumok, szakmához köthető rendezvények, kiállítások, múzeumlátogatások dokumentálása, önreflexiók.  
A dokumentumok között kell lennie egy olyannak, amely tükrözi, hogy a tanuló - legalább egy idegen nyelven - szakmához köthető irodalmat olvas, értelmez.
- Gazdasági számítási feladat (egy konkrét termék fogyasztói árának kiszámítása, a számítás levezetése, rendelkezésre bocsátott nyersanyag, bér-és előállítási költségek alapján.

**A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).**

- Összegzés (reflexió): Az összegzés (reflexió) átfogó, összegző megállapításokat tartalmaz arra vonatkozóan, hogy a tanuló hogyan ítéli meg a szakemberré válásának folyamatát, kompetenciáinak fejlődését, melyek azok a területek, amelyek a képzés során a legjobban foglalkoztatták, a szakmájával kapcsolatban milyen jövőbeni elképzelései vannak, egyéb általa fontosnak tartott információk.

A portfólió formai követelményei:

- Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, másfeles sortávolság, sorkizárás, 2,5 cm-es margó.
- A dokumentumokban szereplő táblázatok, ábrák, fényképek, animációk, filmes elemek forrását jelölni kell.
- A dokumentumok készítéséhez felhasznált forrásokat (könyvek, folyóiratok, internetes források, egyéb források), a dokumentum végén fel kell tüntetni.

A portfólió formája, hitelesítése:

- A portfólió elektronikus dokumentum, amelyet a szakképző intézmény által biztosított felületen, vagy egyéb, a szakképző intézmény által meghatározott módon tárol a tanuló. A dokumentumok valódiságát – a szakmai képzést végző intézménynek – a vizsgát megelőzően hitelesíteni kell.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő:

- A technikai szakmai oktatás esetén a 11-13. évfolyam, az érettségire épülő szakmai oktatás esetében a 13-14. évfolyam. Félévenként legalább egy, a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges.

A portfólió értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10%

A portfólió akkor fogadható el, ha tartalma alapján legalább 40%-osra értékelhető.

A portfóliót a projektvizsga megkezdése előtt legalább 10 nappal, a vizsgabizottság elnökének rendelkezésére kell bocsátani.

#### 8.4.2.2 Sütőipari termékek készítése

A következő vizsgafeladatok közül egy végrehajtása:

- 1./ A rendelkezésre bocsátott, vagy saját anyagösszetétel segítségével kenyérfélék gyártása, kovászos téstakészítési eljárással, többféle tömegben és alakkal, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása. vagy 2./ A rendelkezésre bocsátott, vagy saját anyagösszetétel segítségével, egy adott téstacsoporthoz péksütemények gyártása, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása. vagy

**A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).**

3./ A rendelkezésre bocsátott, vagy saját anyagösszetétel segítségével, egy adott tézstacsoportból finom pékáruk gyártása, legalább kétféle tömeggel vagy alakkal, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása. vagy

4./ A rendelkezésre bocsátott, vagy saját anyagösszetétel segítségével, egyedi táplálkozási igényt kielégítő termék gyártása, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása.

A vizsgaszervező több vizsgafeladatot állít össze úgy, hogy a feladatsor a fenti termékcsoporthoz mindegyikét lefedje. A vizsgafeladatok közül a vizsgázó egyet véletlenszerűen kiválaszt, és azt önállóan végrehajtja.

A munka során kiszámolja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket. Elkészíti a szükséges félkész termékeket, tésztákat, majd azok felhasználásával készterméket állít elő. A termékek előállításánál élelmiszer imitátumok felhasználása nem megengedett.

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, tömeg- és érzékszervi vizsgálatot végez. A termék gyártásával kapcsolatban szakmai beszélgetést folytat.

A vizsgafeladat megoldására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc.

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

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5%.

A sütőipari termékek készítése vizsgarész akkor eredményes, ha legalább 40%-osra értékelhető.

#### 8.4.2.3 Cukrászipari termékek készítése

Meghatározott darabszámban, a rendelkezésre bocsátott, vagy saját anyaganyag segítségével, kétféle cukrászipari termék, és egy díszmunka készítése, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása, az alábbiak szerint: – egy uzsonnasütemény vagy teasütemény készítése,

– egy kikészített sütemény készítése,

– díszmunka készítése előzetesen betöltött tortára, vagy fa-, illetve hungarocell tortára.

A vizsgaszervező – a fentiek figyelembevételével – több vizsgafeladatot állít össze, amelyből a vizsgázó egyet véletlenszerűen kiválaszt, és azt önállóan végrehajtja. A munka során kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket. Elkészíti a szükséges félkész termékeket, tésztákat, majd azok felhasználásával készterméket állít elő. A termékek előállításánál élelmiszer imitátumok felhasználása nem megengedett.

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, érzékszervi vizsgálatot végez. A termék gyártásával kapcsolatban szakmai beszélgetést folytat.



4600 Kisvárdai, Mártírok útja 8.

45/556-391

[kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com](mailto:kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com)

[www.kisvardaivizsgakozpont.hu](http://www.kisvardaivizsgakozpont.hu)

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

---

A vizsgafeladat megoldására rendelkezésre álló időtartam: 360 perc.

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

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5%.

A cukrászipari termékek készítése vizsgarész akkor eredményes, ha legalább 40%-osra értékelhető.

8.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 660 perc

8.4.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80%

8.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Portfólió:

- közvetlenül a szakmához köthető dokumentumok mennyisége, stílus (szakmai szóhasználat, nyelvhelyesség), formai kialakítás (képek, ábrák, korszerű ábrázolás-technikai eszközök alkalmazása), formai követelményeknek való megfelelés: 40%
- a tanuló tudása, teljesítménye, elért eredmények, legalább egy idegen nyelven, a szakmához köthető idegen nyelvű irodalom tanulmányozása: 40%
- a tanulási folyamat, kompetenciák fejlődésének bemutatása, attitűd tulajdonságok: 20%

Sütőipari termékek készítése:

- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása: 10%
- Termékkészítés szakszerűsége: 35% – Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai: 45%
- Termékkészítés higiénijája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása: 10%

Cukrászipari termékek készítése:

- Termékkészítés szakszerűsége: 35% – Késztermék külső megjelenése, állaga, állománya, íze: 35%
- Termékkészítés higiénijája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása: 10%
- Díszmunka készítésének szakszerűsége, megjelenés összbenyomása, kreativitás: 20%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

8.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

- Központi interaktív vizsga: rendszergazda rendelkezésre állása.

**A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).**

A projektfeladat időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, aki biztosítja a vizsga műszaki feltételeinek zavartalanását.

A projektfeladat időtartama alatt jelen lehet olyan segítő személyzet, akik az üzemi higiéniai feltételek biztosításában (pl. mosogatásban) közreműködnek.

**8.6 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:**

- mérlegek
- munkaasztalok
- dagasztógépek
- krémkeverő és habverő gépek
- tésztaosztó gépek
- süteménytészta osztó-gömbölyítő
- kiflisodró gép
- tésztanyújtó gép
- kelesztők, kelesztő eszközök
- kemencék
- melegítő berendezések: tűzhelyek, mikrohullámú sütők, csokoládémelegítő
- hűtőberendezések
- sütő- és cukrászipari munkaeszközök, kéziszerszámok
- késztermék tárolók
- csomagoló eszközök
- tehermozgató eszközök
- egyéni védőeszközök

**8.7 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: –**

**8.8 A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:  
Ágazati alapvizsga: 10%, Szakmai vizsga: 90%**

**8.9 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:  
A szakmai vizsgán hagyományos (nem programozható, szöveges információk tárolására és megjelenítésére nem alkalmas) számológép használata megengedett.**

**9. A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: –**

Csák János

kultúráért és innovációért felelős miniszter nevében és megbízásából