

PÉK-CUKRÁSZ
SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.
ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 541 05 1000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Pék-cukrász

3. Szakképesítések köre:

3.1	Rész-szakképesítések		
		Azonosítószám:	33 541 05 0100 21 01
		Megnevezés:	Mézeskalács-készítő

3.2	Elágazások	Nincsenek	
-----	------------	-----------	--

3.3	Ráépülés	Nincs	
-----	----------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 7216

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Pék-cukrász	3	3000

II. EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Pék-cukrász

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 40 %

3. Gyakorlat aránya: 60 %

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van
Időtartama (évben vagy félévben): 1,5 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető
Ha szervezhető, mikor: -

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Mézeskalács-készítő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: -

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: -

Óraszám: 700

3. Elmélet aránya: 30 %

4. Gyakorlat aránya: 70 %

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):

-

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III. MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
7216	Sütő-, tésztaipari munkás, pék

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Felkészül a munkára
 Előkészíti a munkafolyamatokat
 Alapméréseket végez
 Eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet
 Befejező műveleteket végez
 Tésztát készít
 Tölteléket készít
 Feldolgozza a tésztát
 Tésztát keleszt
 Cukrászati késztermékeket gyárt
 Tésztát süt
 Tésztát szárít
 Betartja a tevékenységére vonatkozó előírásokat
 Adminisztrációs munkát végez

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 541 01 0000 00 00	Édesipari termékgyártó
54 541 01	Élelmiszeripari technikus
33 541 03 0000 00 00	Molnár
33 811 01 0000 00 00	Cukrász
33 541 04 0000 00 00	Pék

IV. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést
- Átveszi a munkaterületet
- Megismeri az elvégzendő feladatot
- Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket
- Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat
- Elvégzi az előírt tisztítási és fertőtlenítési munkákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Védőeszközök
- B Munkaterület jellemzői
- B Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok
- A Biztonságos munka feltételei
- A Higiéniai követelmények
- B Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás
- B Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok
- B Tisztító- és fertőtlenítőszeresek
- C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Információforrások kezelése
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet
A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez
Átv teszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat
A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket
Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik
Részt vesz a karbantartási munkákban
Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket
A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást
A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szakmai számítások
- B Nyersanyag-átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve
- B Gépkezelés
- C A gépek, berendezések karbantartása
- C Kéziszerszámok, eszközök
- B Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Hulladékkezelési eljárások
- D Melléktermékek hasznosítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Elemi számolási készség
- 5 Komplex eszközhasználati képesség
- 4 Nyersanyagátvételhez szükséges laboreszközök használata
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Pontosság
Állóképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség
Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Alapanyagot vizsgál és/vagy ellenőriz
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Beállítja az előírt paramétereket
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Laboratóriumi alpmérések, alpműveletek
- C Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Mintavétel
- B Alapanyag-minősítés
- B Késztermék-minősítés
- B Gyártásközi ellenőrzések alapelvei
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Dokumentumok, naplók vezetése
- C Gazdálkodási alapismeretek
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi és marketing alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 5 Mennyiségérzék
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Labortechnikai eszközök használata
- 5 Elemi számolási képesség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság
Megbízhatóság
Elhivatottság
Elkötelezettség
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés
Numerikus gondolkodás
Matematikai készség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0532-06 Tésztafeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felosztja a tésztát méretre, tömegre
Formázza a tésztát
Tölti a tésztát
Elrakja a tésztát
Kezeli a tészta felületét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A tésztafeldolgozás műveletei
- C Csészeürítő gépek
- C Osztógépek
- C Gömbölyítők
- B Formázógépek
- B Nyújtógépek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszűrők használata

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Látás
Szervezőkészség
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság
Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés
Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0533-06 Kelesztés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- A kelesztő paramétereit beállítja
- Elhelyezi a terméket a kelesztőben
- Ellenőrzi a kelesztési folyamatot
- Sütés előtt kezeli a tészta felületét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Mikrobiológiai folyamatok kelesztésnél
- B A kelesztés folyamata
- C Tésztapihentetők
- C Kelesztő eszközök
- B Kelesztő kamrák
- C Gépi kelesztők

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Szakmai gépek szerkezete, működési vázlata, rajzok olvasása, értelmezése

Személyes kompetenciák:

- Látás
- Önállóság
- Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

- Kompromisszumkésztség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Problémamegoldás
- Hibaelhárítás
- Helyzetfelismerés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0534-06 Sütés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Beállítja a sütési paramétereket

A megkelt terméket a kemencébe helyezi Sütési folyamatot ellenőriz
Süti a formázott tésztákat
Kezeli a termék felületét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Sütés szakaszai, sütés közben lejátszódó folyamatok
- C Épített kemencék
- C Szerelt fémszerkezetű kemencék
- C Vető szerkezetek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Sütőkemencék kapcsolási rajzainak olvasása, értelmezése
- 4 Testi ügyesség

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Megbízhatóság
Látás
Önállóság
Testi erő

Társas kompetenciák:

Kompromisszumkészség
Határozottság

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés
Problémamegoldás
Hibaelhárítás
Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0535-06 Tésztakészítés, tésztaszárítás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kovácsol
Dagaszt
Gyúr
Kever, tömörít
Kenyérfélék gyártásához közvetett tésztát készít és szárít
Péksütemények gyártásához vizes tésztát készít és szárít
Péksütemények gyártásához tejes tésztát készít és szárít

Péksütemények gyártásához dúsított tésztát készít és szárít
Péksütemények gyártásához tojással dúsított tésztát készít és szárít
Omlós tésztát készít és szárít
Leveles tésztát készít, hajtogatja, hűti és szárítja
Diabetikus és egyéb tésztát készít és szárít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alapanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Segédanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Járulékos anyagok fajtái, tulajdonságai
- B Nyersanyagok fizikai jellemzői
- B Nyersanyagok kémiai összetevői
- B Nyersanyagok biológiai jellemzői
- B Nyersanyagok mikrobiológiai jellemzői
- B Nyersanyagok előkészítése
- B Kenyérfélék
- B Vizes tésztából készült sütőipari termékek
- B Tejes tésztából készült sütőipari termékek
- B Dúsított tésztából készült sütőipari termék
- B Tojással dúsított tésztából készült sütőipari termékek
- B Omlós tésztából készült sütőipari termékek
- B Leveles tésztából készült sütőipari termék
- B Diétát kiegészítő termékek
- B Tészta készítése
- C Mikrobiológiai folyamatok a kovászérésnél
- B Mikrobiológiai folyamatok a tésztaérésnél
- C Kolloidális folyamatok kovászkészítésnél
- C Kolloidális folyamatok tésztakészítésnél
- B Enzimes folyamatok: keményítő- fehérje- és zsírbontás
- C Lisztárolás eszközei
- C Lisztszállítás eszközei
- C Nyersanyag előkészítő berendezések
- B Dagasztógépek, csészék
- C Keverő- és habverő gép

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék
- 4 Kisgépek, dagasztógépek használata

Személyes kompetenciák:

Önállóság
Felelősségtudat

Döntéskéesség
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészesség
Kompromisszumkészesség

Módszerkompetenciák:

Felfogóképesség
Rendszerező képesség
Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékgyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Cukrászati félkész terméket készít
Tartós gyümölcskészítményeket készít
Cukrászati késztermékeket készít
Befejező műveleteket, egyszerű díszítéseket végez
Fagylaltot főz, fagyaszt, fagylaltkelyhet készít
Parfékat készít
Pohárkrémeket készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok
- B Tészták
- B Sütési eljárással készült félkésztermékek előállítása
- B Gyümölcskészítmények
- B Torták, szeletek, tekercsek
- B Mignonok, desszertek
- B Krémes és tejszínes készítmény
- B Édes és sós teasütemények
- B Fagylaltok
- B Parfék, pohárkrémek
- C Előkészítő gépek
- C Krémfőzők
- C Csokoládémelegítők
- C Habfűvők
- C Fondantgépek
- C Emulgeátorok
- C Tésztanyújtó
- C Hengergépek

- C Fagylaltgépek
- C Univerzális konyhagépek
- C Hűtőberendezések
- C Sütő és főzőberendezések

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 4 Testi ügyesség
- 5 Tájékozódás
- 4 Térérzékelés
- 4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata
- 4 Cukrászati szakrajzok olvasása, értelmezése
- 5 Cukrászati gépek használata

Személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Látás
- Ízérezékelés
- Pontosság
- Precizitás

Társas kompetenciák:

- Közérthetőség
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Eredményorientáltság
- Áttekintő képesség
- Kreativitás
- Ötletgazdagság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1105-06 Mézeskalács-készítő kiegészítő modulja a pék-cukrász szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Kovácsol
- Dagaszt
- Gyúr
- Tésztát kever, tömörít
- Kenyérfélék gyártásához közvetett tésztát készít
- Péksütemény gyártásához vizes tésztát készít
- Péksütemény gyártásához tejes tésztát készít
- Péksütemény gyártásához dúsított tésztát készít
- Péksütemény gyártásához tojással dúsított tésztát készít
- Omlós tésztát készít

Leveles tésztát készít, hajtogatja, hűti
 Diabetikus és egyéb tésztát készít
 Cukrászati félkésztermékeket készít
 Tartós gyümölcskészítményeket készít
 Tortákat tölt, díszít
 Mignonokat, desszerteket készít
 Édes- és sós teasüteményeket készít
 Gyümölcskelyheket készít
 Fagylaltot főz, készít
 Parfékat készít
 Pohárkrémeket készít
 Alapkrémeket készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alapanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Segédanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Járulékos anyagok fajtái, tulajdonságai
- B Nyersanyagok fizikai jellemzői
- B Nyersanyagok kémiai összetevői
- B Nyersanyagok biológiai jellemzői
- B Nyersanyagok mikrobiológiai jellemzői
- B Nyersanyagok előkészítése
- B Kenyérfélék
- B Vizes tésztából készült sütőipari termékek
- B Tejes tésztából készült sütőipari termékek
- B Dúsított tésztából készült sütőipari termékek
- B Tojással dúsított tésztából készült sütőipari termékek
- B Omlós tésztából készült sütőipari termékek
- B Leveles tésztából készült sütőipari termékek
- B Diétát kiegészítő termékek
- B Tészta készítése
- C Mikrobiológiai folyamatok a kovászérésnél
- B Mikrobiológiai folyamatok a tésztaérésnél
- C Kolloidális folyamatok kovászkészítésnél
- C Kolloidális folyamatok tésztakészítésnél
- B Enzimes folyamatok: keményítő- fehérje- és zsírbontás
- C Lisztárolás eszközei
- C Lisztszállítás eszközei
- C Nyersanyag előkészítő berendezések
- B Dagasztógépek, csészék
- C Keverő és habverő gép
- B Cukrászati félkész termékek
- B Gyümölcskészítmények

- B Torták
- B Mignonok, desszertek
- B Édes és sós teasütemények
- B Fagylaltok
- B Parfék, pohárkrémek
- C Főzőlapok és főzőzsámolyok
- C Krémfőzők
- C Csokoládémelegítők
- C Habfűvők
- C Fondantgépek
- C Emulgeátorok
- C Hengergépek
- C Fagylaltgépek
- C Univerzális konyhagépek
- C Hűtőberendezések

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 4 Testi ügyesség
- 5 Tájékozódás
- 4 Térérzékelés
- 4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszűrők használata
- 4 Cukrászati szakrajzok olvasása, értelmezése
- 5 Cukrászati gépek használata
- 5 Elemi számolási készség
- 5 Tájékozódás
- 4 Kisgépek, dagasztógépek használata

Személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Látás
- Ízérezékelés
- Pontosság
- Precizitás

Társas kompetenciák:

- Közérthetőség
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Eredményorientáltság
- Áttekintő képesség
- Kreativitás
- Ötletgazdagság

A 33 541 05 1000 00 00 azonosító számú, Pék-cukrász megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
0532-06	Tésztafeldolgozás
0533-06	Kelesztés
0534-06	Sütés
0535-06	Tésztakészítés, tésztaszárítás
0536-06	Cukrászati termékgyártás

A 33 541 05 0100 21 01 azonosító számú, Mézeskalács-készítő megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
0532-06	Tésztafeldolgozás
0534-06	Sütés

V. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, a tisztítás, a csíráatlanítás elvégzése a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Technológiai/termelési számítások elvégzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 25%
- 2. feladat 75%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat elvégzése megadott anyagokból és módszerekkel, a mérési adatok dokumentálása, összesítő jelentés elkészítése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gazdálkodási, vállalkozási, kereskedelmi és marketing alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30perc (felkészülési idő 20perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 75%
- 2. feladat 25%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0532-06 Tésztafeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A különböző termékcsoporthoz tartozó termékek tésztáinak osztása, formázása, a tésztafeldolgozás gépeinek ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 100%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0533-06 Kelesztés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A kelesztés módszereinek, feltételeinek, folyamatainak, a kelesztés eszközeinek bemutatása, ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0534-06 Sütés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A különböző termékcsoportokba tartozó termékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A sütés elméleti alapjainak, folyamatainak, feltételeinek, a sütési eljárások és a sütőkemencék ismertetése, bemutatása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%

2. feladat 40%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0535-06 Tésztakészítés, téstaszárítás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A téstakészítés nyersanyagai, téstakészítési-eljárások, a téstakészítés-tésztáérés során végbemenő folyamatok (mikrobiológiai, koloidális, enzimes) téstakészítés gépeinek bemutatása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékgyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Cukrászati félkésztermékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercsek, vagy mignonok, vagy desszertek, vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagylaltkehely stb. készítése)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A cukrásztechnológia alaplételei, a cukrásztészták, a cukrászipari félkésztermékek, a cukrászati termékek, készítmények és a cukrászipari gépek bemutatása, ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 75%

2. feladat 25%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1105-06 Mézeskalács-készítő kiegészítő modulja a pék-cukrász szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Közvetett és közvetlen tésztakészítés és cukrászati termékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 33 541 05 1000 00 00 azonosító számú, Pék-cukrász megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

3. vizsgarész: 5

4. vizsgarész: 10

5. vizsgarész: 5

6. vizsgarész: 10

7. vizsgarész: 15

8. vizsgarész: 40

A 33 541 05 0100 21 01 azonosító számú, Mézeskalács-készítő megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 5
- 3. vizsgarész: 5
- 4. vizsgarész: 40
- 6. vizsgarész: 40

A 33 541 05 1000 00 00 azonosító számú, Pék-cukrász megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 05 0100 21 01 azonosító számú Mézeskalács-készítő megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

- 9. vizsgarész: 100

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei:

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése
Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri.
Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai:

-

**VI.
ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK**

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Pék-cukrász	Mézeskalács-készítő
Dagasztógépek	X	X
Keverőgépek	X	
Nyújtó gépek	X	X
Osztó és formázó gépek	X	
Kiflisodró gép	X	
Kelesztő berendezés	X	
Kemence	X	X
Csomagoló gépek	X	X
Szeletelő gépek	X	
Mérlegek	X	
Tűzhelyek	X	
Cukrász speciális kéziszerszámok, eszközök	X	
Sütőipari speciális kéziszerszámok, eszközök	X	
Tehermozgató eszközök, berendezések	X	
Egyéni védőeszközök	X	X
Környezetvédelmi eszközök, berendezések	X	X
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések	X	X

**VII.
EGYEBEK**

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama az 1. szakképző évfolyamot követően 140 óra, a 2. szakképző évfolyamot követően 140 óra.