

SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1425-06 Cukrászati termelési feladatok 1.

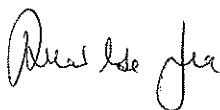
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
1425-06/1 Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján
(Uzsonnasütemények vagy diabetikus sütemények készítése, sütési eljárások alkalmazása; Munkaszervezés végzése; Munkavédelmi, Higiéniiai előírások érvényesítése stb.)

Gyakorlati vizsgatevékenység

Szakképesítés/rész-szakképesítés/elágazás/ráépülés azonosító száma,
megnevezése: 33 811 01 0000 00 00 Cukrász

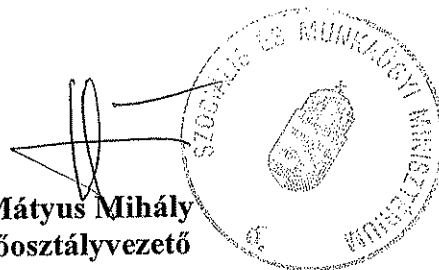
Gyakorlati vizsgatevékenység időtartama: 180 perc

EREDETIVEL MINDENBEN
MEGEGYEZŐ MÁSOLAT



Jóváhagyta:

Mátyus Mihály
főosztályvezető



2008

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2008. 10. 21-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1425-06 Cukrászati termelési feladatok 1.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (Uzsonnasütemények vagy diabetikus sütemények készítése, sütési eljárások alkalmazása; Munkaszervezés végzése; Munkavédelmi, Higiéniiai előírások érvényesítése stb.)

1425-06 Cukrászati termelési feladatok 1. uzsonnasütemények és diabetikus sütemények termékcsoporthól

- 1.) Készítsen 20 db gyúrt élesztős uzsonnasüteményt, 5 db csavart brióst, 5 db fonott brióst és 10 db ökörszemet gyúrt élesztős tészta és túróöltelék felhasználásával, helyezze tálcára bemutatás céljából!**

- 2.) Készítsen 15 db túrós táskát hajtogatott élesztős tészta és túróöltelék felhasználásával, helyezze tálcára bemutatás céljából!**

- 3.) Készítsen 15 db svájci kiflit hajtogatott élesztős tészta és forrázott dióöltelék felhasználásával, helyezze tálcára bemutatás céljából!**

- 4.) Készítsen 15 db diós vagy kakaós csigát hajtogatott élesztős tészta és száraz dióöltelék felhasználásával, helyezze tálcára bemutatás céljából!**

- 5.) Készítsen 15 db barackos papucsot hajtogatott élesztős tészta és süthető sárgakrém, barackbefőtt felhasználásával, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

- 6.) Készítsen 15 db gyümölcsös blundel uzsonnasüteményt új vágástechnikával, hajtogatott élesztős tészta, túróöltelék, sárgakrém, vegyes gyümölcs és zselé felhasználásával, helyezze tálcára bemutatás céljából!**

- 7.) Készítsen 15 db diós pozsonyi kiflit omlós élesztős tészta és forrázott dióöltelék felhasználásával, helyezze tálcára bemutatás céljából!**

- 8.) Készítsen 15 db búr kiflit vajjas vagy húzó margarinnal készülő leveles tésztából, dióhab töltelék felhasználásával, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

- 9.) Készítsen 12 db mákos tiroli rétest vajjas vagy húzó margarinnal készülő leveles tésztából és forrázott mák töltelék felhasználásával, helyezze tálcára bemutatás céljából!**

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1425-06 Cukrászati termelési feladatok I.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

I. vizsgafeladat

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (Uzsonnasütemények vagy diabetikus sütemények készítése, sütési eljárások alkalmazása; Munkaszervezés végzése; Munkavédelmi, Higiéniiai előírások érvényesítése stb.)

10.) Készítsen 15 db sajtos rolót vajas vagy húzómarginnal készülő leveles tésztából sajtkrém felhasználásával, helyezze tálcára bemutatás céljából!

11.) Készítsen 15 db almás lepényt sárga linzertészta és almatöltelék felhasználásával, helyezze tálcára bemutatás céljából!

12.) Készítsen 10 db 100 g-os diabetikus mákos beigli diabetikus omlós élesztős tészta és diabetikus forrázott máktöltelék felhasználásával, helyezze tálcára bemutatás céljából!

13.) Készítsen 15 db diabetikus túrós lepényt diabetikus omlós tészta és diabetikus túrótöltelék felhasználásával, helyezze tálcára bemutatás céljából!

14.) Készítsen 500 g diabetikus néró teasüteményt diabetikus kevert omlós tészta és diabetikus lekvár és diabetikus csokoládé felhasználásával, helyezze tálcára bemutatás céljából!

15.) Készítsen 20 szelet diabetikus tejszínes túrótortát diabetikus piskóta felvert és diabetikus tejszínes túrókrém felhasználásával, helyezze tálcára bemutatás céljából!

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1425-06 Cukrászati termelési feladatok 1.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (Uzsonnasütemények vagy diabetikus sütemények készítése, sütési eljárások alkalmazása; Munkaszervezés végzése; Munkavédelmi, Higiéniiai előírások érvényesítése stb.)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

Uzsonnasütemények témakörből

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Pontszámok	
		Max.	Elért
B	Nyersanyagok, berendezések, gépek előkészítő művelete	5	
B	Tésztakészítés	20	
B	Töltelékkészítés	15	
-	Uzsonnasüteményeket készít	10	
B	Sütés	10	
-	Betartja és betartatja a munkavédelmi előírásokat	6	
B	A cukrász szakma higiéniai és élelmiszerbiztonsági előírásainak betartása	6	
B	Munkaszervezés	8	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata	5	
5	Cukrászati gépek felhasználása	5	
Összesen		90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Felelősségtudat	2	
	Állóképesség	2	
	Erős fizikum	2	
Társas	Határozottság	2	
Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	2	
Összesen		10	
Mindösszesen		100	

.....
dátum

.....
alíírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1425-06 Cukrászati termelési feladatok 1.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (Uzsonnasütemények vagy diabetikus sütemények készítése, sütési eljárások alkalmazása; Munkaszervezés végzése; Munkavédelmi, Higiéniiai előírások érvényesítése stb.)

A vizgázó neve:

Értékelő lap

Diabetikus sütemények témakörből

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Pontszámok	
		Max.	Elért
B	Nyersanyagok, berendezések, gépek előkészítő művelete	5	
B	Tésztakészítés	20	
B	Töltelékkészítés	15	
-	Diabetikus süteményeket készít	10	
B	Sütés	10	
-	Betartja és betartatja a munkavédelmi előírásokat	6	
B	A cukrász szakma higiéniai és élelmiszerbiztonsági előírásainak betartása	6	
B	Munkaszervezés	8	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszűrők használata	5	
5	Cukrászati gépek felhasználása	5	
Összesen		90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Felelősségtudat	2	
	Állóképesség	2	
	Megbízhatóság	2	
Társas	Határozottság	2	
Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	2	
Összesen		10	
Mindösszesen		100	

.....

dátum

.....

aláírás

C