

41. PÉK-CUKRÁSZ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.

AZ 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	Részszerkesztés		
		Azonosítószám:	33 541 05 0100 21 01
		Megnevezés:	Mézeskalács-készítő

3.2	Szakképesítés-elágazások	Nincsenek	
-----	--------------------------	-----------	--

3.3	Szakképesítés-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 megszerzhetőek 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

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS 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

Tészta felületét kezeli

Szárasztésztát készít

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

Átv teszi 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 Könyelvi 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:

- 6 Elemi számolási készség

- 7 Komplex eszközhasználati képesség
- 5 Nyersanyagátvételhez szükséges laboerszközök 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 készség
- 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, kiszúrók 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:

Kompromisszumkészség

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 fém szerkezetű 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:

3136-10 Tésztakészítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kovászol

Dagaszt

Gyúr

Kever, tömörít

Kenyérfélék gyártásához közvetett tésztát készít

Péksütemények gyártásához vizes tésztát készít

Péksütemények gyártásához tejes tésztát készít

Péksütemények gyártásához dúsított tésztát készít

Péksütemények gyártásához tojással dúsított tésztát készít

Omlós tésztát készít

Leveles tésztát készít, hajtogatja és hűti

Diabetikus és egyéb tésztát készít

Száraztésztát 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 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 Enzimikus folyamatok: keményítő- fehérje- és zsírbontás
- C Lisztárolás eszközei
- C Lisztzállítás eszközei
- C Nyersanyag előkészítő berendezések
- B Dagasztógépek, csészék
- C Keverő- és habverő gép

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

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

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Felelősségtudat
- Döntésképeség
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Segítőkészség
- Kompromisszumkészség

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
- Parfákat készít
- Pohárkrémeket készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok
- B Tészták
- B Sütési eljárással készült félkésztermékek előállítás
- B Gyümölcskészítmények
- B Torták, szeletek, tekercsek
- B Mignonok, desszertek
- B Krémes és tejszínes készítmények
- B Édes és sós teasütemények
- B Fagylaltok
- B Parfák, pohárkréme
- C Előkészítő gépek
- C Krémfőzők
- C Csokoládémelegítők
- C Habfúvók
- 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:

Kovászol

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 Enzimikus folyamatok: keményítő- fehérje- és zsírbontás
- C Lisztárolás eszközei
- C Lisztzállítás eszközei
- C Nyersanyag előkészítő berendezések
- B Dagasztógépek, csészek
- 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 főzőszámolyok
- C Krémfőzők
- C Csokoládémelegítők
- C Habfúvók
- 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, kiszúrók 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
3136-10	Tésztakészítés
0536-06	Cukrászati termékgyártás

A 33 541 05 0100 21 02 azonosító számú, Mézeskalács-készítő megnevezésű részszakképesítés 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 csírátlanítás 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: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, 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 termékcsoportokba tartozó termékek tésztaínak 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 készítés módszereinek, feltételeinek, folyamatainak, a készítés 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:

3136-10 Tésztakészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A tésztakészítés nyersanyagai, tésztakészítési eljárások, a tésztakészítés-tésztaérés során végbemenő folyamatok (mikrobiológiai, kolloidális, enzimes) tésztakészítés 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 fagyaltkehely 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 részszakképesítéshez 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 részszakképesítéssel 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.