

**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:	Gyorspékségi sütő és eladó
		Azonosítószám:	33 541 05 0100 21 02
		Megnevezés:	Mézeskalács-készítő
		Azonosítószám:	33 541 05 0100 21 03
		Megnevezés:	Sütőipari munkás
		Azonosítószám:	33 541 05 0100 21 04
		Megnevezés:	Szárasztésztagyártó

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: Gyorspékségi sütő és eladó**

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: 400
3. Elmélet aránya: 30 %
4. Gyakorlat aránya: 70 %
5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): -
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

### **RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Sütőipari munkás**

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: 500
3. Elmélet aránya: 30 %
4. Gyakorlat aránya: 70 %
5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): -
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

### **RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Szárastésztagyártó**

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: 400
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 fertőtlenítőszer
- C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 3 Információforrások kezelése
- 4 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  
Átveszi 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
- 3 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
- 3 Labortechnikai eszközök használata
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése

**Személyes kompetenciák:**

Önállóság  
M 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:**

- 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 ellenőrzi
- 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 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 kováskészítésnél
- 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
- 5 Tájékozódás
- 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
- Parfékat készít
- Pohárkrémekeket 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 készítmények
- B Édes és sós teasütemények
- B Fagylaltok
- B Parfék, pohárkrémekek
- 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, kiszűrők használata
- 4 Cukrászati szakrajzok olvasása, értelmezése
- 5 Cukrászati gépek használata

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség  
Látás  
Ízérzékelés  
Pontosság  
Precizitás

Társas kompetenciák:

Közérthetőség  
Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Eredményorientáltság  
Áttekintő képesség  
Kreativitás  
Ötletgazdagság

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**1104-06 Gyorspéksegi sütő és eladó kiegészítő modulja a pék-cukrász szakképesítéshez**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Előírásoknak megfelelően mintát vesz  
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz  
Gyártásközi vizsgálatokat végez  
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít  
Beállítja az előírt paraméterekeket  
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, hajtogat, hűt  
Diabetikus és egyéb tésztát készít  
Felosztja a tésztát méretre, tömegre  
Formázza az anyagot  
Tölti a tésztát  
Elrakja a tésztát  
Kezeli a tészta felületét  
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál  
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket  
Vállalkozást indít, működtet  
Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat  
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 ismerete
- 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 A tésztafeldolgozás műveletei
- C Csészeürítő gépek
- C Osztógépek
- C Gömbölyítők
- B Formázógépek
- B Nyújtógépek
- 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 Habfúvók
- C Fondantgépek
- C Emulgeátorok
- C Hengergépek
- C Fagylaltgépek
- C Univerzális konyhagépek
- C Hűtőberendezések

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 5 Elemi számolási készség
- 4 Kisgépek, dagasztógépek használata
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Kézügyesség
- 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
- Ízérzékelés
- 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  
 Pohárkrémekeket készít  
 Alapkrémekeket 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 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, 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
- Ízérzékelés
- Pontosság
- Precizitás

Társas kompetenciák:

- Közérthetőség
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Eredményorientáltság
- Áttekintő képesség
- Kreativitás
- Ötletgazdagság

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**1106-06 Sütőipari munkás kiegészítő modulja a pék-cukrász szakképesítéshez**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Előírásoknak megfelelően mintát vesz  
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz  
Gyártásközi vizsgálatokat végez  
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít  
Beállítja az előírt paramétereket  
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, hajtogat, hűt  
Diabetikus és egyéb tésztát készít  
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál  
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket  
Vállalkozást indít, működtet  
Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat  
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  
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
- 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 Liszt tárolás 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 Habfúvók
- C Fondantgépek
- C Emulgeátorok
- C Hengergépek
- C Fagylaltgépek
- C Univerzális konyhagépek
- C Hűtőberendezések

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

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

Személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Látás
- Ízérezékelés
- Pontosság
- Precizitás

Társas kompetenciák:

- Közérthetőség
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Eredményorientáltság
- Áttekintő képesség
- Kreativitás
- Ötletgazdagság

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**1107-06 Száraztésztagyártó 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, hajtogat, hűt
- Diabetikus és egyéb tésztát készít
- Kelesztő paramétereit beállítja
- Elhelyezi a terméket a kelesztőben
- Sütés előtt a tészta felületét kezeli
- Ellenőrzi a kelesztési folyamatot
- 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  
Beállítja a sütési paramétereit  
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
- 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 Habfúvók
- C Fondantgépek
- C Emulgeátorok
- C Hengergépek
- C Fagylaltgépek
- C Univerzális konyhagépek
- C Hűtőberendezések
- 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
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Tájékozódás
- 4 Térérzékelés
- 4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszűrők használata
- 4 Cukrászati szakrajzok olvasása, értelmezése
- 5 Cukrászati gépek használata
- 5 Elemi számolási készség
- 4 Kisgépek, dagasztógépek használata
- 4 Sütőkemencék kapcsolási rajzainak olvasása, értelmezése
- 4 Testi ügyesség

Személyes kompetenciák:

Látás Önállóság Felelősségtudat Kézügyesség Testi erő

Társas kompetenciák:

Kompromisszum-készség

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Problémamegoldás

Hibaelhárítás

Helyzetfelismerés

<b>A 33 541 05 1000 00 00 azonosító számú, Pék-cukrász megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
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

<b>A 33 541 05 0100 21 01 azonosító számú, Gyorspékségi sütő és eladó megnevezésű rész szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0533-06	Kelesztés
0534-06	Sütés

<b>A 33 541 05 0100 21 02 azonosító számú, Mézeskalács-készítő megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
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

<b>A 33 541 05 0100 21 03 azonosító számú, Sütőipari munkás megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0532-06	Tésztafeldolgozás
0533-06	Kelesztés

<b>A 33 541 05 0100 21 04 azonosító számú, Száraztésztagyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
0532-06	Tésztafeldolgozás

## 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:

Tehnológiai/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 tésztáinak osztása, formázása, a tésztafeldolgozás gépeinek ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 90 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, tésztaaszárítás**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A tésztakészítés nyersanyagai, tésztakészítési-eljárások, a tésztakészítés-tésztaérés során végbemenő folyamatok (mikrobiológiai, koloidális, 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 tekercek, 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 alapszüveletei, 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:

### **1104-06 Gyorspéksegi süítő és eladó kiegészítő modulja a pék-cukrász szakképesítéshez**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Közvetett és közvetlen tésztából készült süítőipari és cukrászati termékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

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

#### **A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 80 %

2. feladat 20 %

## **10. 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 %

## **11. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

### **1106-06 Sütőipari munkás kiegészítő modulja a pék-cukrász szakképesítéshez**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Közvetett és közvetlen tésztából készült sütőipari és cukrászati termékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

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

#### **A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 80 %

2. feladat 20 %

## **12. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

### **1107-06 Szárasztésztagyártó 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, Gyorspékcséi sütő és eladó megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész:10
2. vizsgarész: 5
5. vizsgarész:45
6. vizsgarész:40

A 33 541 05 0100 21 02 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:30
5. vizsgarész:20
6. vizsgarész:30

A 33 541 05 0100 21 03 azonosító számú, Sütőipari munkás megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész:10
2. vizsgarész: 5
4. vizsgarész:45
5. vizsgarész:40

A 33 541 05 0100 21 04 azonosító számú, Szárasztésztagyártó megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész:10
2. vizsgarész: 5
3. vizsgarész: 5
4. vizsgarész:80

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 Gyorspékcséi sütő és eladó megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

9. vizsgarész: 100

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 02 azonosító számú Mézeskalács-készítő megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

10. vizsgarész: 100

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 03 azonosító számú, Sütőipari munkás megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

11. vizsgarész: 100

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 04 azonosító számú, Száraztésztagyártó megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

12. 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**

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