KÉPZÉSI PROGRAM

05. ÉMISZERIPAR ágazathoz tartozó
4 0721 05 12

Pék-cukrász

SZAKMÁHOZ

A SZAKMA ALAPADATAI

1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
2 A szakma megnevezése: Pék-cukrász
3 A szakma azonosító száma: 4 0721 05 12
4 A szakma szakmairányai: —

5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar ágazati alapoktatás
8 Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Süteménykészítő

Tartalom

A képzés szerkezete 5
A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök éves óraszáma évfolyamonként ... **Hiba! A könyvjelző nem létezik.**
A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként ..... **Hiba! A könyvjelző nem létezik.**
Ágazati alapképzés ..... **Hiba! A könyvjelző nem létezik.**
9. évfolyam ..... **Hiba! A könyvjelző nem létezik.**
Munkavállalói ismeretek tantárgy ..... **Hiba! A könyvjelző nem létezik.**
Élelmiszerismeret I tantárgy ..... **Hiba! A könyvjelző nem létezik.**
Élelmiszerismeret II tantárgy ..... **Hiba! A könyvjelző nem létezik.**
Műszaki alapismeretek tantárgy ..... **Hiba! A könyvjelző nem létezik.**
Élelmiszervizsgálat tantárgy ..... **Hiba! A könyvjelző nem létezik.**
Alapozó gyakorlat tantárgy ..... **Hiba! A könyvjelző nem létezik.**
Munkavédelem és higiénia tantárgy (elmélet) ..... **Hiba! A könyvjelző nem létezik.**
Munkavédelem és higiénia tantárgy (gyakorlat) ..... **Hiba! A könyvjelző nem létezik.**
Alágazati specializáció tantárgy ..... **Hiba! A könyvjelző nem létezik.**
Ágazati alapvizsga ..... **Hiba! A könyvjelző nem létezik.**
SZAKMAI KÉPZÉS 21
Összesített óraszámok (10. és 11. évfolyam) 21
10. évfolyam 22
Sütőipari ismeretek tantárgy 22
Szakmai gépek tantárgy 23
Sütőipari termékek készítése tantárgy 25
Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás tantárgy 28
Cukrászati ismeretek tantárgy 30

Cukrászati termékek készítése tantárgy 33
Gazdasági és vállalkozási ismeretek tantárgy 36
Portfólió készítés tantárgy 37
11. évfolyam 38
Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 38
Sütőipari ismeretek tantárgy 40
Szakmai gépek tantárgy 42
Sütőipari termékek készítése tantárgy 44
Cukrászati ismeretek tantárgy 47
Cukrászati termékek készítése tantárgy 49
Gazdasági és vállalkozási ismeretek tantárgy 50
Portfólió készítés tantárgy 52
A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai 54
Központi interaktív vizsga ..... **Hiba! A könyvjelző nem létezik.**
Projektfeladat ..... **Hiba! A könyvjelző nem létezik.**
A gyakorlati képzés során gyakorlásra javasolt sütőipari (pék) termékek listája 59
A gyakorlati képzés során gyakorlásra javasolt cukrászati termékek listája 60

A képzés szerkezete

Szakképző iskola 2020 Pék-cukrász	2026/27 tanévtől																										
Tantárgyak	1/9. évf.									2/10. évf.										3/11. évf.									
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad óraketerből	36 hét	PTT heti óraszám	szabadóráról	heti órasz.	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad óraketerből	36 hét	PTT heti óraszám	szabadóráról	heti órasz.	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad óraketerből	31 hét	PTT heti óraszám	szabadóráról	heti órasz.	elm	gyak
Közismeret		**612**	**36**	**648**	**17**	**1**	**18**	**18**		**0**	**252**	**72**	**324**	**7**	**2**	**9**	**9**		**0**	**217**	**31**	**279**	**7**	**2**	**9**	**9**	
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2			62		62	2		2	2	
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36	36	72	1	1	2	2			31		62	1	1	2	2	
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2			31		31	1		1	1	
Történelem és		108		108	3		3	3						-									-				

társadalo mismeret																										
Természe tismeret		10 8		1 0 8	3		3	3						-								-				
Testnevel és		14 4		1 4 4	4		4	4			36		3 6	1		1	1			31		3 1	1		1	1	
Osztálykö zösség-építő Program		36		3 6	1		1	1			36		3 6	1		1	1			31		3 1	1		1	1	
Digitális kultúra			**36**	**3 6**		**1**	**1**	**1**				36	3 6		1	1	1				31	3 1		1	1	1	
Pénzügyi és vállalkoz ói ismeretek					-									-						31		3 1	1		1	1	
Ágazati alapoktat ás (16)		**57 6**	0	5 7 6	16	0	1 6	4	1 2																		
Mesterséges intelligencia alapjai				**1 8**			**0, 5**		**0 , 5**																		
Munkavál lalói ismeretek	0%	18		1 8	0,5		0, 5	0 , 5																			
Álláskere sés		5																									

Munkajogi alapismeretek		5																								
Munkavis zony létesítése		5																								
Munkanélküliség		3																								
Munkavállalói idegen nyelv																			0%	62		62	2		2	2
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																				11						
Önéletrajz és motivációs levél																				20						
„Small talk” – általános társalgás																				11						
Állásinterjú																				20						
Élelmiszerismeret	0%	72		72	2	0	2	2																		

Él_Anyagismeret				36			1	1																			
Anyagismeret		36																									
Él_Élelmiszeripari technológiai alapok				36			1	1																			
Élelmiszeripari technológiai alapok		36																									
Műszaki alapismeretek	0%	36		36	1		1	1																			
Géprajzi alapismeretek		9																									
Gépelemek		7																									
Erőátviteli gépelemek		7																									
Csövek és csővezetékek		7																									
Villanymotorok, hajtóművek, áttételek		6																									

Élelmiszervizsgálat	100 %	72		54	2		1,5		1,5																		
Bevezetés a laboratóriumi munkába		8																									
Mintavétel		8																									
Tömegmérés		8																									
Térfogatmérés		8																									
Hőmérsékletmérés		8																									
Sűrűségmérés		16																									
Oldatok		16																									
Alapozó gyakorlatok	100 %	144		144	4	0	4	0	4																		
AGY_Mérések				18			0,5		0,5																		
Mérések		18																									
AGY_Szakmaspecifikus alapműveletek				126			3,5		3,5																		

Szakmaspecifikus alapművletek		126																										
Munkavédelem és higiénia	50 %	36		36	1	0	1	0,5	0,5																			
Munkavédelem és higiénia elmélet				18			0,5	0,5																				
Munkavédelem és higiénia gyakorlat				18			0,5		0,5																			
Munkavédelem		18																										
Higiénia		18																										
Alágazati specializáció	100 %	198		198	5,5	0	5,5	0	5,5																			
Alágazati specializáció (pék)				72			2		2																			
Alágazati specializáció (cuk)				72			2		2																			
Alágazati specializáció (sz-b)				54			1,5		1,5																			

Szakirányú oktatás (25)										**828**	72	**900**		**2**	**25**	**7**	**18**		**708**	67	**775**		**2**	**25**	**9**	**16**
Sütőipari ismeretek										10 %	54		54	1,5		1,5	1,5		10 %	62		62	2		2	1	1
Sütőipari anyagok											12																
A sütőipari technológia szakaszai											18																
Kenyérfélék											14																
Péksütemények											10									16							
Finompékáruk																				26							
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek																				8							
Egyedi technológiák																				8							
Hagyományos sütőipari termékek																				4							

Szakmai gépek										10 %	72		72	2		2	0,5	1,5	10 %	67	10,5	77,5	2		2,5	0,5	2
Sütőipari eszközök											4															
A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei és berendezései											12															
A kovász- és tésztakészítés gépei és berendezései											16									10						
A tésztafeldolgozás gépei											4									12						
Kelesztők																				8						
Kemencék és sütők																				16						
A késztermékkezelés és a																				6						

	csomagolás gépei, berendezései																									
	Cukrászati gépek és berendezések										36									15						
x	Sütőipari termékek készítése					-				100 %	252	36	288	7	1	8		8	100 %	186	31	217	6	1	7	7
	A raktározás és előkészítés műveletei										50															
	Technológiai műveletek										144															
	Kenyérkészítés										12									61						
	Péksütemények és finompékáruk készítése										30									100						
	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő,										10									15						

hagyományos és egyedi technológiával készült termékek készítése																										
A pékség működése										6									10							
Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás									20 %	72		72	2		2	1,5	0,5		0		0					
Nyersanyagvizsgálatok										20																
Készteremékvizsgálatok										20																
Minőségszabályozás										10																
Üzemi minőségbiztosítási feladatok										22																
Cukrászati ismeretek									50 %	72		72	2		2	1	1	50 %	62		62	2		2	1	1

Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek											18														
Cukrászati félkész termékek											12														
Cukrászati tészták, uzsonnas ütemények											20														
Kikészített sütemények											12									20					
Teasütemények											10									10					
Fagylaltok, parfék, pohárkrémek																				8					
Díszítési műveletek																				8					
Bonbonok																				8					
Egyedi táplálkoz																				8					

ási igényt kielégítő cukrászati termékek																										
Cukrászati termékek készítése										50 %	252	36	288	7	1	8	1	7	50 %	184	2	186	6		6	1	5
Cukrászati előkészítő műveletek											35																
Cukrászati félkész termékek készítése											45																
Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése											72																
Kikészített sütemények készítése											55									81							
Teasütemények készítése											45									30							

Fagylaltok, parfék, pohárkrémek készítése																			20						
Díszítési műveletek																			25						
Bonbonok készítése																			16						
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek készítése																			12						
Gazdasági és vállalkozási ismeretek									0%	18		18	0,5		0,5	0,5		0%	49	13	62	1,5	**0,5**	2	2
Gazdasági alapismeret										18															
Vállalkozás alapítása																			18						
Vállalkozás																			31						

működtetése																										
Portfóliókészítés									0%	36		36	1		1	1		0%	36	10,5	46,5	1	0,5	1,5	1,5	
A portfóliókészítés alapjai										4																
Bemutatkozás, célkitűzés										4																
Dokumentumgyűjtés										28									32							
Összegzés, reflexió																			4							
Szabad közismereti órakeret	36			1						72			2									2				
Szabad szakmai órakeret										72			2						98			2,5				
Összesen:			***124***			**34,0**	22,0	12,0				***124***			**34,0**	16,0	18,0			**1054**		**34,0**			18,0	16,0	
Nyári gyakorlat																	**140**									

						18		16

Eger,
2024.
03.25

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	31
Közismereti összes éves óraszám	648	324	279
Közismereti óraszám	17	7	7
Közismereti éves óraszám	612	252	217
Szabad közismereti óraszám	1	2	2
Szabad közismereti éves óraszám	36	72	62
Ágazati alapoktatás	16	0	0
Szakirányú oktatás	0	25	25

Szakmai éves óraszám	576	900	837
PTT szerinti éves óraszám	576	828	770
Szabad szakmai éves óraszám	0	72	67
Ebből felhasznált éves óraszám	0	72	67
Még felosztható éves óraszám	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1054

SZAKMAI KÉPZÉS

Összesített óraszámok (10. és 11. évfolyam)

	10. évfolyam			11. évfolyam		
	közismereti képzés	szakmai oktatás	összes óraszám	közismereti képzés	szakmai oktatás	összes óraszám
heti óraszám	9	25	34	9	25	34
éves óraszám	324	900	1224	279	775	1054

	10. évfolyam					11. évfolyam				
	közismereti képzés	szakmai oktatás		összes óraszám		közismereti képzés	szakmai oktatás		összes óraszám	
		intézményi oktatás	duális képzőhely	intézményi oktatás közismerettel	duális képzőhely		intézményi oktatás	duális képzőhely	intézményi oktatás közismerettel	duális képzőhely
heti óraszám	9	11	14	20	14	9	13	12	22	12
		25		34			25		34	
éves óraszám	324	900		1224		279	775		1054	

10. évfolyam

Sütőipari ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok elsajátítsák a pék szakmához szükséges alapvető sütőipari ismeretek elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati isme- retek tudatos alkalmazását és a technológia könnyebb áttekinthetőségét.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kémia, biológia

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Sütőipari ismeretek	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1,5	0	1,5	1	1	2
éves óraszám	54	0	54	31	31	62

2/10. évfolyam:

Tematikai egység címe	**Órakeret 2/10. évfolyam**
Sütőipari anyagok	12 óra
A sütőipari technológia szakaszai	18 óra
Kenyérfélék	14 óra
Péksütemények	10 óra

2/10. évfolyam:

INTÉZMÉNYI OKTATÁS	**heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra**
DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY	**-----**

Szakmai gépek tantárgy

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tananyagának elsajátításával a tanuló képet kap a sütőiparban használt gépek, be- rendezések, eszközök szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Szakmai gépek	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0,5	1,5	2	0,5	2	2,5
éves óraszám	18	54	72	15,5	62	77,5

2/10. évfolyam:

Tematikai egység címe	**Órakeret 2/10. évfolyam**
Sütőipari eszközök	4 óra
A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei és berendezései	12 óra
A kovász- és tésztakészítés gépei és berendezései	16 óra
A tésztafeldolgozás gépei	4 óra
Cukrászati gépek és berendezések	36 óra

INTÉZMÉNYI OKTATÁS	heti óraszám: 0,5 óra; éves óraszám: 18 óra
DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY	heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra

2/10. évfolyam:

[Ide írhat]

DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám:54 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Sütőipari eszközök 3 óra	Sütőipari kéziszerszámok, kések, kaparók, nyújtófák, edények, habverők, mérő- és tároló- edények, sütőlapátok, sütőformák, szakajtók, ecsetek, kefék, kézisziták, mintázók, hőmérők, speciális eszközök, Üzemi bútorzatok: munkaasztalok, kiszolgáló asztalok, polcok, tartóbakok stb. Használatuk célja, feladataik, biztonságos használatuk, higiéniájuk, tárolásuk
2	A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei és berendezései 9 óra	A raklapok, polcok, kézi szállítóeszközök szakszerű használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. A zsákos liszttárolás előírásai, raklapok, kézikocsik használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. Az ömlesztett tárolás berendezései, lisztsilók, liszttartályok, mérlegek. Vezérelt lisztkitárolási rendszerek. Sziták, a szitálás elve. A liszt- centrifugák kezelése, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. Vízkeverők, vízhűtők, jégpehely- vagy jégkásakészítők. A sóoldók feladata. Programozható nyersanyagmérő rendszerek. Hűtőgépek kezelése, higiéniája
3	A kovász- és tésztakészítés gépei és berendezései 12 óra	Dagasztógépek csoportosítása, feladata és működési elve. A spirálkarú és csigavonalú gyorsdagasztógépek, valamint a keverő-habverő gép általános kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. Kovászkészítő berendezések működési elve, kezelése. A kovászérlelők csoportosítása, kezelése
4	A tésztafeldolgozás gépei 5 óra	Osztógépek: dugattyús kenyértésztaosztó gépek, egyéb kenyértésztaosztó gépek, kézi osztógépek, kisüzemi süteménytészta-osztó gép, a folytonos működésű süteménytészta-osztó, -gömbölyítő gépek működésének elve
5	Cukrászati gépek és berendezések 25 óra	Keverő- habverő gépek, habverő gépek, habfúvók, emulzió készítők, fagylalt főző- pasztőrőző gépek, fagylalt készítő gépek, fagylalt fagyasztók, hűtők, fagyasztók, sokkolók, melegasztal, hidegasztal, csokoládé melegítők, csokoládé temperálók, karamell melegítők, fondán készítők, kutterek, hengergépek.

Sütőipari termékek készítése tantárgy

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a sütőipari termékek készítésének gyakorlatban alkalmazandó műveleteit, a nyersanyagok kiválasztásának műveleteit, az előkészítési műveleteket, a tésztakészítés, tésztafeldolgozás, kelesztés, vetés műveleteit, a kemencék kiszolgálását, a kisütést, a késztermékek kezelését, az egyes technológiai szakaszok gépeinek és berendezéseinek vezérlését, kezelését, valamint a hibák felismerését és korrigálását.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Sütőipari ismeretek, szakmai gépek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Sütőipari termékek készítése	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	8	8	0	7	7
éves óraszám	0	288	288	0	217	217

2/10. évfolyam:

INTÉZMÉNYI OKTATÁS	**-**
DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY	**heti óraszám: 8 óra; éves óraszám: 288 óra**

DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY **heti óraszám: 8 óra; éves óraszám: 288 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	A raktározás és az előkészítés műveletei 50 óra	Az alábbi műveletek elvégzése: nyersanyagok kiválasztása, lisztek átvétele, tárolása, lisztek előkészítésének műveletei. Segédanyagok átvétele, tárolása, kimérése, előkészítésének műveletei. Járulékos anyagok átvétele, tárolása, előkészítése, töltelékkészítés
2	Technológiai	Tésztakészítés különböző eljárásokkal (kovászos, direkt, kevert,

	műveletek 144+36 óra	starterkultúrás, érett tésztára dagasztás, keverés, felvert tészta készítése. Dagasztások különböző dagasztási módokkal. Kovászkészítés különböző technológiai paraméterekkel, különböző kovászfajták készítése (élesztős, élesztő nélküli, starteres, kovászmagos, édes kovász, sós kovász, hűtött kovász). Különböző érettségű kovászok készítése. Különböző tésztafeldolgozási műveletek elvégzése. Osztások kézzel és géppel, alakítási műveletek kézzel és géppel. Gömbölyítés, alakítás, sodrás, fonások, nyújtás, szaggatás, töltés, csomagolás stb. A kelesztés elvégzése. Kelesztők szabályozása, kelesztőeszközök előkészítése. Kelesztési eljárások paramétereinek beállítása, megkeltség megállapítása. A leggyakrabban alkalmazott felületkezelési mű- veletek. Vetési műveletek elvégzése. Kemencék és sütők használata. Kemencék és sütők sütési paramétereinek beszabályozása. A kisütés elvégzése. A késztermékkezelés műveleteinek elvégzése. Csomagolási és jelölési műveletek
3	Kenyérkészítés 12óra	Kenyerek csoportosítása a Magyar Élelmiszerkönyv szerint. Kenyérfélék készítése kovászos technológiával. Különböző kovászok készítése. Kenyértészta készítése, feldolgozása, kelesztése, sütése és késztermékkezelése. Kenyerek minőségének ellenőrzése a MÉ alkalmazásával. Búzakenyerek, rozsos kenyerek, rozskenyerek készítése. Összetételre névvel utaló kenyerek gyártása. Az üzem saját receptúrája és technológiája szerint készült kenyerek készítése és minőségellenőrzése
4	Péksütemények és finompékáruk készítése 30 óra	A péksütemények készítésének műveletei. A péksütemények termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételeinek (receptúráinak) alkalmazása. A termékösszetételek eltérésének lehetőségei az üzemi termékkészítésnél. Péksütemények tésztakészítési eljárásainak alkalmazása, közvetett, közvetlen és egyéb eljárásokkal készült termékek készítése. Vaj felhasználásával készült péksütemények készítése. Péksütemények tésztafeldolgozási műveleteinek elvégzése. Péksütemények kelesztésének műveletei, technológiai paramétereinek alkalmazása. Péksütemények sütési eljárásainak alkalmazása és a jellemző paraméterek beállítása az üzem kemencéin. Péksütemények késztermékkezelésének műveletei és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával. A finompékárukhoz tartozó termékcsoportok, tojással dúsított tésztából készült finompékáruk, omlós tésztából készült finompékáruk, leveles tésztából készült finompékáruk és kiemelt termékeik előállítása. Finompékáruk készítése. A finompékáruk termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételeinek (receptúráinak) alkalmazása. A termékösszetételek eltérésének lehetőségei üzemi körülmények között. Töltelékes termékek készítése. Finompékáruk készítése különböző tésztakészítési eljárásokkal, közvetett, közvetlen és egyéb módokon. Kevert tésztából készült termékek készítése. Ha- gyományos, célmargarinos vagy vajas eljárással készült leveles termékek készítése. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek készítése. Hajtogatási eljárások alkalmazása. A finompékáruk tésztafeldolgozási műveleteinek alkalmazása. A finompékáruk

		kelesztésének elvégzése, a technológiai paraméterek beállítása, felületkezelési eljárások elvégzése. A finompékáruk sütése különböző kemencéken és a jellemző paraméterek alkalmazása. Finompékáruk késztermékkezelése, és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával
5	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékek készítése 10 óra	Egyedi eljárással készült termékek készítése. Fagyasztott termékek készítése (nyersen, elő- sütve vagy készre sütve). Zsiradékban sült termékek készítése. Lúgozott termékek készítése. Kevert tésztából készült termékek készítése. Forrázott tészták készítése (részben vagy egészben forrázott tészták). Magyarország hagyományos és tájjellegű sütőipari termékeinek gyűjteményébe tartozó termékek készítése
6	A pékség működése 6 óra	A pékségek helyiségei, rendeltetése. A nyersanyag átvételének műveletei. A raktárak jellemzői. Különböző tárolási módok. Viselkedési szabályok a pékségben. A takarítóeszközök tárolása. Az üzemi étkezés szabályai, helyiségei. Az üzemi viselkedés szabályai. A jelenléti ívek vezetése. Viselkedés a dolgozókkal szemben. Az öltözők használata. A tisztálkodás szabályai. A munkafegyelem szabályai. Üzemi szokások

Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás tantárgy

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok megértsék az élelmiszer-előállítás felelősségét és megismerjék a biztonságos élelmiszer-előállítás szabályait, dokumentációját, a nyomon követhetőség dokumentálását, az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat, valamint a sütőipar nyersanyagok és termékek azon vizsgálatait, amelyeket üzemi körülmények között is el lehet végezni. További cél a minőségorientált szemlélet kialakítása, a pontosság és a precizitás fejlesztése.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kémia, mikrobiológia

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1,5	0,5	2	0	0	0
éves óraszám	54	18	72	0	0	0

2/10. évfolyam:

Tematikai egység címe	Órakeret 2/10. évfolyam
Nyersanyagvizsgálatok	20 óra
Késztermékvizsgálatok	20 óra
Minőségszabályozás	10 óra
Üzemi minőségbiztosítási feladatok	22 óra

INTÉZMÉNYI OKTATÁS	**heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 54 óra**
DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY	**heti óraszám: 0,5 óra; éves óraszám: 18 óra**

DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY heti óraszám: 0,5 óra; éves óraszám: 18 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	Nyersanyagvizsgálatok 0 óra	
2	Késztermékvizsgálatok 8 óra	Késztermék tömegmérése. Késztermék érzékszervi minősítése. Töltelékhányad mérése
3	Minőségszabályozás 0 óra	
4	Üzemi minőségbiztosítási feladatok 10 óra	HACCP-dokumentáció vezetése. Kritikus pontok ellenőrzése. Technológiai paraméterek ellenőrzése. Üzemi környezet és feltételek ellenőrzése. Javaslat a változtatásokra. Közreműködés az üzemi mintavételekben és a nyersanyag-, félkész- vagy késztermékvizsgálatokban

Cukrászati ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának célja

A cukrászati ismeretek megnevezésű tantárgy tanításának célja a sütő- és a cukrászipar tevékenységének ismertetése, a tanulók képességeinek fejlesztése, a szakmai iránti elkötelezettség kialakítása. A diákok elsajátítják a cukrászipari termékek előállításához szükséges elméleti alapokat, ami stabil alapot biztosít számukra a gyakorlati munkához.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Élelmiszerismeret, kémia

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati ismeretek	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	1	2	1	1	2
éves óraszám	36	36	72	31	31	62

2/10. évfolyam:

Tematikai egység címe	**Órakeret 2/10. évfolyam**
Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek	18 óra
Cukrászati félkész termékek	12 óra
Cukrászati tészták, uzsonnasütemények	20 óra
Kikészített sütemények	12 óra
Teasütemények	10 óra

INTÉZMÉNYI OKTATÁS	**heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**
DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY	**heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**

DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek 9 óra	A cukrászipar nyersanyagainak előkészítése Az előkészítéshez használt gépek, berendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása, tisztítása
2	Cukrászati félkész termékek 6 óra	A cukorkészítményekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése A főzött cukorkészítmények előállítása, felhasználása A töltelékek A töltelékekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése A bevonó anyagok csoportosítása A bevonó anyagokhoz alkalmazott nyersanyagok előkészítése A szobahőmérsékleten később dermedő bevonó anyagok (csokoládé, fondán, zselé, doboscukor, karamell) jellemzése. A szobahőmérsékleten nem dermedő bevonó anyagok (krémek, habok) jellemzése. A tartós gyümölcskészítmények előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése A félkész termékek előállításához használt gépek, berendezések, kéziszerszámok
3	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények 10 óra	uzsonnasütemények. Az élesztős tészták A gyúrt-, kevert-, omlós-, hajtogatott élesztős tészták, és az azokból előállítható uzsonna- sütemények jellemzése, készítésének műveletei. Felvert tészták készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása A felvert tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése. Omlós tészta készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása Az omlós tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése. A vajas és a leveles tészta készítése - a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása. A forrázott tészta készítése, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása. A hengerelt tészta általános jellemzése, csoportosítása, készítésének műveletei, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása. A mézes tészta készítésének műveletei, elkövethető hibák, azok megelőzése, kija A tésztakészítéshez használt gépek, berendezések és kéziszerszámok
4	Kikészített sütemények 6 óra	A kikészített sütemények készítésének műveletei: – A szükséges nyersanyagok előkészítése – Félkész termékek (cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok) előállítása, előkészítése a felhasználásra – A tészta elkészítése, alakítása, sütése, sütés utáni teendők – Befejező, kikészítő műveletek (töltés, bevonás, díszítés)

		alkalmazása A kikészített sütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok
5	Teasütemények 5 óra	Az édes és sós teasütemények általános jellemzése, csoportosítása A tészta elkészítése, az elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása A tészta alakítása, sütése, a befejező, kikészítő műveletek jellemzése. A teasütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok

Cukrászati termékek készítése tantárgy

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok a gyakorlati munka során is megismerjék és elsajátítsák a termékkészítéshez szükséges alapműveleteket, szakmai fogásokat, a termékkészítés technológiáját, a szükséges eszközök, gépek, berendezések balesetmentes alkalmazását. Cél továbbá, hogy a tanulók önálló és felelősségteljes munkavégzéshez szükséges képességei fejlődjenek.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Élelmiszerismeret

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati termékek készítése	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	7	8	2	5	7
éves óraszám	36	252	288	62	155	217

2/10. évfolyam:

Tematikai egység címe	**Órakeret 2/10. évfolyam**
Cukrászati előkészítő műveletek	35+3 óra
Cukrászati félkész termékek készítése	45 +5 óra
Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése	72+18 óra
Kikészített sütemények készítése	55+5 óra
Teasütemények készítése	45+5 óra

INTÉZMÉNYI OKTATÁS	heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra
DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY	heti óraszám: 7 óra; éves óraszám: 252 óra

DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY heti óraszám: 7 óra; éves óraszám: 252 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Cukrászati előkészítő műveletek 30 óra	A cukrászipari nyersanyagok előkészítésének elvégzése Az előkészítéshez használt gépek, berendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása, tisztítása
2	Cukrászati félkész termékek készítése 39 óra	A cukorkészítményekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítésének elvégzése A főzött cukorkészítmények előállítása és felhasználása Cukorhőmérő, kézipróba balesetmentes alkalmazása Az olvasztott cukorkészítmények (doboscukor, grillázs, cukorfesték) előállítása, felhasználása A töltelékekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítésének elvégzése Édes töltelékek (gyümölcsös töltelékek, tejszínkrémek, tojáskrémek, vajkrémek, tartós töltelékek, magvakból készült töltelékek, túrótöltelék, egyéb) és sós töltelékek előállítása, fel- használása A bevonó anyagokhoz alkalmazott nyersanyagok előkészítése A szobahőmérsékleten később dermedő bevonó anyagok (csokoládé, fondán, zselé, doboscukor, karamell) felhasználása bevonásra A szobahőmérsékleten nem dermedő bevonó anyagok (krémek, habok) felhasználása A tartós gyümölcskészítmények előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése A gyümölcstartósítási módszerek alkalmazása A félkész termékek előállításához használt gépek, berendezések, kéziszerszámok baleset- mentes alkalmazása
3	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése 63 óra	A gyúrt-, kevert-, omlós-, hajtogatott élesztős tészták, és azokból előállítható uzsonnasütemények készítése Felvert tészták előállítása hideg és meleg úton A felvert tészták készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása A felvert tészták fajtáinak csoportosítása, előállítása A felvert tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése A gyúrt és kevert omlós tészta készítése Omlós tészta készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása Az omlós tészták fajtáinak előállítása Az omlós tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése A vajas és a leveles tészta készítése. A műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása A vajas és a leveles tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése A forrázott tészta készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása A forrázott tészta felhasználása A hengerelt tészta általános készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása A hengerelt tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése

		A mézes tészta általános készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével A tésztakészítéshez használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása
4	Kikészített sütemények készítése 49 óra	A kikészített sütemények készítése, az előállítás műveletei: – A szükséges nyersanyagok előkészítése – Félkész termékek (cukorkészítmények, töltelékek, bevonóanyagok) előállítása, előkészítése felhasználásra – A tészta elkészítése, alakítása, sütése, sütés utáni teendők – Befejező, kikészítő műveletek (töltés, bevonás, díszítés) alkalmazása A nemzetközi cukrászati termékekhez szükséges tészták készítése (különböző ízű nehéz felvertek, liszt nélküli felvertek, jokonde (joconde) felvert, dacquise felvert, financier felvert, francia omlós tészta (sablé Breton), francia forrázott tészta) – Különböző állagú betétek készítése – Töltelékek készítése: mousse-ok, ganache, egyéb krémek készítése – Bevonók (tükörbevonó), díszítőelemek készítése (csokoládé-, meringue (habcsók) díszek, szivacspiskóta stb.) Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével A kikészített sütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása
5	Teasütemények készítése 39 óra	Omlós-, felvert-, hengerelt-, egyéb tésztából készült, töltetlen és töltött édes teasütemények előállítása Sós omlós-, vajas vagy leveles tésztából készült, töltetlen és töltött sós teasütemények elő- állítása Forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények előállítása A teasütemények készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése, a szükséges félkész termékek előállítása, előkészítése a felhasználásra. Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével A teasütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok baleset- mentes alkalmazása

Gazdasági és vállalkozási ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának célja

Az üzemi gazdálkodási fogalmak megismerése és alkalmazása a gyakorlatban. Az élelmiszer- iparban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése, létrehozásával, működtetésével, megszüntetésével kapcsolatos feladatok elsajátítása

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Gazdasági és vállalkozási ismeretek	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0,5	0	0,5	2	0	2
éves óraszám	18	0	18	62	0	62

2/10. évfolyam:

Tematikai egység címe	**Órakeret 2/10. évfolyam**
Gazdasági alapismeret	18 óra

2/10. évfolyam:

INTÉZMÉNYI OKTATÁS	**heti óraszám: 0,5 óra; éves óraszám: 18 óra**
DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY	**-**

Portfólió készítés tantárgy

A tantárgy tanításának célja

A portfóliókészítés című tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló munkáiból egy olyan gyűjtemény jöjjön létre, amely segítségével a tanuló tudása, teljesítménye, fejlődése nyomon követhető. A létrejött portfólió, amely a tanuló iskolai karrierjét, attitűdtulajdonságait teljességében mutatja meg, jól használható a fejlesztő (formatív) értékeléshez, illetve a szakmai vizsga részét is képezi

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A kommunikáció, magyar nyelv és irodalom tantárgyak alapozzák meg a helyes nyelv- és szóhasználatot, a jó kommunikációs készséget

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Portfólió készítés	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	0	1	1,5	0	1,5
éves óraszám	36	0	36	46,5	0	46,5

2/10. évfolyam:

Tematikai egység címe	Órakeret 2/10. évfolyam
A portfóliókészítés alapjai	4 óra
Bemutatkozás, célkitűzé***s***	4 óra
Dokumentumgyűjté***s***	28 óra

2/10. évfolyam:

INTÉZMÉNYI OKTATÁS	heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra
DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY	-

11. évfolyam

Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetés- re jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókincset is alkalmazva gyakorolja.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	0	0	2	0	2
éves óraszám	0	0	0	62	0	62

3/11. évfolyam:

Tematikai egység címe	Órakeret 3/11. évfolyam
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	11 óra
Önéletrajz és motivációs levél	20 óra
„Small talk” – általános társalgás	11 óra
Állásinterjú	20 óra

INTÉZMÉNYI OKTATÁS	**heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra**
DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY	**-**

Sütőipari ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok elsajátítsák a pék szakmához szükséges alapvető sütőipari ismeretek elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati isme- retek tudatos alkalmazását és a technológia könnyebb áttekinthetőségét.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kémia, biológia

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Sütőipari ismeretek	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1,5	0	1,5	1	1	2
éves óraszám	54	0	54	31	31	62

3/11. évfolyam:

Tematikai egység címe	**Órakeret 3/11. évfolyam**
Péksütemények	16 óra
Finompékáruk	26 óra
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek	8 óra
Egyedi technológiák	8 óra
Hagyományos sütőipari termékek	4 óra

INTÉZMÉNYI OKTATÁS	heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 31 óra
DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY	heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 31 óra

DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 31 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Péksütemények 8 óra	Péksütemények termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei. Pék- sütemények tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások. Vaj felhasználásával készült péksütemények. Péksütemények tésztafeldolgozási műveletei. Péksütemények kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei. Péksütemények sütésének eljárásai és jellemző paraméterei. A péksütemények késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával
2	Finompékáruk 13 óra	A finompékárukhoz tartozó termékcsoportok Finompékáruk termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek el- térésének lehetőségei. Töltelékes termékek. Finompékáruk tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások. Kevert tésztából készült termékek. Hagyományos, cél- margarinos vagy vajas eljárással készült leveles termékek. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek. Hajtogatási eljárások. Finompékáruk tésztafeldolgozási műveletei. Finompékáruk kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei, felületkezelési eljárások. Finompékáruk sütésének eljárásai és jellemző paraméterei. Finompékáruk késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával
3	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek 4 óra	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek csoportosítása. Szénhidrátcsökkentett, nátriumszegény (sószegény) termékek, fehérjeszegény termékek, csökkentett zsiradéktartalmú termékek, rostban gazdag termékek, okostermékek, laktózmentes termékek, kazeinmentes termékek, tojásmentes termékek, gluténszegény és gluténmentes termékek.
4	Egyedi technológiák 4 óra	Egyedi eljárással készült termékek jellemzői. Fagyasztott termékek (nyersen, elősütve vagy készre sütve.) Zsiradékban sült termékek. Lúgozott termékek. Kevert tészták. Forrázott tészták (részben vagy egészben forrázott tészták). Réteslapok. Az extrudálás célja, lényege
5	Hagyományos sütőipari termékek 2 óra	Magyarország hagyományos és tájjellegű sütőipari termékeinek gyűjteményébe tartozó termékek készítése.

Szakmai gépek tantárgy

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tananyagának elsajátításával a tanuló képet kap a sütőiparban használt gépek, be- rendezések, eszközök szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Szakmai gépek	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0,5	1,5	2	0,5	2	2,5
éves óraszám	18	54	72	15,5	62	77,5

3/11. évfolyam:

Tematikai egység címe	**Órakeret 3/11. évfolyam**
A kovász- és tésztakészítés gépei és berendezései	10 óra
A tésztafeldolgozás gépei	12 **+ 3** óra
Kelesztők	8 **+ 4** óra
Kemencék és sütők	16 **+ 3** óra
A késztermékkezelés és a csomagolás gépei, berendezései	6 óra
Cukrászati gépek és berendezések	15**+0,5** óra

INTÉZMÉNYI OKTATÁS	heti óraszám: 0,5 óra; éves óraszám: 15,5 óra
DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY	heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra

DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	A kovász- és tésztakészítés gépei és berendezései 8 óra	Dagasztógépek. A spirálkarú és csigavonalú gyorsdagasztógépek, valamint a keverő-habverő gép általános kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. Kovászkészítő berendezések működési elve, kezelése. A kovászérlelők kezelése
2	A tésztafeldolgozás gépei 12 óra	Osztógépek: dugattyús kenyértésztaosztó gépek, egyéb kenyértésztaosztó gépek, kézi osztógépek, kisüzemi süteménytészta-osztó gép, a folytonos működésű süteménytészta-osztó, -gömbölyítő gépek működésének elve, kenyértészta-gömbölyítők, kenyérhosszformázók, bagettformázók, szalagos kiflisodrók, nyújtógépek, a kombinált alakítógépek kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. Egyéb speciális tésztafeldolgozó gépek jellemzői
3	Kelesztők 10 óra	A kelesztés eszközei: szakajtók, kelesztőláda, sütőlemezek, formák. Kelesztőkamrák kiszolgálása, higiéniája, munkavédelme. Kelesztők vezérlése. Kelesztőberendezések működése. A fagyasztó-hűtő kelesztők működése, vezérlése, kiszolgálása. A vetés eszközei, fél-automata és automata vetőberendezések
4	Kemencék és sütők 15 óra	Kemencék csoportosítása. Fűtési módok. A több sütőteres kiskemencék és a forgókocsis kemencék működési elve, kezelése, munkavédelme és higiéniája. A kemencék biztonsági berendezései. Sütők jellemzői, légkeverés jellemzése. A sütők kezelése, munkavédelme, és higiéniája
5	A késztermékkezelés és a csomagolás gépei, berendezései 5 óra	Rekeszek, ládák, konténerek jellemzése, használata, méretei. Szállítóautók előírásai. A szeletelő-, csomagológépek kezelése, munkavédelme, higiéniája. A csomagolás, zárás eszközei és gépei
6	Cukrászati gépek és berendezések 12,5 óra	Keverő- habverő gépek, habverő gépek, habfúvók, emulzió készítők, fagylalt főző- pasztőrőző gépek, fagylalt készítő gépek, fagylalt fagyasztók, hűtők, fagyasztók, sokkolók, melegasztal, hidegasztal, csokoládé melegítők, csokoládé temperálók, karamell melegítők, fondán készítők, kutterek, hengergépek. speciális cukrászüzemi gépek: tortakenők, krémadagolók, töltőgépek

Sütőipari termékek készítése tantárgy

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a sütőipari termékek készítésének gyakorlatban alkalmazandó műveleteit, a nyersanyagok kiválasztásának műveleteit, az előkészítési műveleteket, a tésztakészítés, tésztafeldolgozás, kelesztés, vetés műveleteit, a kemencék kiszolgálását, a kisütést, a késztermékek kezelését, az egyes technológiai szakaszok gépeinek és berendezéseinek vezérlését, kezelését, valamint a hibák felismerését és korrigálását.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Sütőipari ismeretek, szakmai gépek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Sütőipari termékek készítése	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	8	8	0	7	7
éves óraszám	0	288	288	0	217	217

3/11. évfolyam:

Tematikai egység címe	**Órakeret 3/11. évfolyam**
Kenyérkészítés	61 +5 óra
Péksütemények és finompékáruk készítése	100 +16 óra
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékek készítése	15+5 óra
A pékség működése	10+5 óra

INTÉZMÉNYI OKTATÁS	**-**
DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY	**heti óraszám: 7 óra; éves óraszám: 217 óra**

DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY heti óraszám: 7 óra; éves óraszám: 217 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1	Kenyérkészítés 61 +5 óra	Kenyerek csoportosítása a Magyar Élelmiszerkönyv szerint. Kenyérfélék készítése kovászos technológiával. Különböző kovászok készítése. Kenyértészta készítése, feldolgozása, kelesztése, sütése és késztermékkezelése. Kenyerek minőségének ellenőrzése a MÉ alkalmazásával. Búzakenyerek, rozsos kenyerek, rozskenyerek készítése. Összetételre névvel utaló kenyerek gyártása. Az üzem saját receptúrája és technológiája szerint készült kenyerek készítése és minőségellenőrzése
2	Péksütemények és finompékáruk készítése 100 +16 óra	A péksütemények készítésének műveletei. A péksütemények termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételeinek (receptúráinak) alkalmazása. A termékösszetételek eltérésének lehetőségei az üzemi termékkészítésnél. Péksütemények tésztakészítési el- járásainak alkalmazása, közvetett, közvetlen és egyéb eljárásokkal készült termékek készítése. Vaj felhasználásával készült péksütemények készítése. Péksütemények tésztafeldolgozási műveleteinek elvégzése. Péksütemények kelesztésének műveletei, technológiai paramétereinek alkalmazása. Péksütemények sütési eljárásainak alkalmazása és a jellemző paraméterek beállítása az üzem kemencéin. Péksütemények késztermékkezelésének műveletei és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával. A finompékárukhoz tartozó termékcsoportok, tojással dúsított tésztából készült finompékáruk, omlós tésztából készült finompékáruk, leveles tésztából készült finompékáruk és kiemelt termékeik előállítása. Finompékáruk készítése. A finompékáruk termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételeinek (receptúráinak) alkalmazása. A termékösszetételek eltérésének lehetőségei üzemi körülmények között. Töltelékes termékek készítése. Finompékáruk készítése különböző tésztakészítési eljárásokkal, közvetett, közvetlen és egyéb módokon. Kevert tésztából készült termékek készítése. Ha- gyományos, célmargarinos vagy vajas eljárással készült leveles termékek készítése. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek készítése. Hajtogatási eljárások alkalmazása. A finompékáruk tésztafeldolgozási műveleteinek alkalmazása. A finompékáruk kelesztésének elvégzése, a technológiai paraméterek beállítása, felületkezelési eljárások elvégzése. A finompékáruk sütése különböző kemencéken és a jellemző paraméterek alkalmazása. Finompékáruk késztermékkezelése, és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával
3	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával	Egyedi eljárással készült termékek készítése. Fagyasztott termékek készítése (nyersen, elő- sütve vagy készre sütve). Zsiradékban sült termékek készítése. Lúgozott termékek készítése. Kevert tésztából készült termékek készítése. Forrázott tészták készítése (részben vagy egészben forrázott tészták). Magyarország hagyományos és tájjellegű sütőipari termékeinek gyűjteményébe tartozó termékek készítése

	készült termékek készítése 15+5 óra	
4	A pékség működése 10+5 óra	A pékségek helyiségei, rendeltetése. A nyersanyag átvételének műveletei. A raktárak jellemzői. Különböző tárolási módok. Viselkedési szabályok a pékségben. A takarítóeszközök tárolása. Az üzemi étkezés szabályai, helyiségei. Az üzemi viselkedés szabályai. A jelenléti ívek vezetése. Viselkedés a dolgozókkal szemben. Az öltözők használata. A tisztálkodás szabályai. A munkafegyelem szabályai. Üzemi szokások

Cukrászati ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának célja

A cukrászati ismeretek megnevezésű tantárgy tanításának célja a sütő- és a cukrászipar tevékenységének ismertetése, a tanulók képességeinek fejlesztése, a szakmai iránti elkötelezettség kialakítása. A diákok elsajátítják a cukrászipari termékek előállításához szükséges elméleti alapokat, ami stabil alapot biztosít számukra a gyakorlati munkához.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Élelmiszerismeret, kémia

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati ismeretek	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	1	2	1	1	2
éves óraszám	36	36	72	31	31	62

3/11. évfolyam:

Tematikai egység címe	**Órakeret 3/11. évfolyam**
Kikészített sütemények	20 óra
Teasütemények	10 óra
Fagylaltok, parfék, pohárkrémek	8 óra
Díszítési műveletek	8 óra
Bonbonok	8 óra
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek	8 óra

INTÉZMÉNYI OKTATÁS	**heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 31 óra**
DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY	**heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 31 óra**

DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 31 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1	Kikészített sütemények 5 óra	A kikészített sütemények készítésének műveletei: – A szükséges nyersanyagok előkészítése – Félkész termékek (cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok) előállítása, előkészítése a felhasználásra – A tészta elkészítése, alakítása, sütése, sütés utáni teendők – Befejező, kikészítő műveletek (töltés, bevonás, díszítés) alkalmazása A nemzetközi cukrászati termékek jellemzése A kikészített sütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok
2	Teasütemények 3 óra	Az édes és sós teasütemények általános jellemzése, csoportosítása A tészta elkészítése, az elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása A tészta alakítása, sütése, a befejező, kikészítő műveletek jellemzése. A teasütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok
3	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek 5 óra	A fagylalt fogalma, nyersanyagai, az összetevők szerepe, hatása a fagylalt minőségére A fagylaltok csoportosítása összetételük, a fagylaltkeverék készítési módja és a fagyasztás módja szerint A fagylaltkészítés. A fagylaltkészítés hibái A parfék általános jellemzése, a parfékészítés műveleteinek jellemzése. A pohárkrémek készítésének műveletei. Főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek készítésének műveletei. A higiéniai rendszabályok alkalmazása parfék, pohárkrémek előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok
4	Díszítési műveletek 6 óra	A díszítés fogalma, célja, az egyszerű és különleges díszítés műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, formázás, felrakás, fecskendezés) jellemzése, alkalmazása Alkalmi díszmunkák tervezése. A különleges díszítés nyersanyagai, módszerei. Csokoládé, plasztik csokoládé, marcipán, karamell, grillázs díszek
5	Bonbonok 6 óra	A bonbonok általános jellemzői, nyersanyagai, csoportosítása A csokoládé temperálásának célja, módszerei, az egyes módszerek jellemzése. Gyümölcs-, marcipán-, nugát-, grillázs-, krém-, csokoládé- és cukorkabonbonok jellemzése
6	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek 6 óra	Csökkentett szénhidráttartalmú-, gluténmentes-, tej- és tojásmentes cukrászati termékek jellemzése. A termékek előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok

Cukrászati termékek készítése tantárgy

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok a gyakorlati munka során is megismerjék és elsajátítsák a termékkészítéshez szükséges alapműveleteket, szakmai fogásokat, a termékkészítés technológiáját, a szükséges eszközök, gépek, berendezések balesetmentes alkalmazását. Cél továbbá, hogy a tanulók önálló és felelősségteljes munkavégzéshez szükséges képességei fejlődjenek.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Élelmiszerismeret

Cukrászati termékek készítése	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	7	8	2	5	7
éves óraszám	36	252	288	62	155	217

3/11. évfolyam:

Tematikai egység címe	**Órakeret 3/11. évfolyam**
Kikészített sütemények készítése	81+2 óra
Teasütemények készítése	30
Fagylaltok, parfék, pohárkrémek készítése	20
Díszítési műveletek	25
Bonbonok készítése	16
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek készítése	12

INTÉZMÉNYI OKTATÁS	heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra
DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY	heti óraszám: 5 óra; éves óraszám: 155 óra

DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY heti óraszám: 5 óra; éves óraszám: 155 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1	Kikészített sütemények készítése 60 óra	A kikészített sütemények készítése, az előállítás műveletei: –A szükséges nyersanyagok előkészítése –Félkész termékek (cukorkészítmények, töltelékek, bevonóanyagok) előállítása, előkészítése felhasználásra –A tészta elkészítése, alakítása, sütése, sütés utáni teendők –Befejező, kikészítő műveletek (töltés, bevonás, díszítés) alkalmazása A nemzetközi cukrászati termékekhez szükséges tészták készítése (különböző ízű nehéz felvertek, liszt nélküli felvertek, jokonde (joconde) felvert, dacquise felvert, financier fel- vert, francia omlós tészta (sablé Breton), francia forrázott tészta) –Különböző állagú betétek készítése –Töltelékek készítése: mousse-ok, ganache, egyéb krémek készítése –Bevonók (tükörbevonó), díszítőelemek készítése (csokoládé-, meringue (habcsók) díszek, szivacspiskóta stb.) A nemzetközi trendnek megfelelő cukrászati termékek készítése (pl. rétegelt torták, tart, tartlet, macaron, francia desszertek) Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével A kikészített sütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása
2	Teasütemények készítése 20 óra	Omlós-, felvert-, hengerelt-, egyéb tésztából készült, töltetlen és töltött édes teasütemények előállítása Sós omlós-, vajas vagy leveles tésztából készült, töltetlen és töltött sós teasütemények előállítása Forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények előállítása A teasütemények készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése, a szükséges félkész termékek előállítása, előkészítése a felhasználásra Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével A teasütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok baleset- mentes alkalmazása
3	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek készítése 15 óra	A fagylaltok, a fagylaltkeverék készítési módja és a fagyasztás módja szerint A fagylaltkészítés, a fagylaltkészítés hibái A parfék általános jellemzése, a parfékészítés műveleteinek jellemzése. A pohárkrémek általános jellemzése, csoportosítása A pohárkrémek készítésének műveletei. Főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek készítésének műveletei. A higiéniai rendszabályok alkalmazása A fagylaltok, parfék, pohárkrémek előállításához használt gépek, berendezések és kézi- szerszámok

4	Díszítési műveletek 18 óra	A fagylaltkészítés műveleteinek alkalmazása. Adagolt fagylaltkészítmények (fagylaltkelyhek) készítése A parfékészítési műveletek alkalmazása, parféfajták készítése A pohárkrémek készítése. A higiéniai rendszabályok alkalmazása A fagylaltok, parfék, pohárkrémek előállításához használt gépek, berendezések és kézi- szerszámok balesetmentes alkalmazása
5	Bonbonok készítése 11 óra	Csokoládék temperálása. Gyümölcs-, marcipán-, grillázs-, krém- és csokoládébonbonok készítése
6	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek készítése 9 óra	Csökkentett szénhidráttartalmú-, gluténmentes-, tej- és tojásmentes cukrászati termékek készítése A termékek előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása

Gazdasági és vállalkozási ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának célja

Az üzemi gazdálkodási fogalmak megismerése és alkalmazása a gyakorlatban. Az élelmiszer- iparban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése, létrehozásával, működtetésével, megszüntetésével kapcsolatos feladatok elsajátítása

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Gazdasági és vállalkozási ismeretek	**10. évfolyam**			**11. évfolyam**		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0,5	0	0,5	2	0	2
éves óraszám	18	0	18	62	0	62

3/11. évfolyam:

Tematikai egység címe	Órakeret 3/11. évfolyam
Vállalkozás alapítása	18+5 óra
Vállalkozás működtetése	31+8 óra

INTÉZMÉNYI OKTATÁS	heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra
DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY	-

Portfólió készítés tantárgy

A tantárgy tanításának célja

A portfóliókészítés című tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló munkáiból egy olyan gyűjtemény jöjjön létre, amely segítségével a tanuló tudása, teljesítménye, fejlődése nyomon követhető. A létrejött portfólió, amely a tanuló iskolai karrierjét, attitűdtulajdonságait teljességében mutatja meg, jól használható a fejlesztő (formatív) értékeléshez, illetve a szakmai vizsga részét is képezi

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A kommunikáció, magyar nyelv és irodalom tantárgyak alapozzák meg a helyes nyelv- és szóhasználatot, a jó kommunikációs készséget

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Portfólió készítés	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	0	1	1,5	0	1,5
éves óraszám	36	0	36	46,5	0	46,5

3/11. évfolyam:

Tematikai egység címe	Órakeret 3/11. évfolyam
Dokumentumgyűjté*s*	32+5,5 óra
Összegzés, reflexió	4+5 óra

INTÉZMÉNYI OKTATÁS	**heti óraszám: 1,5 óra; éves óraszám: 46,5 óra**
DUÁLIS GYAKORLATI KÉPZŐHELY	**-**

A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

Gyakorlati vizsgatevékenység

Gyakorlati tételek:

A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

8.1 Szakma megnevezése: **Pék-cukrász**

8.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

8.2.1 A szakmai vizsga megkezdésének feltétele a portfólió elkészítése, valamint a vizsgaközpontnak történő leadása a szakmai vizsga megkezdése előtt legalább 10 nappal. A vizsgaközpont a portfólió leadására korábbi időpontot is meghatározhat.

8.2.2 Valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

8.2.3 Szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

8.3 Központi interaktív vizsga

8.3.1 A vizsgatevénység megnevezése: **Pék-cukrász szakmai ismeret**

8.3.2 A vizsgatevékenység leírása

1.) Sütőipari termékek készítésének ismerete: a szakmára jellemző sütőipari termékcsoportba tartozó termékek készítésének ismerete. Sütőipari termékek (kovásszal készült kenyerek, péksütemények, finom pékáruk) gyártástechnológiája, a gyártás műveletei, az egyes műveletek célja, feltételei, technikai megoldásai, a műveletek során lejátszódó folyamatok, csomagolással, jelöléssel, korszerű táplálkozási igényeket kielégítő termékekkel kapcsolatos ismeretek.

2.) A szakmára jellemző cukrászipari termékek készítésének ismerete, cukrászipari termékek (uzsonna-, kikészített-, teasütemények, fagylaltok, parfék, pohárkrémek, bonbonok) készítésének műveletei, a hozzájuk tartozó félkész-termékek előállítása.

3.) Ábra (rajz, fénykép) segítségével egy jellemző sütő- és/vagy egy cukrászipari gép, berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismerete.

A feladatok között szerepelnie kell:

- igaz-hamis állítások eldöntése,
- feleletválasztás (egyszeres és többszörös),
- technológiai lépések helyes sorrendbe állítása,
- egymáshoz rendelés (párosítás),
- mondatkiegészítés (hiányos szöveg kiegészítése),
- csoportosítás,
- kép (termék és/vagy eszköz és/vagy alkatrész és/vagy táblázat és/vagy ábra és/vagy géprajz és/vagy folyamatábra felismerése és/vagy hiányos elemeinek kitöltése (nem az ábrán, rajzon, táblázatban, hanem az azokon található, hiányzó helyekre illeszkedő, különálló válaszlehetőségek megjelölésével).

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

8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

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

8.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az értékelés a központi interaktív vizsga összeállított javítási-értékelési útmutatója alapján történik. A három tanulási egységből egybefüggő feladatsor készül, ahol a vizsgatevékenységen elérhető maximális pontszám az alábbiak szerint oszlik meg:

1) a szakmára jellemző sütőipari termékek készítésének ismerete 45%
2) a szakmára jellemző cukrászipari termékek készítésének ismerete 45%
3) ábra (rajz, fénykép) segítségével, egy sütő- és/vagy egy cukrászipari gép, berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismerete 10%

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

8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Pék-cukrász projektfeladat**

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása A projektfeladat részei:

A) vizsgarész: Portfólió
B) vizsgarész: Sütőipari termékek készítése, bemutatása és szakmai beszélgetés
C) vizsgarész: Cukrászati termékek készítése, bemutatása és szakmai beszélgetés

A) vizsgarész: Portfólió

A portfólió részei:

A portfólió egy rendezett dokumentum, amely 4 részből áll.

1. bemutatkozás
2. célkitűzés
3. szakmai dokumentumok gyűjteménye: a vizsgázó tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét bemutató bármilyen szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemeknek a gyűjteménye. Közvetlenül a szakmai munkához köthető dokumentumok az oktatói, képzőhelyi dicséretek, versenyeredmények, elkészített produktumok fényképei, projektmunka folyamatát bemutató dokumentumok, szakmához köthető rendezvények, kiállítások, múzeumlátogatások dokumentálása. A portfóliónak tartalmaznia kell a vizsgázó által legalább egy idegen nyelven tanulmányozott idegen nyelvű szakmai dokumentumot.
4. összegzés: annak összefoglalója, hogy a portfólió tartalma miben szolgálja a vizsgázó szakmai fejlődését.

A portfólió formája, hitelesítése:

- A portfólió elektronikus vagy írott formában készült dokumentáció, amelyet a szakképző intézmény által biztosított felületen, vagy egyéb, a szakképző intézmény által meghatározott módon tárol a vizsgázó. A dokumentumok valódiságát a szakmai oktatást végző intézménynek hitelesíteni kell a vizsgát megelőzően.

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

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő:

- 10-11. évfolyamon, kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés esetében az 1. és 2. évfolyamon félévenként legalább egy, a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges.

B) vizsgarész: Sütőipari termékek készítése, bemutatása és szakmai beszélgetés A következő nyolc feladatból egy feladat végrehajtása:

1. A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján búza- vagy rozsos- vagy rozskenyerek készítése kovászos tésztakészítési eljárással, többféle tömegben és alakkal, a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

2. A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján vizes tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése vagy
3. A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján tejes tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése

vagy

4. A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján dúsított tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

5. A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

6. A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján omlós tésztából készült finom pékáruk készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

7. A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján leveles tésztából készült finom pékáruk készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

8. A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján, egyedi táplálkozási igényt kielégítő termék készítése, a termékek bemutatása, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.

A vizsga során a vizsgázó a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. Az elkészült terméken tömeg- és érzékszervi ellenőrzést végez. Az elkészült termékeket a vizsgabizottságnak bemutatja, és szakmai beszélgetés keretében röviden ismerteti az alkalmazott technológiát, a termékek esetleges hibáit, és azok kiküszöbölésének lehetőségeit. Munkája során alapvető minőségbiztosítási paramétereket (alkalmazott technológiai paramétereket) rögzít a rendelkezésére bocsátott nyomtatványon.

A feladatoknak tartalmaznia kell vajjal készült termékeket és hagyományos és tájjellegű sütőipari termékeket és nemzetközi trendnek megfelelő termékeket is. A termékek elkészítéséhez kovászpótló készítmény nem használható fel. A termékek készítésekor nem használhatóak fel élelmiszer imitátumok, és a tésztakészítéshez használt kész keverékek. A termékek között szerepelnie kell töltelékes terméknek is. A feladatok között szerepelnie kell olyan terméknek is, amely tésztájához zsiradékként vajat használnak fel.

A feladatsornak a felsorolt termékcsoportok mindegyikét le kell fednie azzal, hogy a vizsgázó a kihúzott feladata alapján egy termékcsoport termékeit készíti el.

C) vizsgarész: Cukrászipari termékek készítése, bemutatása és szakmai beszélgetés

Meghatározott darabszámban, a rendelkezésre bocsátott vagy saját anyaghányad segítségével, az alábbi feladatsorból egy feladat végrehajtása:

− egy uzsonna- vagy teasütemény, és egy hagyományos torta készítése; vagy,

− egy uzsonna- vagy teasütemény, és egy szelet vagy tekercs készítése; vagy

− egy uzsonna- vagy teasütemény, és egy minyon vagy desszert vagy csemege készítése; vagy

− egy uzsonna- vagy teasütemény, és egy krémes termék készítése; vagy

− egy uzsonna- vagy teasütemény, és egy tejszínes torta vagy a nemzetközi trendnek megfelelő különböző állagú rétegekből álló torta készítése; vagy,

− egy uzsonna- vagy teasütemény, és egy tejszínes szelet vagy tejszínes desszert készítése. A vizsgaközpont - a fentiek figyelembevételével - egy olyan konkrét termékeket tartalmazó feladatsort állít össze, amely lefedi a felsorolt termékcsoportok mindegyikét. A vizsgázó a kihúzott feladata alapján egy feladatsor termékeit készíti el.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. Az elkészült terméket - a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően - minősíti, a termék gyártásával kapcsolatban a vizsgabizottsággal szakmai

beszélgetést folytat. A beszélgetés során ismertetni kell a feladatot, az elkészült termékek minőségét, az esetleges hibákat és azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit.

8.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 600 perc

B) vizsgarész: 300 perc, ezen belül a sütőipari termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

C) vizsgarész: 300 perc, ezen belül a cukrászipari termékek készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

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

8.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A) vizsgarész értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10%
B) vizsgarész: értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 45%
C) vizsgarész: értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 45%

A) vizsgarész: A portfólió értékelésének sajátos szempontjai:

- közvetlenül a szakmához köthető dokumentumok mennyisége és tartalma, formai megvalósítása (40%)
- a tanuló tudása, teljesítménye, elért eredmények (40%)
- a tanulási folyamat, kompetenciák fejlődésének bemutatása, attitűd tulajdonságok (20%)

B) vizsgarész: Sütőipari termékek előállítása, bemutatása és szakmai beszélgetés értékelésének szempontjai:

- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (15%)
- Termékkészítés szakszerűsége (35%)
- Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai (30%)
- Csomagolás és jelölés szakszerűsége (10%)
- Termékkészítés higiéniája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (5%)
- A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: (5%)

C) vizsgarész: Cukrászipari termékek készítése, bemutatása és szakmai beszélgetés értékelése:

- Termékkészítés szakszerűsége (35%)
- Az elkésztéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (5%)
- Késztermék külső megjelenése, állaga, állománya, íze, és a díszítés kivitelezése (45%)
- Termékkészítés higiéniája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10%)
- A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: (5%)

A vizsgatevékenység csak akkor fogadható el, ha az elkészült termékek megfelelnek a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó fejezeteiben rögzített minőségi követelményeknek.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó minden vizsgarészből külön-külön elérte a megszerezhető pontszámok legalább 40 %-át.

A gyakorlati képzés során gyakorlásra javasolt sütőipari (pék) termékek listája

A gyakorlati képzés során gyakorlásra javasolt sütőipari (pék) termékek listája		
Termékcsoportok	**Javasolt termékek**	Megjegyzés/Meghatározott darabszám
kenyerek (búzakenyerek; rozsos kenyerek; rozskenyerek)	fehér kenyér 0,5 kg (2-féle) 1kg-os	8 db 5 db
	rozskenyér 0,5 kg (2-féle)	8 db
	félbarna kenyér 500 g büfékenyér 500 g	5 db 5 db
Célzott táplálkozási igényt kielégítő termékek	gluténmentes termékek : kenyér 0,4 kg, zsemle	 4 db 20 db
	alacsony glikémiás termék 0,4 kg zsemle	4 db 20 db
Vizes tészta	vizes zsemle; vágott zsemle hosszúzsemle zsemlecipó500 g zsemlecipó 250 g zsemlevekni 500g	25 db 20 db 20 db 5 db 5 db 5db
Tejes	kiskifli (sima, sós) nagykifli szegedi vágott	20 db (10-10db) 8 db 5 db
	fonott kalács	
Dúsított	dúsított kifli, dúsított karika dúsított rúd	15 db 15 db 5 db

	perec (3-féle)	15 db
Tojással dúsított	briós, csavart briós (5-féle) kávéházi cukros kifli	15 db 4 db 15 db
	finom fonott kalács orosházi banán perec	5 db 10 db 10 db
Omlós	Pozsonyi kifli: -diós, mákos	20 db
	pogácsa (kicsi 0,3 kg; magvas) pogácsa 50 g; sajtos	12-12 db
Leveles	ízes levél	15 db
	csokoládés croissant	15 db
Leveles tésztából készült finom pékárú	kakaós és fahéjas csiga	15 -15 db
	túrós táska	15 db
Célzott táplálkozási igényt kielégítő termékek	gluténmentes kenyér 400g gluténmentes zsemle	4 db 20 db
	alacsony glikémiás indexű kenyeret 400 g	4 db
	alacsony glikémiás indexű zsemle	20 db
	Graham kenyér 500 g Graham kenyér 750 g	5 db 5db

A gyakorlati képzés során gyakorlásra javasolt cukrászati termékek listája

A gyakorlati képzés során gyakorlásra javasolt cukrászati termékek listája		
Termékcsoportok	**Javasolt termékek**	Megjegyzés/Meghatározott darabszám
Teasütemények	Édes: linzerkarika, Néró teasütemény, gyümölcskenyér pathé csillag vaníliás pathé teasütemény	**500 g**

	linzi kifli vaníliás néró csokoládés néró kis isler kis linzer koszorú angol félhold macskanyelv kókusz csók Rotschild-piskóta	
	diós zserbó szelet Rákóczi-túrós lepény kávés ekler fánk almás lepény (túrós lepény)	
	Sós: vágott, szúrt, csavart sós teasütemények: sajtos fánkocska nehéz sós teasütemény (vágással, kiszúrással) túrópogácsa borsos pogácsa	**500 g**
Kikészített sütemények	**Torták:** csokoládétorta diótorta gesztenye torta (vajkrémmel) kávétorta (vajkrémmel) tejszínes kávétorta Kastély torta (tejszínes karamelltorta) Fekete-erdő torta oroszkrém torta tejszínes gyümölcstorta tejszínes túrótorta Sacher torta gyümölcs torta (vajaslap-felvert formában sütve, főzött vanília krémmel, zselés gyümölcsberakással) **Tekercsek:** piskóta tekercs, fatörzs rolád, különböző ízű vajkrémekkel töltött roládok, citromos rolád	**16 szeletes torták**

	Desszertek: isler, linzer **Tartós cukrászati termékek:** csemege bombák, csemege csúcsok, csoki csemege tátracsúcs **Tejszínhabos sütemények:** Rigójancsi, tejszínes indiánerfánk tejszínes képviselő fánk málnahabos szelet (tejszínes málnakocka)	

A cukrászati késztermékekhez a félkész termékeket is el kell készítenie.

A fenti termékek csak tájékoztató jellegűek!

[Ide írhat]

Komplex szakmai vizsga
Gyakorlati vizsgatevékenység

Szakképesítés száma, megnevezése: 34_541_11 Pék-cukrász

***B)* A vizsgafeladat megnevezése: Cukrászati termékek előállítása**

A gyakorlati vizsgafeladat elfogadását javaslom:	..... dátum	..... a vizsgabizottság képző intézményt képviselő tagja
A gyakorlati vizsgafeladattal egyetértek:	..... dátum	..... a vizsgabizottság tagja
A gyakorlati vizsgafeladattal egyetértek:	..... dátum	..... a vizsgabizottság tagja
A gyakorlati vizsgafeladatot jóváhagyom:	..... dátum	..... a vizsgabizottság elnöke

2027.

Képzőintézmény neve:

Vizsgaszervező neve:

Vizsga időpontja:

2027. május ……

Vizsga helyszíne:

3300 Eger, Pozsonyi út 4-6

Vizsgázók létszáma:

..... fő

Értékelés:

80 ─ 100 pont	jeles (5)
60 ─ 79 pont	jó (4)
50 ─ 59 pont	közepes (3)
40 ─ 49 pont	elégséges (2)
0─ 39 pont	elégtelen (1)

Szakképesítés száma, megnevezése: 34 541 11 Pék-cukrász

***C)* A vizsgafeladat megnevezése: Cukrászati termékek előállítása**

A vizsgafeladat ismertetése:

Meghatározott darabszámban, a rendelkezésre bocsátott vagy saját anyaghányad segítségével, az alábbi feladatsorból egy feladat végrehajtása:

− egy uzsonna- vagy teasütemény, és egy hagyományos torta készítése; vagy,

− egy uzsonna- vagy teasütemény, és egy szelet vagy tekercs készítése; vagy

− egy uzsonna- vagy teasütemény, és egy minyon vagy desszert vagy csemege készítése; vagy

− egy uzsonna- vagy teasütemény, és egy krémes termék készítése; vagy

− egy uzsonna- vagy teasütemény, és egy tejszínes torta vagy a nemzetközi trendnek megfelelő különböző állagú rétegekből álló torta készítése; vagy,

− egy uzsonna- vagy teasütemény, és egy tejszínes szelet vagy tejszínes desszert készítése. A vizsgaközpont - a fentiek figyelembevételével - egy olyan konkrét termékeket tartalmazó feladatsort állít össze, amely lefedi a felsorolt termékcsoportok mindegyikét. A vizsgázó a kihúzott feladata alapján egy feladatsor termékeit készíti el.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. Az elkészült terméket - a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően - minősíti, a termék gyártásával kapcsolatban a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A beszélgetés során ismertetni kell a feladatot, az elkészült termékek minőségét, az esetleges hibákat és azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit.

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 45%

Tétel száma:	**Termékek:**	db vagy kg
1	Tejszínes Epertorta Nagy Isler	16 szelet 15 db
2	Tejszínes túrótorta Nehéz sós	16 szelet 0,5 kg
3	Vajkrémes gesztenyetorta Rotchild piskóta	16 szelet 15 db
4	Oroszkrémtorta Kis Isler	16 szelet 0,3 kg
5	Tejszínes karamell torta	16 szelet 14 db

	Túrós lepény	
6	Csokitorta Meggyeslepény	16 szelet 12 db
7	Vajkrémes baracktorta Almáslepény	16 szelet 12 db
8	Tejszínes túrós epres torta kis linzer	16 szelet 0,3 kg
9	Tejszínes csokitorta Vaníliás néró	16 szelet 0,3 kg
10	Sima krémes pathé	12 db 0,3 kg

Cukrászipari termékek készítésének értékelése:

- Termékkészítés szakszerűsége (35%)
- Az elkésztéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (5%)
- Késztermék külső megjelenése, állaga, állománya, íze, és a díszítés kivitelezése (45%)
- Termékkészítés higiéniája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10%)
- A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: (5%)

A vizsgatevékenység csak akkor fogadható el, ha az elkészült termékek megfelelnek a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó fejezeteiben rögzített minőségi követelményeknek.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó minden vizsgarészből külön-külön elérte a megszerezhető pontszámok legalább 40 %-át.

[Ide írhat]

Cukrászipari termékek készítésének értékelése

A vizsgázó neve:…… Tétel száma:……

Szakmai ismeretek/ feladatprofil alkalmazása	Pontszámok	
	Maximálisan adható Pont/%	Elért eredmény Pont/%
Termékkészítés szakszerűsége (35%)		
Termékkészítés szakszerűsége	35	
Az elkésztéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása	5	
Késztermék külső megjelenése, állaga, állománya, íze és a díszítés kivitelezése	45	
Termékkészítés higiéniája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása	10	
A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül:	5	
Összesen pont/%	**100**	
Érdemjegy		

A vizsgatevékenység csak akkor fogadható el, ha az elkészült termékek megfelelnek a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó fejezeteiben rögzített minőségi követelményeknek.

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

Eger, 2027. május …….

……

mérési feladatokat ellátó vizsgabizottsági tag

……

értékelési feladatokat ellátó vizsgabizottsági tag

……

ellenőrzési feladatokat ellátó vizsgabizottsági tag

[Ide írhat]

ÉRTÉKELÉS

	Gyakorlati tételsor		
Sorszám	**Tétel**	**Név**	**Osztályzat**
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			

Eger, 2027. május ……..

.....

aláírás

[Ide írhat]

Komplex szakmai vizsga

Gyakorlati vizsgatevékenység

Szakképesítés száma, megnevezése: 34_541_11 Pék-cukrász

A.) A vizsgafeladat megnevezése: Sütőipari termékek előállítása

A gyakorlati vizsgafeladat elfogadását javaslom:	..... dátum	..... a vizsgabizottság képző intézményt képviselő tagja
A gyakorlati vizsgafeladattal egyetértek:	..... dátum	..... a vizsgabizottság tagja
A gyakorlati vizsgafeladattal egyetértek:	..... dátum	..... a vizsgabizottság tagja
A gyakorlati vizsgafeladatot jóváhagyom:	..... dátum	..... a vizsgabizottság elnöke

2027.

Képzőintézmény neve:

Vizsgaszervező neve:

Vizsga időpontja:

2027. május ……

Vizsga helyszíne:

3300 Eger, Pozsonyi út 4-6

Vizsgázók létszáma:

…… fő

Értékelés: % (100 pont)

80 – 100 % (pont)	jeles (5)
60 – 79 % (pont)	jó (4)
50 – 59 % (pont)	közepes (3)
40 – 49 % (pont)	elégséges (2)
0– 39 % (pont)	elégtelen (1)

Szakképesítés száma, megnevezése: 34 541 11 Pék-cukrász

A) A vizsgafeladat megnevezése: Sütőipari termékek előállítása

A vizsgafeladat ismertetése:

A következő feladatok közül egy vizsgafeladat végrehajtása:

- „A” vizsgafeladat: Kenyérféléket gyárt közvetlen vagy közvetett technológiával, többféle tömegben és alakkal rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján. Ellenőrzi és minősíti az elkészült késztermékek tömegét és érzékszervi tulajdonságait a vonatkozó jogszabályi előírások alapján. Munkája során betartja a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.

- „B” vizsgafeladat: Péksüteményeket gyárt egy adott tésztacsoportból, legalább háromféle különböző tömeggel vagy alakkal rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján. Ellenőrzi és minősíti az elkészült késztermékek tömegét és érzékszervi tulajdonságait a vonatkozó jogszabályi előírások alapján. Munkája során betartja a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.

- „C” vizsgafeladat: Finom pékárut gyárt egy adott tésztacsoportból, legalább kettőféle különböző tömeggel vagy alakkal rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján. Ellenőrzi és minősíti az elkészült késztermékek tömegét és érzékszervi tulajdonságait a vonatkozó jogszabályi előírások alapján. Munkája során betartja a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.

- „D” vizsgafeladat: Célzott táplálkozási igényt kielégítő terméket készít rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján. Ellenőrzi és minősíti az elkészült késztermékek tömegét és érzékszervi tulajdonságait a vonatkozó jogszabályi előírások alapján. Munkája során betartja a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.

A gyakorlati tételsornak a felsorolt termékcsoportokat le kell fednie.

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 35%

[Ide írhat]

1. tétel

- **Készítsen 15 db vizes zsemlét (F:1), 12 db hosszú zsemlét (F:1,82) és 4 db zsemle cipót (F:4,62) kovászos technológiával!**
- **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**
- **Munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végezze!**
- **A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!**
- **Az elkészült termékeket a mutassa be a vizsgabizottságnak, és röviden ismertesse az alkalmazott technológiát, a termékek esetleges hibáit, és azok kiküszöbölésének lehetőségeit.**
- **Méréssel ellenőrizze az elkészített termékek tömegét!**
- **Végezze el az elkészített termék érzékszervi minősítését a vonatkozó jogszabályi előírások alapján!**
- **Végezze el a vizsgabizottság által kiválasztott késztermék csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**
- **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi valamint a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok előírásait!**

2. tétel

- **Készítsen 15 db tejes kiflit (F:1), és 15 db sós kiflit (F:0,98) és 4 db óriás sós kiflit (F:5,66)**
- **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**
- **Munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végezze!**
- **A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!**
- **Az elkészült termékeket a mutassa be a vizsgabizottságnak, és röviden ismertesse az alkalmazott technológiát, a termékek esetleges hibáit, és azok kiküszöbölésének lehetőségeit.**
- **Méréssel ellenőrizze az elkészített termékek tömegét!**
- **Végezze el az elkészített termék érzékszervi minősítését a vonatkozó jogszabályi előírások alapján!**
- **Végezze el a vizsgabizottság által kiválasztott késztermék csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**
- **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi valamint a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok előírásait!**

[Ide írhat]

3. tétel

- **Készítsen 15 db kisbrióst öt különböző alakban (F:1), 10 db puffancsot (F:2) és 4 db finom fonott kalácsot (F:5,09)!**
- **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**
- **Munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végezze!**
- **A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!**
- **Az elkészült termékeket a mutassa be a vizsgabizottságnak, és röviden ismertesse az alkalmazott technológiát, a termékek esetleges hibáit, és azok kiküszöbölésének lehetőségeit.**
- **Méréssel ellenőrizze az elkészített termékek tömegét!**
- **Végezze el az elkészített termék érzékszervi minősítését a vonatkozó jogszabályi előírások alapján!**
- **Végezze el a vizsgabizottság által kiválasztott késztermék csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**
- **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi valamint a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok előírásait!**

[Ide írhat]

4. tétel

- **Készítsen 10 db 60 grammos pogácsát (F:1); 10 db 80 grammos pogácsát és 0,30 kg sajtos kispogácsát !**
- **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**
- **Munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végezze!**
- **A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!**
- **Az elkészült termékeket a mutassa be a vizsgabizottságnak, és röviden ismertesse az alkalmazott technológiát, a termékek esetleges hibáit, és azok kiküszöbölésének lehetőségeit.**
- **Méréssel ellenőrizze az elkészített termékek tömegét!**
- **Végezze el az elkészített termék érzékszervi minősítését a vonatkozó jogszabályi előírások alapján!**
- **Végezze el a vizsgabizottság által kiválasztott késztermék csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**
- **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi valamint a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok előírásait!**

5. tétel

- **Készítsen 15 db ízes levelet (F:1,5); 15 db kakaós csigát (F:1,5) 15 db croissant (F:1,5)!**
- **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**
- **Munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végezze!**
- **A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!**
- **Az elkészült termékeket a mutassa be a vizsgabizottságnak, és röviden ismertesse az alkalmazott technológiát, a termékek esetleges hibáit, és azok kiküszöbölésének lehetőségeit.**
- **Méréssel ellenőrizze az elkészített termékek tömegét!**
- **Végezze el az elkészített termék érzékszervi minősítését a vonatkozó jogszabályi előírások alapján!**
- **Végezze el a vizsgabizottság által kiválasztott késztermék csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**
- **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi valamint a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok előírásait!**

6. tétel

- **Készítsen 3 db 750 grammos Graham cipót kovászos technológiával és 3 db 500 grammos Graham kenyeret (vekni) kovászos technológiával!**
- **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**
- **Munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végezze!**
- **A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!**
- **Az elkészült termékeket a mutassa be a vizsgabizottságnak, és röviden ismertesse az alkalmazott technológiát, a termékek esetleges hibáit, és azok kiküszöbölésének lehetőségeit.**
- **Méréssel ellenőrizze az elkészített termékek tömegét!**
- **Végezze el az elkészített termék érzékszervi minősítését a vonatkozó jogszabályi előírások alapján!**
- **Végezze el a vizsgabizottság által kiválasztott késztermék csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**
- **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi valamint a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok előírásait!**

[Ide írhat]

7. Tétel

Készítsen 15 db vajas kiflit (F:1), 15 db vajas karikát (F:1) és 20 db sós vajas rúdat (F:1)!

A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!

Munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végezze!

A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!

Az elkészült termékeket a mutassa be a vizsgabizottságnak, és röviden ismertesse az alkalmazott technológiát, a termékek esetleges hibáit, és azok kiküszöbölésének lehetőségeit.

Méréssel ellenőrizze az elkészített termékek tömegét!

Végezze el az elkészített termék érzékszervi minősítését a vonatkozó jogszabályi előírások alapján!

Végezze el a vizsgabizottság által kiválasztott késztermék csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!

Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi valamint a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok előírásait!

8. Tétel

- **Készítsen 15 db tejes kiflit (F:1), és 5 db óriás sós kiflit (F:5,66) és 3 db szegedi vágottat (F:5,66)**
- **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**
- **Munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végezze!**
- **A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!**
- **Az elkészült termékeket a mutassa be a vizsgabizottságnak, és röviden ismertesse az alkalmazott technológiát, a termékek esetleges hibáit, és azok kiküszöbölésének lehetőségeit.**
- **Méréssel ellenőrizze az elkészített termékek tömegét!**
- **Végezze el az elkészített termék érzékszervi minősítését a vonatkozó jogszabályi előírások alapján!**
- **Végezze el a vizsgabizottság által kiválasztott késztermék csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**
- **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi valamint a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok előírásait!**

9. Tétel

- **Készítsen 12 db nagy brióst (F:2), és 10 db lekváros buktát (F:2,1) és 5 db finom fonottkalácsot (F: 5,09)**
- **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**
- **Munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végezze!**
- **A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!**
- **Az elkészült termékeket a mutassa be a vizsgabizottságnak, és röviden ismertesse az alkalmazott technológiát, a termékek esetleges hibáit, és azok kiküszöbölésének lehetőségeit.**
- **Méréssel ellenőrizze az elkészített termékek tömegét!**
- **Végezze el az elkészített termék érzékszervi minősítését a vonatkozó jogszabályi előírások alapján!**
- **Végezze el a vizsgabizottság által kiválasztott késztermék csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**
- **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi valamint a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok előírásait!**

[Ide írhat]

10. Tétel

- **Készítsen 15 db vajas kiflit (F:1,0), 15 db vajas karikát (F:1,0), 10 db perecet (F:1,0).**

- **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**
- **Munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végezze!**
- **A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!**
- **Az elkészült termékeket a mutassa be a vizsgabizottságnak, és röviden ismertesse az alkalmazott technológiát, a termékek esetleges hibáit, és azok kiküszöbölésének lehetőségeit.**
- **Méréssel ellenőrizze az elkészített termékek tömegét!**
- **Végezze el az elkészített termék érzékszervi minősítését a vonatkozó jogszabályi előírások alapján!**
- **Végezze el a vizsgabizottság által kiválasztott késztermék csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**
- **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi valamint a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok előírásait!**

[Ide írhat]

Értékelő lap

B. Sütőipari termékek készítése, bemutatása és szakmai beszélgetés vizsgarész

A vizsgázó neve:…… Tétel száma:……

Szakmai ismeretek/ feladatprofil alkalmazása	**Pontszámok**	
	Maximálisan adható Pont/%	Elért eredmény Pont/%
A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása	15	
Termékkészítés szakszerűsége	35	
Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai	30	
Csomagolás és jelölés szakszerűsége	10	
Termékkészítés higiéniája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása	5	
A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül	5	
Összesen pont/%	**100**	
Érdemjegy		

A vizsgarész akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte. A vizsgatevékenység csak akkor fogadható el, ha az elkészült termékek megfelelnek a jogszabályban rögzített minőségi követelményeknek.

Eger, 2027. május …….

……

mérési feladatokat ellátó vizsgabizottsági tag

……

értékelési feladatokat ellátó vizsgabizottsági tag

……

ellenőrzési feladatokat ellátó vizsgabizottsági tag

ÉRTÉKELÉS

	Gyakorlati tételsor		
Sorszám	**Tétel**	**Név**	**Osztályzat**
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			

Eger, 2027. május …….

.....

aláírás

80-100% jeles

60-79 % jó

50-59 % közepes

40-49 % elégséges

0-39 % elégtelen

[Ide írhat]