

KÉPZÉSI PROGRAM

**05. ÉLELMISZERIPAR 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: — 2/46. oldal
- 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 részsakmák megnevezése: Süteménykészítő

Tartalom

A képzés szerkezete	5
SZAKMAI KÉPZÉS	13
Összesített óraszámok (10. és 11. évfolyam)	13
10. évfolyam.....	15
Sütőipari ismeretek tantárgy.....	15
Szakmai gépek tantárgy.....	16
Sütőipari termékek készítése tantárgy	18
Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás tantárgy	21
Cukrászati ismeretek tantárgy	23
Cukrászati termékek készítése tantárgy	26
Gazdasági és vállalkozási ismeretek tantárgy	29
Portfólió készítés tantárgy	30
11. évfolyam.....	31
Munkavállalói idegen nyelv tantárgy	31
Sütőipari ismeretek tantárgy.....	33
Szakmai gépek tantárgy.....	35
Sütőipari termékek készítése tantárgy	37
Cukrászati ismeretek tantárgy	40
Cukrászati termékek készítése tantárgy	42
Gazdasági és vállalkozási ismeretek tantárgy	44
Portfólió készítés tantárgy	45
A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai	46
Gyakorlati vizsgatevékenység.....	46

Gyakorlati tételek:	46
A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai	47
A gyakorlati képzés során gyakorlásra javasolt sütőipari (pék) termékek listája	52
A gyakorlati képzés során gyakorlásra javasolt cukrászati termékek listája.....	53
Értékelő lap	76
B. Sütőipari termékek készítése, bemutatása és szakmai beszélgetés vizsgarész	76

[Ide írhat]

A képzés szerkezete

Szakképző iskola 2020 Pék-cukrász	2024/2025																										
Tantárgyak	1/9. évf.									2/10. évf.									3/11. évf.								
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakete rből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakete rből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakete rből	31 hé t	PTT heti óraszám	szabad órából	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 társadalomismeret		108		108	3		3	3						-									-				
Természetismeret		108		108	3		3	3						-									-				
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Digitális kultúra			36	36		1	1	1				36	36		1	1	1				31	31		1	1	1	
Pénzügyi és munkavállalói ismeretek					-									-						31		31	1		1	1	
Ágazati alapoktatás (16)		576	0	576		0	16	4	12																		
Munkavállalói ismeretek	0%	18		18	0,5		0,5	0,5																			

[Ide írhat]

Álláskeresés		5																							
Munkajogi alapismeretek		5																							
Munkaviszony létesítése		5																							
Munkanélkülisé g		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							
Élelmiszerismer et	0%	72		72	2	0	2	2																	
Él_Anyagismer et				36			1	1																	
Anyagismeret		36																							
Él_Élelmiszerip ari 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																							
Csővek és csővezetékek		7																							
Villanymotorok, hajtóművek, átjáratok		6																							
Élelmiszervizsg álat	100%	72		72	2		2	2																	

[Ide írhat]

[illegible]

[Ide írhat]

Szakirányú oktatás (25)										828	72	90 0		2	25	7	18		708	67	77 5		0	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							
Finompékárúk																			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 nyersanyagtárol ás és - előkészítés gépei és berendezései										12																
A kovász- és tésztakészítés gépei és berendezései										16									10							
A tésztafeldolgozá s gépei										4									12							
Kelesztők																			8							
Kemencék és sütők																			16							
A késztermékkeze lés és a csomagolás																			6							

[Ide írhat]

[illegible]

[Ide írhat]

előkészítő műveletek																										
Cukrászati félkész termékek										12																
Cukrászati tészták, uzsonnasütemények										20																
Kikészített sütemények										12								20								
Teasütemények										10								10								
Fagylaltok, parfék, pohárkrémek																		8								
Díszítési műveletek																		8								
Bonbonok																		8								
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek																		8								
Cukrászati termékek készítése									50%	252	36	28 8	7	1	8	1	7	50%	184	2	18 6	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								

[Ide írhat]

Diszítési 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			2	2		
Gazdasági alapismeret										18																		
Vállalkozás alapítása																			18									
Vállalkozás működtetése																			31									
Portfóliókészítés									0%	36		36	1		1	1		0%	36	10,5	46,5	1			1,5	1,5		
A portfóliókészítés alapjai										4																		
Bemutakozás, 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:				12,24			34,0	22,0	12,0				12,24			34,0	16,0	18,0			1054		34,0			18,0	16,0	
Nyári gyakorlat																		140										
																		18										16

Eger, 2024.
03.25

[Ide írhat]

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

[Ide írhat]

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	

[Ide írhat]

[Ide írhat]

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 ismeretek 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	-----

[Ide írhat]

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:

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, higiénijük, tárolásuk
2	A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei és berendezései 9 óra	A raklapok, polcok, kézi szállítóeszközök szakszerű használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. A zsákos lisztárolás 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, higiénijá
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 készítő, fagylalt főző- pasztőröző gépek, fagylalt készítő gépek, fagylalt fagyasztók, hűtők, fagyasztók, sokkolók, melegasztal, hidegasztal, csokoládé melegítők, csokoládé temperálók, karamell melegítők, fondán készítő, kutterek, hengergépek.

[Ide írhat]

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. Kováskészítés különböző technológiai paraméterekkel, különböző kovászfajták készítése (élesztős, élesztő nélküli, starteres, kovászmagos, édes kovász, sós kovász, hűtött kovász). Különböző érettségű kovások 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 műveletek. 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	Kenyérfélesztés 12óra	Kenyerek csoportosítása a Magyar Élelmiszerkönyv szerint. Kenyérfélesztés készítése kovászos technológiával. Különböző kovások 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 finompékárak készítése 30 óra	A péksütemények készítésének műveletei. A péksütemények termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételének (receptúráinak) alkalmazása. A termékösszetétel 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 finompékárakhoz tartozó termékcsoportok, tojással dúsított tésztából készült finompékárak, omlós tésztából készült finompékárak, leveles tésztából készült finompékárak és kiemelt termékek előállítása. Finompékárak készítése. A finompékárak termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételének (receptúráinak) alkalmazása. A termékösszetétel eltérésének lehetőségei üzemi körülmények között. Töltelékes termékek készítése. Finompékárak készítése különböző tésztakészítési eljárásokkal, közvetett, közvetlen és egyéb módokon. Kevert tésztából készült termékek készítése. Hagyományos, célmargarinos vagy vajos eljárással készült leveles termékek készítése. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek készítése. Hajtogatási eljárások alkalmazása. A finompékárak tésztafeldolgozási műveleteinek alkalmazása. A finompékárak

[Ide írhat]

		kelesztésének elvégzése, a technológiai paraméterek beállítása, felületkezelési eljárások elvégzése. A finompékárak sütése különböző kemencéken és a jellemző paraméterek alkalmazása. Finompékárak 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

[Ide írhat]

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
Minőségsszabályozás	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

[Ide írhat]

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. Töltelékhiányad mérése
3	Minőségsszabályozás 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. Közre- működés 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)

[Ide írhat]

		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

[Ide írhat]

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 alpműveleteket, 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, tejszínrémek, tojáskrémek, vajkrémek, tartós töltelékek, magvakból készült töltelékek, túróttöltelék, egyéb) és sós töltelékek előállítása, felhasználása 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 balesetmentes 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 felverték, liszt nélküli felverték, jokonde (joconde) felvert, dacquoise 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

[Ide írhat]

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	-

[Ide írhat]

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
Bemutakozás, célkitűzés	4 óra
Dokumentumgyűjtés	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 szókincssel 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

[Ide írhat]

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	-

[Ide írhat]

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 ismeretek 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
Finompékárúk	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 termékcsoporthoz 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	Finompékárúk 13 óra	A finompékárúhoz tartozó termékcsoporthoz tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei. Töltelékes termékek. Finompékárúk tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások. Kevert tésztából készült termékek. Hagyományos, cél- margarinok vagy vajjal eljárással készült leveles termékek. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek. Hajtogatási eljárások. Finompékárúk tésztafeldolgozási műveletei. Finompékárúk kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei, felületkezelési eljárások. Finompékárúk sütésének eljárásai és jellemző paraméterei. Finompékárúk 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 zsíradéktartalmú 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.) Zsíradékban 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.

[Ide írhat]

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, higiénijája, 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 higiénijája. A kemencék biztonsági berendezései. Sütők jellemzői, légkeverés jellemzése. A sütők kezelése, munkavédelme, és higiénijája
5	A késztermékkezelés és a csomagolás gépei, berendezései 5 óra	Rekeszek, ládák, konténerek jellemzése, használata, méretei. Szállítóautók előírásai. A szeletelő-, csomagológépek kezelése, munkavédelme, higiénijája. A csomagolás, zárás eszközei és gépei
6	Cukrászati gépek és berendezések 12,5 óra	Keverő- habverő gépek, habverő gépek, habfúvók, emulzió készítő, fagylalt főző- pasztőröző gépek, fagylalt készítő gépek, fagylalt fagyasztók, hűtők, fagyasztók, sokkolók, melegasztal, hidegasztal, csokoládé melegítők, csokoládé temperálók, karamell melegítők, fondán készítő, kutterek, hengergépek. speciális cukrászüzemi gépek: tortakenők, krémadagolók, töltőgépek

[Ide írhat]

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	Kenyérfélesztés 61 +5 óra	Kenyerek csoportosítása a Magyar Élelmiszerkönyv szerint. Kenyérfélesztés készítése kovászos technológiával. Különböző kovások 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 finompékárak készítése 100 +16 óra	A péksütemények készítésének műveletei. A péksütemények termékcsoporthoz 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 finompékárakhoz tartozó termékcsoporthoz, tojással dúsított tésztából készült finompékárak, omlós tésztából készült finompékárak, leveles tésztából készült finompékárak és kiemelt termékek előállításának. Finompékárak készítése. A finompékárak termékcsoporthoz tartozó termékek jellemző anyagösszetételeinek (receptúráinak) alkalmazása. A termékösszetételek eltérésének lehetőségei üzemi körülmények között. Töltelékes termékek készítése. Finompékárak készítése különböző tésztakészítési eljárásokkal, közvetett, közvetlen és egyéb módokon. Kevert tésztából készült termékek készítése. Hagyományos, célmargarinos vagy vajos eljárással készült leveles termékek készítése. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek készítése. Hajtogatási eljárások alkalmazása. A finompékárak tésztafeldolgozási műveleteinek alkalmazása. A finompékárak kelesztésének elvégzése, a technológiai paraméterek beállítása, felületkezelési eljárások elvégzése. A finompékárak sütése különböző kemencéken és a jellemző paraméterek alkalmazása. Finompékárak 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

[Ide írhat]

	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

[Ide írhat]

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 alpműveleteket, 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 felverték, liszt nélküli felverték, jokonde (joconde) felvert, dacquoise 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

[Ide írhat]

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:

[Ide írhat]

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

[Ide írhat]

3/11. évfolyam:

Tematikai egység címe	Órakeret 3/11. évfolyam
Dokumentumgyűjtés	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 vizsgatevékenység megnevezése: **Pék-cukrász szakmai ismeret**

8.3.2 A vizsgatevékenység leírása

- 1.) Sütőipari termékek készítésének ismerete: a szakmára jellemző sütőipari termékcsoporthoz tartozó termékek készítésének ismerete. Sütőipari termékek (kovással 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 előállítás.
- 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.

[Ide írhat]

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 dicsérek, 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 valóságát a szakmai oktatást végző intézménynek hitelesíteni kell a vizsgát megelőzően.

[Ide írhat]

- 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 töltelikes 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

[Ide írhat]

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

[Ide írhat]

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 (búza-kenyerek; rozsos kenyerek; rozskenyerek)	fehér kenyér 0,5 kg (2-féle)	8 db
	1kg-os	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,	4 db
	zsemle	20 db
Vizes tészta	alacsony glikémiás termék 0,4 kg	4 db
	zsemle	20 db
	vizes zsemle;	25 db
	vágott zsemle	20 db
	hosszúzsemle	20 db
	zsemlecipő 500 g	5 db
	zsemlecipő 250 g	5 db
Tejes	zsemlevekni 500g	5db
	kiskifli (sima, sós)	20 db (10-10db)
	nagykifli	8 db
	szegedi vágott	5 db
Dúsított	fonott kalács	
	dúsított kifli,	15 db
	dúsított karika	15 db
	dúsított rúd	5 db

[Ide írhat]

	perec (3-féle)	15 db
Tojással dústott	briós, csavart briós (5-féle)	15 db
	kávéházi	4 db
	cukros kifli	15 db
	finom fonott kalács	5 db
	orosházi banán	10 db
	perec	10 db
Omlós	Pozsonyi kifli: -diós, mákos	20 db
	pogácsa (kicsi 0,3 kg; magvas)	12-12 db
	pogácsa 50 g; sajtos	
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	4 db
	gluténmentes zsemle	20 db
	alacsony glikémiás indexű kenyeret 400 g	4 db
	alacsony glikémiás indexű zsemle	20 db
	Graham kenyér 500 g	5 db
	Graham kenyér 750 g	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

[Ide írhat]

	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) túropogácsa borsos pogácsa	500 g
Kikészített sütemények	Torták: csokoládétorta diótorta gesztenye torta (vajkrémmel) kávétorta (vajkrémmel) tejszínes kávétorta Kastély torta (tejszínes karamelltorta) Fekete-erdő torta oroszkrem 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

[Ide írhat]

	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

2024.

[Ide írhat]

Képzőintézmény neve:

Vizsgaszervező neve:

Vizsga időpontja:

2024. 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 rendelkezésre 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:	
1	vaníliás néró csokoládétorta(vajkrémmel)	0,5 kg 16 szelet
2	csokoládés néró	0,5 kg

[Ide írhat]

	diótorta(vajkrémmel)	16 szelet
3	pathé csillag fatörzs (csokoládés vagy karácsonyi)	0,5 kg 16 szelet
4	kis isler gesztenye torta (vajkrémmel)	0,5 kg 16 szelet
5	kis linzer koszorú kávétorta (vajkrémmel)	0,5 kg 16 szelet
6	macskanyelv oroszkrem torta	0,5 kg 16 szelet
7	nehéz sós teasütemény (vágással, kiszúrással) Rigó Jancsi	0,5 kg 14 szelet
8	sajtos fánkocskák tátracsúcs	500g 16 szelet
9	Rotschild-piskóta málnahabos szelet (tejszínes málnakocka)	0,5 kg 16 szelet
10	angol félhold (angol linzer) <i>Indiáner fánk (tejszínes)</i>	0,5 kg 14 szelet
11	gyümölcskenyér Kastély torta (tejszínes karamelltorta)	10 db 16 szelet
12	kókusz csók <i>citromos rolád</i>	0,5 kg 16 szelet
13	linzi kifli Fekete-erdő torta	0,5 kg 16 szelet
14	diós zserbó szelet Sacher torta	10 db 16 szelet
15	Rákóczi-túrós lepény tejszínes képviselő fánk	16 db 16 szelet
16	kávés ekler fánk gyümölcs torta (vajslap-felvert formában sütve, főzött vanília krémmel, zselés gyümölcsberakással)	16 szelet 16 szelet
17	almás lepény tejszínes túrótorta	16 szelet 16 szelet

[Ide írhat]

Cukrászipari termékek készítésének értékelése:

- Termékkészítés szakszerűsége (35%)
- Az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (5%)
- Késztermék külső megjelenése, állaga, állománya, íze, és a díszítés kivitelezése (45%)
- Termékkészítés higiénája, 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 elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása	5	
Késztermék külső megjelenése, állaga, állománya, íze és a díszítés kivitelezése	45	
Termékkészítés higiénája, 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, 2024. május

.....

mérési feladatokat ellátó vizsgabizottsági tag

.....

értékelési feladatokat ellátó vizsgabizottsági tag

.....

ellenőrzési feladatokat ellátó vizsgabizottsági tag

[Ide írhat]

[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, 2024. 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

2024.

Képzőintézmény neve:

[Ide írhat]

Vizsgaszervező neve:

Vizsga időpontja:

2024. 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)

[Ide írhat]

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: Kenyérfélét 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 téstacsobortból, 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 téstacsobortból, 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%

1. tétel

- Készítsen 5 db 500 grammos **fehérkenyeret** (vekni), 5 db 1000 grammos fehérkenyér (cipó).
- A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!
- A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!
- 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 és higiéniai előírásokat!

2. tétel

- Készítsen 8 db 500 grammos **rozskenyeret** (finom rozscipó)
- A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!
- A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!
- 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 és higiéniai előírásokat!

3. tétel

- Készítsen 5 db 1000 grammos **félbarna kenyeret** és 5 db 500 grammos **büfékenyeret**
- A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!
- A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!
- 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 és higiéniai előírásokat!

4. tétel

- Készítsen **25 db vizes zsemlét (F:1)**, **20 db vágott zsemlét (F:1,02)** és **5 db zsemle cipót (F:4,62)**!
- A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!
- A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek (kelesztő, kemence) beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!
- 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 és higiéniai előírásokat!

5. tétel

- Készítsen **20 db hosszú zsemlét** (F:1,03), **5 db 250 grammos zsemle cipót** (F:4,54) és **5 db 500 grammos zsemleleknit** (F:8,94)!
- A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!
- A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek (kelesztő, kemence) beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!
- 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 és higiéniai előírásokat!

6. tétel

- Készítsen **10 db teljes kiflit** (F:1), **10 db sós kiflit** (F:0,98) és **5 db szegedi vágottat** (F:4,81)!
- A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!
- A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!
- 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 és higiéniai előírásokat!

7. tétel

- Készítsen 15 db **tejes kiflit** (F:1), és 10 db **sós kiflit** (F:0,98) és 8 db **nagykiflit** (F:2,25)
- A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!
- A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!
- 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 és higiéniai előírásokat!

8. tétel

- Készítsen 15 db **kisbrióst** öt különböző alakban (F:1), 15 db **cukros kiflit** (F:2) és 5 db **finom fonott kalácsot** (F:5,09)!
- A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!
- A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!
- 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 és higiéniai előírásokat!

9. tétel

- Készítsen 15 db **kakaós csigát** (F:1,5), 15 db **fahéjas csigát** (F:1,4) és 10 db **csokoládés croissant** (F:1,2)!
- A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!
- A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!
- 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 és higiéniai előírásokat!

10. tétel

- Készítsen 15 db **dúsított kiflit** (F:1), 15 db **dúsított karikát** (F:1), 5 db **dúsított rudat** (F:1)
- A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!
- A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!
- 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 és higiéniai előírásokat!

11. tétel

- Készítsen 10 db **briós** , kicsi (F: 1) 10 db **orosházi banán** (F:1), 10 db sült **perecet**
- A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!
- A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!
- 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 és higiéniai előírásokat!

12. tétel

- Készítsen 10 db **diós** és 10 db **mákos pozsonyi kiflit** (F:0,68)!
- A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!
- A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!
- 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 és higiéniai előírásokat!

13. tétel

- Készítsen 12 db 50 grammos **sajtos pogácsa** (F:1); és 0,30 kg **magvas kispogácsát** !
- A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!
- A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!
- 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 és higiéniai előírásokat!

14. tétel

- Készítsen 15 db **ízes táska** (F:1,1); és 15 db **túrós táskát** (F:1) !
- A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!
- A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!
- 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 és higiéniai előírásokat!

15. tétel

- Készítsen 4 db 400 grammos **gluténmentes kenyeret** és 20 db **gluténmentes zsemlét** (két különböző formában!
- A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!
- A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!
- 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 és higiéniai előírásokat!

16. tétel

- Készítsen 4 db 400 grammos **alacsony glikémiás indexű kenyeret** és 20 db **alacsony glikémiás indexű zsemlét**!
- A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!
- A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!
- 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 és higiéniai előírásokat!

17. tétel

- Készítsen 5 db 750 grammos és 5 db 500grammos **Graham kenyeret!**
- A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!
- A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!
- 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 és higiéniai előírásokat!

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 higiénája, 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, 2024. május

.....

mérési feladatokat ellátó vizsgabizottsági tag

.....

értékelési feladatokat ellátó vizsgabizottsági tag

.....

ellenőrzési feladatokat ellátó vizsgabizottsági tag

[Ide írhat]

ÉRTÉKEKÉLÉS

	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, 2024. május

.....

aláírás

80-100% jeles

60-79 % jó

50-59 % közepes

40-49 % elégséges

0-39 % elégtelen

[Ide írhat]