**Képzési egységek a pék-cukrász szakiskolásoknál**

| Képzési egység megnevezése | Elvegzendő feladatok a gyakorlat alatt | Tudás | Készség | Kompetencia | Gyakornak értékelése |
|---|---|---|---|---|---|
| **A munkakezdés feladatai 0509-06** | Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést<br>Átveszi a munkaterületet<br>Megismeri az elvégzendő feladatot<br>Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket<br>Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat<br>Elvégzi az előírt tisztítási és fertőtlenítési munkákat | Képes előkészteni az egyes munkafolyamatokat.<br>A rábízott feladatokat tűz és balesetmentesen elvégzi.<br>Képes a személyi és munkahelyi higiénia betartására.<br>Képes a környezetvédelmi szabályok, előírások betartására, alkalmazására. | 3 Információforrások kezelése<br>3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése<br>5 Munkabiztonsági eszközök, felszerelések használata<br>3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban<br>5 Munkabiztonsághoz kapcsolódó jelképek értelmezése<br>5 Munkabiztonsághoz kapcsolódó színjelölések értelmezése<br>4 Elsősegélynyújtás | B Munka- és védőruhával szembeni követelmények<br>B Védőeszközök<br>B Munkaterület jellemzői<br>B Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok<br>A Biztonságos munka feltételei<br>A Higiéniai követelmények<br>B Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás<br>B Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok<br>B Tisztító- és fertőtlenítőszerek<br>C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok<br><br>**Személyes kompetenciák:**<br>Pontosság ; Önállóság<br>Döntésképesség ; Felelősségtudat<br>Szabálykövetés<br>**Társas kompetenciák:**<br>Irányíthatóság<br>Határozottság<br>Irányítási készség | A tanuló tudja hogyan kell felkészülni a munkára, előkészíteni a munkafolyamatokat.<br>A tanuló ismerje a szakmájához kapcsolódó munkavédelmi és tűzvédelmi előírásokat és azokat tartsa be.<br>Megfelelő higiéniás szemléletet tart be.<br>Ismerje a környezet tisztántartásának feltételeit, szabályait. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Képzési egység megnevezése** | **Elvégzendő feladatok a gyakorlat alatt** | **Tudás** | **Készség** | **Kompetencia** | **Gyakornok értékelése** |
| **Gyártás előkészítése és befejezése 0510-06** | Technológiai és/vagy termelési számításokat végez<br>Átveszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat<br>A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket<br>Felügyeli a gépek, berendezések működését<br>Előkészíti,ellenőrzi a csomagolóanyagokat,csomagolja a késztermékét<br>A késztermékét átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást<br>A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot. | Képes kiszámolni az egyes termékek nyersanyagszükségletét.<br>El tudja végezni a nyersanyagátvételt, előkészítést, be tudja csomagolni az egyes termékeket. | 4 Elemi számolási készség<br>5 Komplex eszközhasználati képesség<br>4 Nyersanyagátvételhez szükséges laboreszközök használata<br>3 Csomagolási jelképek értelmezése | B Szakmai számítások<br>B Nyersanyag átvételi eljárások<br>B A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve<br>B Gépkezelés<br>C Kéziszerszámok, eszközök<br>B Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök<br>B A raktározás alapelvei<br>B Hűtő- és tároló raktározás<br>B Hulladékkezelési eljárások<br>D Melléktermékek hasznosítása<br><br>**Személyes kompetenciák:**<br>Pontosság<br>Állóképesség<br>**Társas kompetenciák:**<br>Segítőkészség<br>**Módszerkompetenciák:**<br>Áttekintő képesség<br>Gyakorlatias feladatértelmezés<br>Numerikus gondolkodás<br>Matematikai készség | A tanuló tudja, hogyan kell elvégezni a technológiai számításokat.<br>Tudja, hogyan kell átvenni az egyes nyersanyagokat, azokat előkészíteni.<br>Tudja ellenőrizni a gépeket, berendezéseket, ismerje fel az előforduló működési hibákat.<br>Tudja, hogyan kell előkészíteni a csomagolóanyagokat, a hulladékkezelés szabályait is ismerje.<br>Tudja csomagolni a termékeket. |
| | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Képzési egység megnevezése** | **Elvégzendő feladatok a gyakorlat alatt** | **Tudás** | **Készség** | **Kompetencia** | **Gyakornok értékelése** |
| **Tésztafeldolgozás**<br>**0532-06** | Felosztja a tésztát méretre, tömegre<br>Formázza a tésztát<br>Tölti a tésztát<br>Elrakja a tésztát<br>Kezeli a tészta felületét | Képes megfelelő tömegűre és méretre osztani a tésztát.<br>Képes formázni, alakítani, tölteni és a felületét kezelni a tésztának. | 5 Mennyiségérzék<br>4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata | B A tésztafeldolgozás műveletei<br>C Csészeürítő gépek<br>C Osztógépek<br>C Gömbölyítők<br>B Formázógépek<br>B Nyújtógépek<br><br>**Személyes kompetenciák:**<br>Állóképesség<br>Látás<br>Szervezőkészség<br>Kézügyesség<br>**Társas kompetenciák:**<br>Irányíthatóság, kapcsolatteremtő készség<br>Kapcsolatteremtő készség<br>**Módszerkompetenciák:**<br>Módszeres munkavégzés<br>Áttekintő képesség | Tudja önállóan megfelelő tömegűre és méretre osztani a tésztát.<br>Tudja önállóan formázni, alakítani, tölteni és a felületét kezelni a tésztának. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Képzési egység megnevezése** | **Elvégzendő feladatok a gyakorlat alatt** | **Tudás** | **Készség** | **Kompetencia** | **Gyakornok értékelése** |
| **Kelesztés 0533-06** | A kelesztő paramétereit beállítja<br>Elhelyezi a terméket a kelesztőben<br>Ellenőrzi a kelesztési folyamatot<br>Sütés előtt kezeli a tészta felületét | Ismerje a kelesztő berendezések fajtáit.<br>Képes legyen beállítani a kelesztő berendezések paramétereit.<br>Ismerje a kelesztés közben lejátszódó folyamatokat. | 5 Olvasott szakmai szöveg megértése<br>4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése<br>4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése<br>4 Szakmai gépek szerkezete, működési vázlata, rajzok olvasása, értelmezése | C Mikrobiológiai folyamatok kelesztésnél<br>B A kelesztés folyamata<br>C Tésztapihentetők<br>C Kelesztő eszközök<br>B Kelesztő kamrák<br>C Gépi kelesztők<br><br>**Személyes kompetenciák:**<br>Látás<br>Önállóság<br>Felelősségtudat<br>**Társas kompetenciák:**<br>Kompromisszumkészség<br>Határozottság<br>**Módszerkompetenciák:**<br>Problémamegoldás<br>Hibaelhárítás<br>Helyzetfelismerés | A tanuló tudja a szakirodalmat használni.<br>Tudja kezelni a kelesztő berendezéseket.<br>Önállóan ismerje fel, hogy megkelt- e a termék és készítse elő a sütésre. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Képzési egység megnevezése** | **Elvégzendő feladatok a gyakorlat alatt** | **Tudás** | **Készség** | **Kompetencia** | **Gyakornok értékelése** |
| **Sütés**<br>**0534-06** | Beállítja a sütési paramétereket<br>A megkelt terméket a kemencébe helyezi<br>Sütési folyamatot ellenőriz<br>Süti a formázott tésztákat<br>Kezeli a termék felületét | Ismerje a kemencék fajtáját, azok beállítási lehetőségeit.<br>Ismerje a sütés paramétereit, folyamatait. | 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése<br>4 Sütőkemencék kapcsolási rajzainak olvasása, értelmezése<br>4 Testi ügyesség | B Sütés szakaszai, sütés közben lejátszódó folyamatok<br>C Épített kemencék<br>C Szerelt fémszerkezetű kemencék<br>C Vető szerkezetek<br><br>**Személyes kompetenciák:**<br>Állóképesség<br>Megbízhatóság<br>Látás<br>Önállóság<br>Testi erő<br>**Társas kompetenciák:**<br>Kompromisszumkészség<br>Határozottság<br>**Módszerkompetenciák:**<br>Helyzetfelismerés<br>Problémamegoldás<br>Hibaelhárítás<br>Módszeres munkavégzés | A tanuló tudja a szakirodalmat használni.<br>Tudja kezelni a kemencéket, önállóan tudja beállítani a kemence paramétereit és megsütni az egyes termékeket |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Képzési egység megnevezése** | **Elvégzendő feladatok a gyakorlat alatt** | **Tudás** | **Készség** | **Kompetencia** | **Gyakornok értékelése** |
| **Tésztakészítés 0535-06** | Kovászol<br>Dagaszt<br>Gyúr<br>Kever, tömörít<br>Kenyérfélék gyártásához közvetett tésztát készít<br>Péksütemények gyártásához vizes tésztát készít<br>Péksütemények gyártásához tejes tésztát készít<br>Péksütemények gyártásához dúsított tésztát készít<br>Péksütemények gyártásához tojással dúsított tésztát készít<br>Omlós tésztát készít<br>Leveles tésztát készít, hajtogatja, hűti<br>Diabetikus és egyéb tésztát készít | Ismerje a dagasztás, kovászolás paramétereit.<br>Ismerje az egyes tésztacsoportok fajtáit, összetevőit, termékeit. | 5 Elemi számolási készség<br>5 Mennyiségérzék<br>5 Tájékozódás<br>4 Kisgépek, dagasztógépek használata | B Alapanyagok fajtái, tulajdonságai<br>B Segédanyagok fajtái, tulajdonságai<br>B Járulékos anyagok fajtái, tulajdonságai<br>B Nyersanyagok előkészítése<br>B Kenyérfélék<br>B Vizes tésztából készült sütőipari termékek<br>B Tejes tésztából készült sütőipari termékek<br>B Dúsított tésztából készült sütőipari termékek<br>B Tojással dúsított tésztából készült sütőipari termékek<br>B Omlós tésztából készült sütőipari termékek<br>B Leveles tésztából készült sütőipari termékek<br>B Diétát kiegészítő termékek<br>B Tészta készítése<br>C Kolloidális folyamatok kovászkészítésnél<br>C Kolloidális folyamatok tésztakészítésnél<br>B Enzimes folyamatok: keményítő- fehérje-és zsírbontás<br>C Liszttárolás eszközei<br>C Lisztszállítás eszközei<br>C Nyersanyag előkészítő berendezések<br>B Dagasztógépek, csészék | A tanuló tudja a szakirodalmat használni.<br>Tudjon kovászolni és dagasztani önállóan.<br>Tudja elkészíteni az egyes tésztacsoportok tésztáit és a termékeit. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | C Keverő és habverő gép<br><br>**Személyes kompetenciák:**<br>Önállóság<br>Felelősségtudat<br>Döntésképesség<br>Kézügyesség<br>**Társas kompetenciák:**<br>Segítőkészség<br>Kompromisszumkészség<br>**Módszerkompetenciák:**<br>Felfogóképesség<br>Rendszerező képesség<br>Áttekintő képesség | |

| Képzési egység megnevezése | Elvégzendő feladatok a gyakorlat alatt | Tudás | Készség | Kompetencia | Gyakornok értékelése |
|---|---|---|---|---|---|
| **Cukrászati termékgyártás**<br><br>**0536-06** | Cukrászati félkész terméket készít<br>Cukrászati késztermékeket készít<br>Befejező műveleteket, egyszerű díszítéseket végez | Ismerje a cukrászati félkész termékek, tészták és késztermékek készítését.<br><br>Ismerje a befejező és kikészítő műveleteket. | 5 Mennyiségérzék<br>4 Testi ügyesség<br>5 Tájékozódás<br>4 Térérzékelés<br>4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata<br>4 Cukrászati szakrajzok olvasása, értelmezése | B Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok<br>B Tészták<br>B Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása<br>B Torták, szeletek, tekercsek<br>B Mignonok, desszertek<br>B Krémes és tejszínes készítmények | A tanuló tudja a szakirodalmat használni.<br><br>Tudjon önállóan cukrászati félkész termékeket, tésztákat és |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | 5 Cukrászati gépek használata | B Édes és sós teasütemények<br>C Előkészítő gépek<br>C Krémfőzők<br>C Csokoládémelegítők<br>C Habfúvók<br>C Fondantgépek<br>C Tésztanyújtó<br>C Hűtőberendezések<br>C Sütő és főzőberendezések<br><br>**Személyes kompetenciák:**<br><br>Kézügyesség<br>Látás<br>Ízérzékelés<br>Pontosság<br>Precizitás<br><br>**Társas kompetenciák:**<br><br>Közérthetőség<br>Kapcsolatteremtő készség<br><br>**Módszerkompetenciák:**<br><br>Eredményorientáltság<br>Áttekintő képesség<br>Kreativitás<br>Ötletgazdagság | készítményeket készíteni. |
| | | | | | |