

40. PÉK SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.

ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 541 04 0000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Pék

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszerkesztés	Nincs	
		Azonosítószám:	33 541 04 0100 21 01
		Megnevezés:	Gyorspékségi sütő és eladó
		Azonosítószám:	33 541 04 0100 21 02
		Megnevezés:	Sütőipari munkás
		Azonosítószám:	33 541 04 0100 21 03
		Megnevezés:	Száraztésztagyártó

3.2	Szerkesztés-elágazások	Nincsenek	
-----	------------------------	-----------	--

3.3	Szerkesztés-ráépülés	Nincs	
-----	----------------------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 7216

5. Képzés maximális időtartama:

Szerkesztés megnevezése	Szerkesztési évfolyamok száma	Óraszám
Pék	2	2000

II.

EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Pék

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: tízedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség

vagy

a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 40%

3. Gyakorlat aránya: 60%

(Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Gyorspékségi sütő és eladó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 400

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Sütőipari munkás

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Szárasztésztagyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 400

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
7216	Sütő-, tésztaipari munkás, pék

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Felkészül a munkára

Előkészíti a munkafolyamatokat

Alapméréseket végez

Eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet

Befejező műveleteket végez

Tésztát készít

Tölteléket készít

Feldolgozza a tésztát

Tésztát keleszt

Tésztát süt

Tészta felületét kezeli

Száraztésztát készít

Betartja a tevékenységére vonatkozó előírásokat

Adminisztrációs munkát végez

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 541 01 0000 00 00	Édesipari termékgyártó
54 541 01 0000 00 00	Élelmiszeripari technikus
33 541 03 0000 00 00	Molnár
33 541 05 1000 00 00	Pék-cukrász

IV.

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést

Átvesszi a munkaterületet

Megismeri az elvégzendő feladatot

Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket

Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat

Elvégzi az előírt tisztítási és fertőtlenítési munkákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Munka- és védőruhával szembeni követelmények

B Védőeszközök

B Munkaterület jellemzői

B Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok

A Biztonságos munka feltételei

A Higiéniai követelmények

- B Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás
- B Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok
- B Tisztító- és fertőtlenítőszeresek
- C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Információforrások kezelése
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez

Átvesszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat

A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket

Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik

Részt vesz a karbantartási munkákban

Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket

A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást

A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szakmai számítások
- B Nyersanyag-átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve
- B Gépkezelés
- C A gépek, berendezések karbantartása
- C Kéziszerszámok, eszközök
- B Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Hulladékkezelési eljárások
- D Melléktermékek hasznosítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Elemi számolási készség
- 5 Komplex eszközhasználati képesség
- 4 Nyersanyagátvételhez szükséges laboreszközök használata
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Pontosság

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség

Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Alapanyagot vizsgál és/vagy ellenőriz

Gyártásközi vizsgálatokat végez

Készterméket ellenőriz és/vagy minősít

Előírásoknak megfelelően mintát vesz

Beállítja az előírt paramétereket

Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál

Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket

Vállalkozást indít, működtet

Kereskedelmi tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Laboratóriumi alpmérések, alpműveletek
- C Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Mintavétel
- B Alapanyag-minősítés
- B Késztermék-minősítés
- B Gyártásközi ellenőrzések alapelvei
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Dokumentumok, naplók vezetése
- C Gazdálkodási alapismeretek
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi és marketing alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 5 Mennyiségérzék
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Labortechnikai eszközök használata
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Megbízhatóság

Elhivatottság

Elkötelezettség

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés

Numerikus gondolkodás

Matematikai készség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0532-06 Tésztafeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felosztja a tésztát méretre, tömegre

Formázza a tésztát

Tölti a tésztát

Elrakja a tésztát

Kezeli a tészta felületét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B A tésztafeldolgozás műveletei

C Csészéürítő gépek

C Osztógépek

C Gömbölyítők

B Formázógépek

B Nyújtógépek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

5 Mennyiségérzék

4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Szervezőképesség

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Áttekintő képesség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0533-06 Kelesztés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

A kelesztő paramétereit beállítja

Elhelyezi a terméket a kelesztőben

Ellenőrzi a kelesztési folyamatot

Sütés előtt kezeli a tészta felületét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Mikrobiológiai folyamatok kelesztésnél

B A kelesztés folyamata

C Tésztapihentetők

C Kelesztő eszközök

B Kelesztő kamrák

C Gépi kelesztők

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Szakmai gépek szerkezete, működési vázlata, rajzok olvasása, értelmezése

Személyes kompetenciák:

Látás

Önállóság

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kompromisszumkészség

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Problémamegoldás

Hibaelhárítás

Helyzetfelismerés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0534-06 Sütés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Beállítja a sütési paramétereket

A megkelt terméket a kemencébe helyezi

Sütési folyamatot ellenőriz

Süti a formázott tésztákat

Kezeli a termék felületét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Sütés szakaszai, sütés közben lejátszódó folyamatok

C Épített kemencék

C Szerelt fém szerkezetű kemencék

C Vető szerkezetek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

3 Sütőkemencék kapcsolási rajzainak olvasása, értelmezése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Megbízhatóság

Önállóság

Testi erő

Társas kompetenciák:

Kompromisszumkészség

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés

Problémamegoldás

Hibaelhárítás

Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3136-10 Tésztakészítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kovászol

Dagaszt

Gyúr

Kever, tömörít

Kenyérfélék gyártásához közvetett tésztát készít

Péksütemények gyártásához vizes tésztát készít

Péksütemények gyártásához tejes tésztát készít

Péksütemények gyártásához dúsított tésztát készít

Péksütemények gyártásához tojással dúsított tésztát készít

Omlós tésztát készít

Leveles tésztát készít, hajtogatja és hűti

Diabetikus és egyéb tésztát készít

Száraztésztát készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alapanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Segédanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Járulékos anyagok fajtái, tulajdonságai
- B Nyersanyagok fizikai jellemzői
- B Nyersanyagok kémiai összetevői
- B Nyersanyagok biológiai jellemzői
- B Nyersanyagok mikrobiológiai jellemzői
- B Nyersanyagok előkészítése
- B Kenyérfélék
- B Vizes tésztából készült sütőipari termékek
- B Tejes tésztából készült sütőipari termékek
- B Dúsított tésztából készült sütőipari termék
- B Tojással dúsított tésztából készült sütőipari termékek
- B Omlós tésztából készült sütőipari termékek
- B Leveles tésztából készült sütőipari termék
- B Diétát kiegészítő termékek
- B Tészta készítése
- C Mikrobiológiai folyamatok a kovászérésnél
- B Mikrobiológiai folyamatok a tésztaérésnél
- C Kolloidális folyamatok kovászkészítésnél
- C Kolloidális folyamatok tésztakészítésnél
- B Enzimes folyamatok: keményítő- fehérje- és zsírbontás
- C Lisztárolás eszközei
- C Lisztszállítás eszközei
- C Nyersanyag előkészítő berendezések
- B Dagasztógépek, csészék
- C Keverő- és habverő gép

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

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

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Felelősségtudat

Döntésképeség

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Kompromisszumkészség

Módszerkompetenciák:

Felfogóképesség

Rendszerező képesség

Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3137-10 Száraztészta-készítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Nyersanyagokat előkészít

Tésztát készít (kever)

Tömöríti a tésztát

Alakítja a tésztát

Szárít

Készterméket csomagol

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Alapanyagok fajtái, tulajdonságai

B Segédanyagok fajtái, tulajdonságai

B Járulékos anyagok fajtái, tulajdonságai

B Nyersanyagok fizikai jellemzői

B Nyersanyagok kémiai összetevői

B Nyersanyagok biológiai jellemzői

B Nyersanyagok mikrobiológiai jellemzői

B Nyersanyagok előkészítése

B Száraztésztafélék jellemzése, minőségi követelményei

B Tészta készítése

C Nyersanyag előkészítő berendezések

B Sajtológépek (matricák)

B Szárító berendezések

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

5 Elemi számolási készség

5 Mennyiségérzék

4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4 Kísérletek, dagasztógépek használata

3 Köznyelvi beszédkészség

3 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Döntésképesség

Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Felfogóképesség

Áttekintő képesség

Helyzetfelismerés
Problémamegoldás
Hibaelhárítás
Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1104-06 Gyorspékségi sütő és eladó kiegészítő modulja a pék szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Beállítja az előírt paramétereket
Kovászol
Dagaszt
Gyúr
Tésztát kever, tömörít
Kenyérfélék gyártásához közvetett tésztát készít
Péksütemény gyártásához vizes tésztát készít
Péksütemény gyártásához tejes tésztát készít
Péksütemény gyártásához dúsított tésztát készít
Péksütemény gyártásához tojással dúsított tésztát készít
Omlós tésztát készít
Leveles tésztát készít, hajtogat, hűt
Diabetikus és egyéb tésztát készít
Felosztja a tésztát méretre, tömegre
Formázza az anyagot
Tölti a tésztát
Elrakja a tésztát
Kezeli a tészta felületét
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alapanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Segédanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Járulékos anyagok fajtái, tulajdonságai
- B Nyersanyagok fizikai jellemzői
- B Nyersanyagok kémiai összetevői
- B Nyersanyagok biológiai jellemzői
- B Nyersanyagok mikrobiológiai jellemzői
- B Nyersanyagok előkészítése
- B Kenyérfélék ismerete
- B Vizes tésztából készült sütőipari termékek
- B Tejes tésztából készült sütőipari termékek
- B Dúsított tésztából készült sütőipari termékek
- B Tojással dúsított tésztából készült sütőipari termékek
- B Omlós tésztából készült sütőipari termékek

- B Leveles tésztából készült sütőipari termékek
- B Diétát kiegészítő termékek
- B Tészta készítése
- C Mikrobiológiai folyamatok a kovászérésnél
- B Mikrobiológiai folyamatok a tésztaérésnél
- C Kolloidális folyamatok kovázkészítésnél
- C Kolloidális folyamatok tésztakészítésnél
- B Enzimes folyamatok: keményítő- fehérje- és zsírbontás
- C Lisztárolás eszközei
- C Lisztszállítás eszközei
- C Nyersanyag előkészítő berendezések
- B Dagasztógépek, csészek
- C Keverő és habverő gép
- B A tésztafeldolgozás műveletei
- C Csészeürítő gépek
- C Osztógépek
- C Gömbölyítők
- B Formázógépek
- B Nyújtógépek
- C Hűtőberendezések

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Elemi számolási készség
- 4 Kíségek, dagasztógépek használata
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Kézügyesség
- 4 Testi ügyesség
- 5 Tájékozódás
- 4 Térérzékelés
- 4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség

Látás

Ízérezékelés

Pontosság

Precizitás

Társas kompetenciák:

Közérthetőség

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Eredményorientáltság

Áttekintő képesség

Kreativitás

Ötletgazdagság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1106-06 Sütőipari munkás kiegészítő modulja a pék szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz

Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz

Gyártásközi vizsgálatokat végez

Készterméket ellenőriz és/vagy minősít

Beállítja az előírt paramétereket
Kovászol
Dagaszt
Gyúr
Tésztát kever, tömörít
Kenyérfélék gyártásához közvetett tésztát készít
Péksütemény gyártásához vizes tésztát készít
Péksütemény gyártásához tejes tésztát készít
Péksütemény gyártásához dúsított tésztát készít
Péksütemény gyártásához tojással dúsított tésztát készít
Omlós tésztát készít
Leveles tésztát készít, hajtogat, hűt
Diabetikus és egyéb tésztát készít
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat
Beállítja a sütési paramétereket
A megkelt terméket a kemencébe helyezi
Sütési folyamatot ellenőriz
Süti a formázott tésztákat
Kezeli a termék felületét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Sütés szakaszai, sütés közben lejátszódó folyamatok
- C Épített kemencék
- C Szerelt fém szerkezetű kemencék
- C Vető szerkezetek
- B Alapanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Segédanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Járulékos anyagok fajtái, tulajdonságai
- B Nyersanyagok fizikai jellemzői
- B Nyersanyagok kémiai összetevői
- B Nyersanyagok biológiai jellemzői
- B Nyersanyagok mikrobiológiai jellemzői
- B Nyersanyagok előkészítése
- B Kenyérfélék
- B Vizes tésztából készült sütőipari termékek
- B Tejes tésztából készült sütőipari termékek
- B Dúsított tésztából készült sütőipari termékek
- B Tojással dúsított tésztából készült sütőipari termékek
- B Omlós tésztából készült sütőipari termékek
- B Leveles tésztából készült sütőipari termék
- B Diétát kiegészítő termékek
- B Tészta készítése
- C Mikrobiológiai folyamatok a kovászérésnél
- B Mikrobiológiai folyamatok a tésztaérésnél
- C Kolloidális folyamatok kovászkészítésnél
- C Kolloidális folyamatok tésztakészítésnél
- B Enzimes folyamatok: keményítő- fehérje- és zsírbontás
- C Liszt tárolás eszközei

- C Lisztszállítás eszközei
- C Nyersanyag előkészítő berendezések
- B Dagasztógépek, csészek
- C Keverő és habverő gép
- C Hűtőberendezések

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 5 Tájékozódás
- 4 Térérzékelés
- 4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata
- 5 Elemi számolási készség
- 5 Tájékozódás
- 4 Kisgépek, dagasztógépek használata
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Sütőkemencék kapcsolási rajzainak olvasása, értelmezése
- 4 Testi ügyesség
- 4 Testi erő

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség

Látás

Ízérezékelés

Pontosság

Precizitás

Társas kompetenciák:

Közérthetőség

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Eredményorientáltság

Áttekintő képesség

Kreativitás

Ötletgazdagság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1107-06 Száraztésztagyártó kiegészítő modulja a pék szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kovácsol

Dagaszt

Gyúr

Tésztát kever, tömörít

Kenyérfélék gyártásához közvetett tésztát készít

Péksütemény gyártásához vizes tésztát készít

Péksütemény gyártásához tejes tésztát készít

Péksütemény gyártásához dúsított tésztát készít

Péksütemény gyártásához tojással dúsított tésztát készít

Omlós tésztát készít

Leveles tésztát készít, hajtogat, hűt

Diabetikus és egyéb tésztát készít

Kelesztő paramétereit beállítja

Elhelyezi a terméket a kelesztőben

Sütés előtt a tészta felületét kezeli

Ellenőrzi a kelesztési folyamatot

Beállítja a sütési paramétereket

A megkelt terméket a kemencébe helyezi

Sütési folyamatot ellenőriz

Süti a formázott tésztákat

Kezeli a termék felületét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Sütés szakaszai, sütés közben lejátszódó folyamatok
- C Épített kemencék
- C Szerelt fém szerkezetű kemencék
- C Vető szerkezetek
- B Alapanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Segédanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Járulékos anyagok fajtái, tulajdonságai
- B Nyersanyagok fizikai jellemzői
- B Nyersanyagok kémiai összetevői
- B Nyersanyagok biológiai jellemzői
- B Nyersanyagok mikrobiológiai jellemzői
- B Nyersanyagok előkészítése
- B Kenyérfélék
- B Vizes tésztából készült sütőipari termékek
- B Tejes tésztából készült sütőipari termékek
- B Dúsított tésztából készült sütőipari termékek
- B Tojással dúsított tésztából készült sütőipari termékek
- B Omlós tésztából készült sütőipari termékek
- B Leveles tésztából készült sütőipari termék
- B Diétát kiegészítő termékek
- B Tészta készítése
- C Mikrobiológiai folyamatok a kovászérésnél
- B Mikrobiológiai folyamatok a tésztaérésnél
- C Kolloidális folyamatok kovászkészítésnél
- C Kolloidális folyamatok tésztakészítésnél
- B Enzimes folyamatok: keményítő- fehérje- és zsírbontás
- C Lisztárolás eszközei
- C Lisztszállítás eszközei
- C Nyersanyag előkészítő berendezések
- B Dagasztógépek, csészék
- C Keverő és habverő gép
- C Hűtőberendezések
- C Mikrobiológiai folyamatok kelesztésnél
- B A kelesztés folyamata
- C Tésztapihentetők
- C Kelesztő eszközök
- B Kelesztő kamrák
- C Gépi kelesztők

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Szakmai gépek szerkezete, működési vázlata, rajzok olvasása, értelmezése
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Tájékozódás

- 4 Térérzékelés
- 4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata
- 4 Cukrászati szakrajzok olvasása, értelmezése
- 5 Cukrászati gépek használata
- 5 Elemi számolási készség
- 4 Kisgépek, dagasztógépek használata
- 4 Sütőkemencék kapcsolási rajzainak olvasása, értelmezése
- 4 Testi ügyesség

Személyes kompetenciák:

Látás

Önállóság

Felelősségtudat

Kézügyesség

Testi erő

Társas kompetenciák:

Kompromisszum-készség

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Problémamegoldás

Hibaelhárítás

Helyzetfelismerés

A 33 541 04 0000 00 00 azonosító számú, Pék megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
0532-06	Tésztafeldolgozás
0533-06	Kelesztés
0534-6	Sütés
3136-10	Tésztakészítés

A 33 541 04 0100 21 01 azonosító számú, Gyorspékségi sütő és eladó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0533-06	Kelesztés
0534-06	Sütés

A 33 541 04 0100 21 02 azonosító számú, Sütőipari munkás megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0532-06	Tésztafeldolgozás
0533-06	Kelesztés

A 33 541 04 0100 21 03 azonosító számú, Száraztésztagyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések
3137-10	Száraztészta-készítés

V.

VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáróvizsga eredményes letételével

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, a tisztítás, a csírátlanítás elvégzése a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Technológiai/termelési számítások elvégzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 25%

2. feladat 75%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat elvégzése megadott anyagokból és módszerekkel, a mérési adatok dokumentálása, összesítő jelentés elkészítése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gazdálkodási, vállalkozási, kereskedelmi és marketing alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

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

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 75%

2. feladat 25%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0532-06 Tésztafeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A különböző termékcsoportokba tartozó termékek tésztáinak osztása, formázása, a tésztafeldolgozás gépeinek ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0533-06 Kelesztés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A kelesztés módszereinek, feltételeinek, folyamatainak, a kelesztés eszközeinek bemutatása, ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

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

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0534-06 Sütés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A különböző termékcsoportokba tartozó termékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A sütés elméleti alapjainak, folyamatainak, feltételeinek, a sütési eljárások és a sütőkemencék ismertetése, bemutatása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%

2. feladat 40%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3136-10 Tésztakészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A tésztakészítés nyersanyagai, tésztakészítési-eljárások, a tésztakészítés-tésztáérés során végbemenő folyamatok (mikrobiológiai, koloidális, enzimes) tésztakészítés gépeinek bemutatása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3137-10 Száraztészta-készítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Nyersanyagok előkészítése, tészta készítése, tömörítése, alakítása, szárítása, tésztafeldolgozás gépeinek működtetése és ismertetése. A száraztészták jellemzése, minőségi követelményeik ismertetése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

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

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Közvetett és közvetlen tésztából készült sütőipari termékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

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

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

10. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1106-06 Sütőipari munkás kiegészítő modulja a pék szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Közvetett és közvetlen tésztából készült sütőipari termékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

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

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

11. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1107-06 Száraztésztagyártó kiegészítő modulja a pék szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Kenyerek készítése közvetett és közvetlen eljárással, és különböző termékcsoporthoz tartozó péksütemények gyártása.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartam: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

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

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 33 541 04 0000 00 00 azonosító számú, Pék megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10 2. vizsgarész: 10 3. vizsgarész: 10 4. vizsgarész: 15

5. vizsgarész: 15

6. vizsgarész: 20

7. vizsgarész: 20

A 33 541 04 0100 21 01 azonosító számú, Gyorspékségi sütő és eladó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10 2. vizsgarész: 5

5. vizsgarész: 45

6. vizsgarész: 40

A 33 541 04 0100 21 02 azonosító számú, Sütőipari munkás megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10 2. vizsgarész: 5

4. vizsgarész: 45

5. vizsgarész: 40

A 33 541 04 0100 21 03 azonosító számú, Száraztésztagyártó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10 2. vizsgarész: 5

3. vizsgarész: 5

8. vizsgarész: 80

A 33 541 04 1000 00 00 azonosító számú, Pék megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 04 0100 21 01 azonosító számú Gyorspékségi sütő és eladó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

9. vizsgarész: 100

A 33 541 04 1000 00 00 azonosító számú, Pék megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 04 0100 21 02 azonosító számú, Sütőipari munkás megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

10. vizsgarész: 100

A 33 541 04 1000 00 00 azonosító számú, Pék megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 04 0100 21 03 azonosító számú, Száraztésztagyártó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

11. vizsgarész: 100

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei:

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri. Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani.

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

VI.

ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Pék	Gyorspékségi sütő és eladó	Mézeskalácskészítő	Sütőipari munkás	Száraztésztagyártó
Dagasztógépek	X		X	X	X
Keverőgépek	X			X	X
Nyújtó gépek	X		X	X	X
Osztó és formázó gépek	X			X	
Kiflisodró gép	X			X	
Kelesztő berendezés	X			X	
Kemence	X	X	X	X	

Csomagoló gépek	X	X	X	X	X
Szeletelő gépek	X	X		X	X
Mérlegek	X	X		X	X
Tűzhelyek	X			X	
Sütőipari speciális kéziszerszámok, eszközök	X			X	
Tehermozgató eszközök, berendezések	X			X	
Egyéni védőeszközök	X		X	X	X
Környezetvédelmi eszközök, berendezések	X		X	X	X
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések	X		X	X	X

VII.

EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 80 óra a második tanévet követően 120 óra.