

A 78. sorszámú Pék megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 05
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Pék
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

2 EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
 vagy iskolai előképzettség hiányában
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3 számú mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- 2.2. Szakmai előképzettség: -
- 2.3. Előírt gyakorlat: -
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 40%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 60%
- 2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Pék
3.1.3.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Gyorspékésségi sütő és eladó
3.1.4.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Fagyasztott pékárú sütő (látvány sütőde)
3.1.5.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Gyorsfagyasztott tésztagyártó
3.1.6.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Finompékárú gyártó
3.1.7.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Dagasztó
3.1.8.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Morzsakészítő
3.1.9.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Péksütemény készítő
3.1.10.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Pereckészítő
3.1.11.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Perecsütő

3.1.12.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Pászkatészta-készítő
3.1.13.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Réteslapkészítő
3.1.14.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Sütőipari munkás
3.1.15.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Nyerstészta feladó
3.1.16.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Sütőipari táblázó
3.1.17.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Sütőipari vető
3.1.18.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Mézeskalács-készítő
3.1.19.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Teasütemény gyártó
3.1.20.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Tésztakészítő

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A pék képes együttműködve munkahelyi vezetőivel, szakemberekkel, munkavállalókkal, bármely sütőipari termék kiváló minőségű előállítására úgy kisüzemben, mint nagyüzemben. A gyártás előkészítését követően (felkészül a munkára, előkészíti a munkafolyamatokat, alpméréseket végez) a kenyerek készítéséhez és a péksütemények-finom pékáruk gyártásához (vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles, egyéb) tésztát készít, majd azt feldolgozza. Mézes tésztát készít, majd azt feldolgozza. Finom pékárukhoz tölteléket készít. A feldolgozott tésztát keleszti, vetés előkészítő műveletet végez, majd beállítja a sütési paramétereket és a megkelt félkész-terméket kemencébe helyezi. Mézes tésztát formázza és előkészíti sütésre. Ellenőrzi a sütés folyamatát. Befejező műveleteket végez. A készterméket megfelelő módon tárolja, minősíti és készíti elő szállításra. Munkavégzése során eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet és betartja az egyes tevékenységekre vonatkozó (minőségi, élelmiszerbiztonsági, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, valamint üzemi) előírásokat. Több ízben adminisztrációs (minőségvizsgálat, gyártmánylap, anyagnorma számítás, nyomon-követhetőségi bizonylatok) munkát is végez.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- felkészülni a munkára
- előkészíteni a munkafolyamatokat
- alpméréseket végezni
- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni
- befejező műveleteket végezni
- tésztát készíteni
- tölteléket készíteni
- feldolgozni a tésztát
- tésztát keleszteni
- tésztát sütni
- tészta felületét kezelni
- mézeskalácsot készíteni és díszíteni
- betartani a tevékenységére vonatkozó előírásokat
- adminisztrációs munkát végezni

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	21 215 02	Mézeskalács-készítő	részsakképesítés
3.3.4.	21 541 02	Sütőipari és gyorspékéségi munkás	részsakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10937-12	Előkészítő és befejező műveletek
4.4.	10934-12	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
4.5.	10938-12	Tésztakészítés
4.6.	10939-12	Tésztafeldolgozás
4.7.	10940-12	Kelesztés, vetés-előkészítés
4.8.	10941-12	Sütés
4.9.	10942-12	Mézeskalács készítés
4.10.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.11.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.12.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10937-12	Előkészítő és befejező műveletek	gyakorlat, írásbeli
5.2.4.	10934-12	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás	gyakorlat
5.2.5.	10938-12	Tésztakészítés	gyakorlat, írásbeli, szóbeli
5.2.6.	10939-12	Tésztafeldolgozás	gyakorlat, írásbeli, szóbeli
5.2.7.	10940-12	Kelesztés, vetés-előkészítés	gyakorlat
5.2.8.	10941-12	Sütés	gyakorlat
5.2.9.	10942-12	Mézeskalács készítés	gyakorlat
5.2.10.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.11.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
5.2.12.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	írásbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafadatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

S.) A vizsgafeladat megnevezése: Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat Mérések, dokumentálás, gazdálkodás. Termelési számítás.

A vizsgafeladat ismertetése: Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálatot végez megadott anyagokból és a Magyar Élelmiszerkönyv szerinti módszerekkel, a mérési adatokat dokumentálja, összesítő jelentés készíti.

Átv teszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat. Befejező műveleteket végez. Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket. Elvégzi a raktározást és kezeli a képződő hulladékot.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10 %

T.) A vizsgafeladat megnevezése: Kenyerek és különböző termékcsoporthoz tartozó termékek készítése, kelesztése, sütése.

A vizsgafeladat ismertetése: Kovászol, dagaszt, gyúr, kever. Kenyérfélék, péksütemények, finom pékáruk és egyéb pékáruk gyártásához tésztát készít. Diabetikus és/vagy különleges táplálkozási igényt kielégítő termékekhez tésztát készít. Ismeri a tésztakészítés gépeit. A kenyerek és a különböző termékcsoporthoz tartozó termékek tésztáit osztja, formázza, ismeri a tésztafeldolgozás gépeit. Beállítja a kelesztő paramétereit és elhelyezi a terméket a kelesztőben. Ellenőrzi a kelesztési folyamatot és sütés előtt megfelelő vetés előkészítési műveleteket végez. Beállítja a sütési paramétereket és a megkelt és sütésre kész, terméket a kemencébe helyezi. Ellenőrzi a sütési folyamatot és a termék felületét kezeli. A munka megkezdése előtt, munkavédelmi szempontból ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30 %

U.) A vizsgafeladat megnevezése: Mézeskalács készítés.

A vizsgafeladat ismertetése: A mézeskalács tésztát készít, feldolgoz, süt és díszít. A mézes tészták jellemzése és minőségi követelményei.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex pék írásbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése: Az írásbeli vizsga komplex feladat, amely négy részből áll:

szakmai számítások végzése,	10%
technológiai folyamatok ismertetése,	60%
rajz alapján az adott gép felépítése és működése	20%
gazdálkodási ismeretek	10%

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A.) A vizsgafeladat megnevezése: Sütőipari- anyagismeret, és termékgyártás

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények fejezetben szereplő szakmai követelménymodulok témaköreinek mindegyikét tartalmazza

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

B.) A vizsgafeladat megnevezése: Mézeskalács anyagismeret, és termékgyártás

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények fejezetben szereplő szakmai követelménymodulok témaköreinek mindegyikét tartalmazza

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 5%

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok: -

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Dagasztógépek
6.3.	Keverőgépek
6.4.	Nyújtó gépek
6.5.	Osztó és formázó gépek
6.6.	Kifli-sodró gép
6.7.	Kelesztő berendezés
6.8.	Kemence
6.9.	Csomagoló gépek
6.10.	Szeletelő gépek
6.11.	Mérlegek
6.12.	Tűzhelyek
6.13.	Sütőipari speciális kéziszerszámok, eszközök
6.14.	Tehermozgató eszközök, berendezések
6.15.	Egyéni védőeszközök
6.16.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések

7. EGYEBEK