

A 85a. sorszámú Pék-cukrász megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye¹

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 11
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Pék-cukrász
- 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: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése
 - 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
 - 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- 2.2. Szakmai előképzettség: -
- 2.3. Előírt gyakorlat: -
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek
- 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 munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakörök
3.1.2.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Pék
3.1.3.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Gyorspékségi sütő és eladó
3.1.4.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Fagyasztott pékáru sütő (látványsütőde)
3.1.5.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Gyorsfagyasztott tésztát gyártó
3.1.6.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Finompékáru-gyártó
3.1.7.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Dagasztó
3.1.8.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Morzsakészítő

¹ Beiktatta: 15/2018. (VII. 9.) AM rendelet 1. § (2), 2. melléklet 13. Hatályos: 2018. VII. 17-től.

15/2018. (VII. 9.) AM rendelet A földművelésügyi miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 56/2016. (VIII. 19.) FM rendelet módosításáról
Hatályos (2018.07.17-től)

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	Pászkátészta-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	Nyerésztáfeladó
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
3.1.21.	5135	Cukrász	Süteménykészítő
3.1.22.	5135	Cukrász	Tortakészítő

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A pék-cukrász termékgyártó sütőipari, illetve cukrászipari üzemekben önállóan vagy irányítással az élelmiszer alapanyagainak minőségi és mennyiségi átvételében, vizsgálatában, tárolásában, feldolgozásában, termékek előállításában, a félkész- vagy késztermékek tárolási, csomagolási és forgalmazási munkáiban vesz részt.

A szakképesítéssel rendelkező képes

- kiszámolni, kimérni, kiméretni a szükséges nyersanyagokat,
- cukrásztechnológiai alpműveleteket végezni,
- cukrászati félkésztermékeket készíteni,
- cukrászati késztermékeket készíteni,
- díszítő műveleteket végezni,
- cukrászati és sütőipari töltelékeket, krémeket készíteni,
- cukorkészítményeket főzni, olvasztani,
- fagyaltot, parfét készíteni,
- pohárkrémet készíteni,
- sütőipari nyersanyagokat előkészíteni,
- kenyérféléket készíteni,
- péksüteményeket és finom pékárukat készíteni,
- sütőipari termékeket fagyasztani, kelesztést késleltetni,
- zsemlemorzsát gyártani,
- célzott táplálkozási igényt kielégítő termékeket készíteni,
- sütőipari és cukrászati termékeket minősíteni,
- minőségbiztosítási dokumentumokat vezetni,
- minőségbiztosítási ellenőrzéseket végezni,
- a gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni,
- a technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani az élelmiszeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszer alkalmazásával,
- a hulladékokat kezelni,
- a melléktermékek felhasználásáról gondoskodni,
- a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani,
- vállalkozást indítani, működtetni.

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.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.4.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	azonos ágazat
3.3.5.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	azonos ágazat
3.3.6.	34 541 07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.7.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.8.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	azonos ágazat
3.3.9.	34 541 04	Molnár	azonos ágazat
3.3.10.	34 541 05	Pék	azonos ágazat
3.3.11.	34 541 06	Szőlész-borász	azonos ágazat
3.3.12.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	azonos ágazat
3.3.13.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	azonos ágazat

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.	10917-12	Sütőipari és cukrászati termékgyártás
4.4.	11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek
4.5.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.6.	11499-12	Foglalkoztatás II.

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.	10917-12	Sütőipari és cukrászati termékgyártás	szóbeli, gyakorlat
5.2.4.	11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek	szóbeli
5.2.5.	11497-12	Foglalkoztatás I.	szóbeli
5.2.6.	11499-12	Foglalkoztatás II.	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 vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

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 tésztacsoportból, legalább háromféle különböző tömeggel vagy alakkal rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján. Ellenőrzi és minősíti az elkészült késztermékek tömegét és érzékszervi tulajdonságait a vonatkozó jogszabályi előírások alapján. Munkája során betartja a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.

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

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

A gyakorlati tételsornak a felsorolt termékcsoportokat le kell fednie.

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 35%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Cukrászati termékek előállítása

A vizsgafeladat ismertetése:

Két különböző cukrászati termék elkészítése: ezen belül egy uzsonnasütemény vagy teasütemény készítése és egy kikészített sütemény készítése a rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján és a rendelkezésre álló berendezések működtetésével, a terméken egyszerű díszítési műveletek elvégzése, a késztermékek minősítése.

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 35%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex írásbeli vizsgafeladat

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

- sütőipari szakmai számítások elvégzése: anyagszükséglet kiszámítása adott termékmenyiség és megadott termékösszetétel alapján (vizsgafeladaton belüli tartalmi aránya: 20%),

- sütőipari termékcsoportokba tartozó termékek gyártástechnológiájának és minőségi követelményeinek ismertetése (vizsgafeladaton belüli tartalmi aránya: 30%),

- rajz vagy kép alapján egy adott sütőipari gép vagy berendezés kezelése, munkavédelme, higiénijája, és rajz vagy kép alapján egy adott cukrászati gép vagy berendezés kezelése, munkavédelme, higiénijája (vizsgafeladaton belüli tartalmi aránya: 20%),

- cukrászati félkész és késztermékek készítésének technológiája (vizsgafeladaton belüli tartalmi aránya: 30%).

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 15%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Sütőipari és cukrászati termékek nyersanyagai, a gyártás műveletei, folyamatai, jellemzői, minőségre gyakorolt hatásai, gépei és berendezései.

A vizsgafeladat ismertetése: A sütőipari és a cukrászati nyersanyagok bemutatása, minőségi követelményei, tárolásuk, előkészítésük a feldolgozás előtt. A sütőipari gyártástechnológia műveleteinek ismertetése, céljuk, feltételeik, paramétereik, hatásuk, lejátszódó folyamatok. A cukrászati nyersanyagok, félkésztermékek, tartósított gyümölcskészítmények készítésének és a díszítés műveleteinek ismertetése.

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

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 15%

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

A szóbeli vizsgafeladat során a Magyar Élelmiszerkönyvnek a sütőipari termékekre vonatkozó fejezete segédanyagként használható. A szóbeli felelethez a sütőipari és cukrászati termékek képei segédanyagként használhatóak. A gyakorlati vizsgán az adott üzemben alkalmazott anyagösszetételek használhatóak. A gyakorlati vizsgatételknél figyelembe kell venni a sütőipari, illetve a cukrászati termékek előállítására vonatkozó, a vizsga időpontjában hatályban lévő jogszabályokat.

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv honlapján érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

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.	Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok
6.3.	Csokoládéolvasztó berendezések
6.4.	Asztali gyúró-, keverő-, habverő gép, 2 tanulónként 1 darab
6.5.	Habfúvó gép
6.6.	Légkondicionáló
6.7.	Mérlegek, előkészítő gépek, berendezések, eszközök
6.8.	Dagasztógépek
6.9.	Tésztafeldolgozó gépek és eszközök
6.10.	Kelesztők
6.11.	Kemencék és sütőberendezések
6.12.	Sütőipari és cukrászati kéziszerszámok és eszközök
6.13.	Tűzhely
6.14.	Hűtő-, fagyasztó- és sokkoló-berendezések
6.15.	Fagylaltgyártás gépei és berendezései
6.16.	Számítógépek
6.17.	Csomagolás eszközei
6.18.	Környezetvédelmi eszközök és berendezések
6.19.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
6.20.	Tehermozgató eszközök, berendezések

*15/2018. (VII. 9.) AM rendelet A földművelésügyi miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 56/2016. (VIII. 19.) FM rendelet módosításáról
Hatályos (2018.07.17-től)*

7. EGYEBEK

A gyakorlati képzés során, a sütőipari és a cukrászati tartalmú gyakorlatok óraszámainak 50-50% arányban kell megvalósulniuk.