

**A 85. 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: 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: -  
 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.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítéssel betölthető munkakörök</b>
3.1.2.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Pék
3.1.3.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Sütőipari és gyorspékségi munkás
3.1.4.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Mézeskalács-készítő
3.1.5.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Gyorspékségi sütő és eladó
3.1.6.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Dagasztó

- 3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A pék sütőipari üzemekben termelési tevékenységet végez. Mézeskalácsot készít. Felelős a technológiai, higiénia, munkavédelmi és egyéb vonatkozó jogszabályi követelmények betartásáért.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- átvételi és raktározási feladatokat végezni,
- előkészítő műveleteket végezni,
- nyersanyagot, készterméket vizsgálni, gyártásközi ellenőrzés végezni,
- eszközöket használni, gépeket és berendezéseket kezelni,
- befejező műveleteket végezni,
- tésztát készíteni,
- töltelék készíteni,

Hatályos: 2016.08.28-tól

- feldolgozni a tésztát,
- tésztát keleszteni,
- tésztát sütni,
- készterméket kezelni, csomagolni,
- mézeskalácsot készíteni és díszíteni,
- betartani a tevékenységére vonatkozó előírásokat,
- adminisztrációs munkát végezni.

## 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	21 215 02	Mézeskalács-készítő	részsakképesítés
3.3.4.	21 541 02	Sütőipari és gyorspékségi munkás	részsakképesítés
3.3.5.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.6.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	azonos ágazat
3.3.7.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	azonos ágazat
3.3.8.	34 541 07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.9.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.10.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	azonos ágazat
3.3.11.	34 541 04	Molnár	azonos ágazat
3.3.12.	34 541 06	Szőlész-borász	azonos ágazat
3.3.13.	34 541 09	Tartósítóiipari szakmunkás	azonos ágazat
3.3.14.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	azonos ágazat

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	11945-16	Sütőipari alapismeretek
4.4.	11837-16	Sütőipari ismeretek
4.5.	11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek
4.6.	10942-16	Mézeskalács készítés
4.7.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.8.	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.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	11945-16	Sütőipari alapismeretek	gyakorlat, írásbeli
5.2.4.	11837-16	Sütőipari ismeretek	gyakorlat, írásbeli
5.2.5.	11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek	szóbeli

5.2.6.	10942-16	Mézeskalács készítés	gyakorlat
5.2.7.	11497-12	Foglalkoztatás I.	szóbeli
5.2.8.	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: Kenyerek vagy különböző termékcsoporthoz tartozó termékek készítése

A vizsgafeladat ismertetése:

A következő feladatok közül **egy tevékenység végrehajtása**:

- Kenyérfélét gyárt közvetlen vagy közvetett technológiával többféle tömegben és alakban. Ellenőrzi és minősíti az elkészült késztermékek tömegét és érzékszervi tulajdonságait a vonatkozó jogszabályi előírások alapján. Egyfajta készterméket szakszerűen csomagol. Munkája során betartja a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.
- Péksüteményeket gyárt egy adott téziscsoportból legalább hármféle különböző tömeggel vagy alakban. Ellenőrzi és minősíti az elkészült késztermékek tömegét és érzékszervi tulajdonságait a vonatkozó jogszabályi előírások alapján. Egyfajta készterméket szakszerűen csomagol. Munkája során betartja a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.
- Finom pékárut gyárt egy adott téziscsoportból legalább kettőféle különböző tömeggel vagy alakban. Ellenőrzi és minősíti az elkészült késztermékek tömegét és érzékszervi tulajdonságait a vonatkozó jogszabályi előírások alapján. Egyfajta készterméket szakszerűen csomagol. Munkája során betartja a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.
- Különleges táplálkozási igényt kielégítő terméket készít rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján. Ellenőrzi és minősíti az elkészült késztermékek tömegét és érzékszervi tulajdonságait a vonatkozó jogszabályi előírások alapján. Egyfajta készterméket szakszerűen csomagol. Munkája során betartja a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.

A gyakorlati tételsornak a felsorolt termékcsoporthoz le kell fednie.

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

B.) A vizsgafeladat megnevezése: Mézeskalács készítés

A vizsgafeladat ismertetése: mézeskalács tésztát feldolgoz, süt és díszít. Készterméket érzékszervileg minősít.

A vizsgafeladat időtartama: 180 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 elvégzése, 20%  
(anyagszükséglet kiszámítása adott termékmennyiség alapján)
- nyersanyag tulajdonságok, technológiai szakaszok és lejátszódó folyamatok ismertetése, 60%
- rajz vagy kép alapján az adott gép vagy berendezés kezelése, munkavédelme, higiénijára, 15%

- gazdálkodási és fogyasztóvédelmi ismeretek 5%  
(alapvető gazdasági és fogyasztóvédelmi fogalmak alkalmazása)

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 15%

### 5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex szóbeli

A vizsgafeladat ismertetése:

Sütőipari termékek gyártástechnológiája, élelmiszerelőállítás higiénája és munkavédelme.

A vizsgafeladat végrehajtásakor a különböző termékcsoportba tartozó termékek gyártástechnológiájáról és az élelmiszerek előállításánál alkalmazott higiéniai vagy munkavédelmi előírásokról ad számot a vizsgázó.

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 segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

Az írásbeli feladat anyagszükséglet feladatrésznél, és a gyakorlati vizsgafeladatok meghatározásánál be kell tartani a Magyar Élelmiszerkönyv érvényben lévő előírásait.

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> weblapon 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.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Dagasztó- és keverőgépek
6.3.	Tésztafeldolgozás gépei
6.4.	Hűtőgépek
6.5.	Kelesztő berendezés, kelesztéshez szükséges eszközök
6.6.	Kemence
6.7.	Csomagoló gépek
6.8.	Szeletelő gépek
6.9.	Mérlegek, sziták
6.10.	Tűzhelyek
6.11.	Sütőipari speciális kéziszerszámok, eszközök
6.12.	Tehermozgató eszközök, berendezések
6.13.	Egyéni védőeszközök
6.14.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések

## 7. EGYEBEK