**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. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A szakképesítéssel betölthető munkakörök** |
| 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,

- tölteléket készíteni,

- 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. | **A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés** | | |
| 3.3.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a kapcsolódás módja** |
| 3.3.3. | 21 215 02 | Mézeskalács-készítő | részszakképesítés |
| 3.3.4. | 21 541 02 | Sütőipari és gyorspékségi munkás | részszakképesítés |
| 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 | Tartósítóipari szakmunkás | azonos ágazat |
| 3.3.14. | 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. | 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. | **A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak** | | |
| 5.2.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége** |
| 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 termékcsoportba tartozó termékek készítése**

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

- Kenyérféléket gyárt közvetlen vagy közvetett technológiával többféle tömegben és alakkal. 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 tésztacsoportból legalább hármféle különböző tömeggel vagy alakkal. 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 tésztacsoportból legalább kettőféle különböző tömeggel vagy alakkal. 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 termékcsoportokat 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, higiéniája, 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 higiéniája 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 feladatrészénél, 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. | **A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék** |
| 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**