

SZAKMAI VIZSGA FELTÉTELEI ÉS TARTALMA
KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK
SZAKMAI VIZSGÁRA VONATKOZÓ KIVONATA

PÉK SZAKMA

1. A szakma alapadatai

1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar

1.2 A szakma megnevezése: Pék

1.3 A szakma azonosító száma: 4 0721 05 11

1.4 A szakma szakmairányai: -

1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.1 Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar ágazati alapoktatás

1.2 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Sütőipari és gyorspékségi munkás

1.3 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 160 óra

8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

8.1 Szakma megnevezése: Pék

8.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése

8.2.1 szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

8.3 Központi interaktív vizsga

8.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Pék szakmai ismeret

8.3.2 A vizsgatevékenység leírása 1.) Sütőipar nyersanyagainak csoportosítása, tárolásuk, előkészítésük és változásuk a technológia során.

- 2.) Sütőipari tészták és töltelékek készítése, a tészták feldolgozása, lazítási módok jellemzői, sütés feltételei, folyamatai, zsemlemorzsa készítése.
- 3.) Egy sütőiparban gyakran alkalmazott gép vagy berendezés kezelése, és a használatával kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírások.

A feladatok között szerepelnie kell az alábbi feladattípusoknak:

- igaz-hamis állítások eldöntése, feleletválasztás, relációanalízis (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 15%)
- termék megnevezése, technológiai lépések helyes sorrendbe állítása (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)
- egymáshoz rendelés (párosítás) (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 15%)
- szókitöltős feladat: hiányos szöveg kiegészítése, táblázat, ábra, géprajz, folyamatábra felismerése, hiányos elemeinek kitöltése (nem az ábrán, rajzon, táblázatban, hanem az azokon található, hiányzó helyekre illeszkedő, különálló válaszlehetőségek megjelölésével) (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)
- feleletválasztós feladat (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)

Mindegyik feladattípus esetében az interaktív vizsgarendszer által előre megadott válaszlehetőségek közül kell kiválasztani a megfelelő válasz(oka)t.

8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

8.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20%

8.3.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Az értékelés a központi interaktív vizsga összeállított javítási-értékelési útmutatója alapján történik. A vizsgatevékenység során az alábbi tanulási eredményekre vonatkozó mérés történik:

- 1.) Sütőipar nyersanyagainak csoportosítása, tárolásuk, előkészítésük és változásuk a technológia során (25%).
- 2.) Sütőipari tészták és töltelékek készítése, a tészták feldolgozása, lazítási módok jellemzői, sütés feltételei, folyamatai, zsemlemorzsa készítése (55%).
- 3.) Egy sütőiparban gyakran alkalmazott gép vagy berendezés kezelése, és a használatával kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírások (20%).

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

8.4 Projektfeladat

8.4.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Pék projektfeladat

8.4.2. A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység két részből áll:

- 1) Sütőipari termékek előállítása és bemutatása

2) Portfólió

1) Sütőipari termékek előállítása és bemutatása

A vizsgázó rendelkezésére bocsátott vagy saját nyersanyagösszetétel (vagy receptúra) alapján különböző csoportokba tartozó, meghatározott mennyiségű és változatú sütőipari termékeket készít, az elkészítéshez szükséges nyersanyagokat kiszámolja, a rendelkezésre álló gépek és berendezések szakszerű használatával készíti el. Az elkészült termékeket a vizsgabizottságnak bemutatja, és szakmai beszélgetés keretében röviden ismerteti az alkalmazott technológiát, a termékek esetleges hibáit, és azok kiküszöbölésének lehetőségeit. A termékein üzemi tömegellenőrzést és érzékszervi minősítést végez. Egy rendelkezésére bocsátott terméket szakszerűen becsomagol, majd a jogszabályoknak megfelelően jelöl.

Az alábbi kilenc termékcsoporthoz a vizsgázó egy termékcsoporthoz termékeit készíti el minimum három különböző alakban vagy tömegben és felületi díszítéssel.

- 1.) Kovászos búzakenyerek készítése.
- 2.) Kovászos rozsos- vagy rozskenyerek készítése.
- 3.) Vizes tésztából készült péksütemények készítése.
- 4.) Tejes tésztából készült péksütemények készítése.
- 5.) Dúsított tésztából készült péksütemények készítése.
- 6.) Tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk készítése.
- 7.) Omlós tésztából készült finom pékáruk készítése.
- 8.) Leveles tésztából készült finom pékáruk készítése. 9) Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek készítése.

A vizsgán kovászpótló készítmények, élelmiszer imitátumok, valamint tésztakészítéshez használt előkeverékek nem használhatóak. A feladatsornak tartalmaznia kell olyan termékeket is, amelyek tésztakészítéséhez vaját kell felhasználni. A termékek között szerepelnie kell hagyományos és tájjellegű sütőipari terméknek is. A termékek készítéséhez kovászpótló anyag nem használható fel.

A termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc. A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5%.

A vizsgarész akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

2) Portfólió:

A portfólió részei:

- bemutatkozás, célkitűzés.

- dokumentumok gyűjteménye: A dokumentumok a vizsgázó tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét bemutató bármilyen szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemeknek a gyűjteménye. Közvetlenül a szakmai munkához köthető dokumentumok a tanári dicséretetek, versenyeredmények, elkészített produktumok fényképei, projektmunka folyamatát bemutató dokumentumok, szakmához köthető rendezvények, kiállítások, múzeumlátogatások dokumentálása.
- összegzés: annak összefoglalója, hogy a portfólió tartalma miben szolgálja a tanul szakmai fejlődését.

A portfólió formája:

- A portfólió elektronikus vagy papír alapú dokumentum, amelyet a képzőhely által biztosított felületen, vagy egyéb, a képzőhely által meghatározott módon tárol a vizsgázó.
- A portfólió formai követelményei: a szöveges rész Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, másfeles sortávolság, sorkizárás, 2,5 cm-es margó. A dokumentumokban szereplő táblázatok, ábrák, fényképek, animációk, filmes elemek forrását jelölni kell. A dokumentumok készítéséhez felhasznált forrásokat (könyvek, folyóiratok, internetes források, egyéb források) a dokumentum végén fel kell tüntetni.
- A dokumentumok valóságát a képzőhely hitelesíti.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő:

- 10-11. évfolyamon, az érettségire épülő képzésben 13-14. évfolyamon félévenként legalább egy, a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges.

A portfólió értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10%

A portfólió akkor fogadható el, ha tartalma alapján legalább 40%-osra értékelhető.

8.4.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc

8.4.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80%

8.4.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

1) Sütőipari termékek előállításának és bemutatásának értékelésének szempontjai:

- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (10%),
- Termékkészítés szakszerűsége (35%),
- Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai (45%),
- Termékkészítés higiéniája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10%).

2) A portfólió értékelésének sajátos szempontjai:

- közvetlenül a szakmához köthető dokumentumok mennyisége és tartalma, formai megvalósítása (40%),
- a vizsgázó tudása, teljesítménye, elért eredmények (40%),

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

– a tanulási folyamat, kompetenciák fejlődésének bemutatása, attitűd tulajdonságok (20%). A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

8.5. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: A vizsga lebonyolításához a gépek és berendezések működtetéséhez szükséges műszaki személyzet, illetve a vizsga alatti üzemi higiéniai feltételek biztosításához szükséges munkatárs. Az interaktív vizsgán rendszergazda jelenléte szükséges.

8.6. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Nyersanyagtárolás eszközei
- Mérlegek
- Hűtők és fagyasztók
- Sziták
- Vízhűtők, vízkeverők
- Tésztakészítő gépek
- Keverő-habverő gépek
- Rozsdamentes és fa munkafelületű munkaasztalok
- Osztógép
- Süteménytészta osztó-gömbölyítő
- Kiflisodró gép
- Tésztafeldolgozás eszközei
- Nyújtógép
- Kelesztők
- Kelesztőeszközök
- Kemencék, sütők
- Késztermékkezelés eszközei
- Csomagolás eszközei
- Hulladékkezelés eszközei
- Takarítás eszközei, berendezései
- Sütőipari célszerszámok
- Munkavédelmi eszközök
- Számítógépek
- Internetkapcsolat

8.7. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:-

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

- 8.8. A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:
Ágazati alapvizsga: 10%, Szakmai vizsga: 90%
- 8.9. A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok
A központi interaktív vizsgán és a projektfeladat végrehajtása során számológép használható. A projektfeladat során a vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv sütőipari termékekre vonatkozó fejezetét.

9. A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -

10.10. **Részsakma**

10.4. Részsakma alapadatai

10.4.1. A részsakma megnevezése: Sütőipari és gyorspékési munkás

10.4.2. A részsakma órakerete: 320 – 480 óra

10.4.3. A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

10.4.4. A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

10.4.5. A részsakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

10.9. A részsakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

10.10.1. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

i. a részsakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

10.10.2. Projektfeladat

10.10.2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Sütőipari termékek tesztfeldolgozási, kelesztés, sütési és késztermékkezelési feladatai

10.10.2.2. A vizsgatevékenység leírása:

Rendelkezésre bocsátott tésztán osztási, alakítási műveleteket végez. A műveletek között szerepelnie kell egyszerű és összetett osztásnak, egyszerű és összetett alakítási műveleteknek. Az alakított termékeket megkeleszti, a megkelt tésztán felületkezelő és díszítő műveleteket végez. A termékeket megsüti, majd bemutatja a vizsgabizottságnak. Egy rendelkezésre bocsátott terméket szakszerűen becsomagol és a jogszabályoknak megfelelően jelöléssel ellát.

10.10.2.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

10.10.3.	A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül:	100%
10.10.4.	A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:	
	Tésztafeldolgozás műveleteinek szakszerűsége	30%
	Kelesztési paraméterek helyes meghatározása és a felületkezelési műveletek kivitelezése:	20%
	Sütési paraméterek helyes meghatározása és a vetés és kisütés műveletének szakszerűsége	20%
	Késztermékek helyes kezelése	10%
	Csomagolás és jelölés szakszerűsége	20%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

- 10.11. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:
A vizsga lebonyolításához a gépek és berendezések működtetéséhez szükséges műszaki személyzet, illetve a vizsga alatti üzemi higiéniai feltételek biztosításához szükséges munkatárs.

- 10.12. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Nyersanyagtárolás eszközei
- Mérlegek
- Hűtők és fagyasztók ● Sziták
- Vízhűtők, vízkeverők
- Tésztakészítő gépek
- Rozsdamentes és fa munkafelületű munkaasztalok
- Osztógép
- Süteménytészta osztó-gömbölyítő
- Kiflisodró gép
- Tésztafeldolgozás eszközei
- Nyújtógép
- Kelesztők
- Kelesztőeszközök
- Kemencék, sütők
- Késztermékkezelés eszközei ● Csomagolás eszközei
- Hulladékkezelés eszközei
- Takarítás eszközei, berendezései
- Sütőipari célszerszámok



4600 Kisvárdai, Mártírok útja 8.

45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

- Munkavédelmi eszközök

10.13. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:-

10.14. A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv sütőipari termékekre vonatkozó fejezetét