

**Az 53. sorszámú Keksz- és ostyagyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és  
vizsgakövetelménye**

**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

- 1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 17
- 1.2. Részszakképesítés megnevezése: Keksz- és ostyagyártó
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 320-480

**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: 30%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%
- 2.8. Szintvizsga: -
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

**3. PÁLYATÜKÖR**

**3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások**

A		B	C
3.1.1. FEOR száma		FEOR megnevezése	A részszakképesítéssel betölthető munkakörök
3.1.2.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Édesipari termékgyártó
3.1.3.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Keksz- és ostyagyártó
3.1.4.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Ostya és fagylalttölcsér készítő
3.1.5.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Ostyakészítő
3.1.7.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Teasütemény gyártó

### 3.2. A részsakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A keksz- és ostyagyártó irányítással édesipari üzemekben édesipari lisztes árukat gyárt.

A részsakképesítéssel rendelkező képes: irányítással

- felkészülni a munkára,
- előkészíteni a munkafolyamatokat,
- alapméréseket végezni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni, szabályozni,
- a tevékenységre vonatkozó munkavédelmi előírásokat betartani,
- lisztes árukhoz tésztákat készíteni, alakítani, sütni; töltelékes termékeket tölteni,
- termékeket mártani, talpazni, bevonni,
- betartani a tevékenységére vonatkozó előírásokat,
- alapszintű 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.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	szakképesítés

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	10889-12	Édesipari tartóssütemény gyártás
4.4.	11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek

## 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.

### 5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	<b>A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	10889-12	Édesipari tartóssütemény gyártás	gyakorlat, írásbeli
5.2.4.	11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek	szóbeli

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 vizsgafeladat megnevezése: **Keksz, vagy kréker, vagy mézes sütemény, vagy ostyagyártmány vagy teasütemény gyártása.**

A vizsgafeladat ismertetése: Keksz vagy kréker vagy mézes sütemény, vagy ostyagyártmány, vagy teasütemény gyártása a munka-, tűz-környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint az Élelmiszerkönyv előírásaink maradéktalan betartásával.

A technológiai utasításnak megfelelően elvégzi a technológiai műveleteket. Késztermékek tömegét, érzékszervi tulajdonságait ellenőrzi. Készterméket csomagol és jelöl a vonatkozó jogszabályi előírások szerint.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 85%

#### **5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

#### **5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység**

Vizsgafeladat megnevezése: **Élelmiszerelőállítási alapismeretek**

A vizsgafeladat ismertetése: élelmiszer-higiéniai, munkavédelmi, baleset megelőzési, élelmiszeripari minőségbiztosítás kötelező elemei, dokumentációja, élelmiszer-vállalkozások indítása témakörökből ad számot a vizsgázó.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (20 perc felkészülés, 10 perc felelet)

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:**

A részsakképesítéssel 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. Keverőgépek
- 6.3. Mártó és töltő eszközök
- 6.4. Hűtők
- 6.5. Mérlegek
- 6.6. Édesipari speciális kéziszerszámok, eszközök
- 6.7. Egyéni védőeszközök
- 6.8. Környezetvédelmi eszközök, berendezések
- 6.9. Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
- 6.10. Ostyasütő

### **7.EGYEBEK**