

**A 72. sorszámú Mézeskalács-készítő megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

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

- 1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 21 215 02
- 1.2. Részszakképesítés megnevezése: Mézeskalács-készítő
- 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:
  - 2.1.1. Iskolai előképzettség: befejezett iskolai előképzettséget nem igényel
  - 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -
- 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, édesipari termékgyártó	Mézeskalács-készítő

**3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:**

A gyártás előkészítését követően felkészül a munkára, előkészíti a munkafolyamatokat, alpméréseket végez. Mézes tészta készítése, feldolgozása, alakítása, sütése, díszítése, csomagolása. A mézes- tésztakészítés, tésztafeldolgozás gépeinek ismertetése. A mézestészták jellemzése, minőségi követelményeik ismertetése. A készterméket megfelelő módon tárolja, minősíti, csomagolja, és készíti elő szállításra. Munkavégzése során eszközöket használ, gépeket kezel, és betartja az egyes tevékenységekre vonatkozó jogszabályi előírásokat.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- felkészülni a munkára,
- előkészíteni a munkafolyamatot,
- alpméréseket végezni,

- eszközöket használni, gépeket kezelni,
- munkavédelmi előírásokat betartani,
- félkész terméket gyártani,
- készterméket gyártani,
- befejező műveleteket végezni,
- adminisztrációs munkát végezni.

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részszzakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	34 541 05	Pék	szakképesítés

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A részszzakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	10942-16	Mézeskalács készítés
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 részszzakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	10942-16	Mézeskalács-készítés	gyakorlat
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 vizsgafadatai:

#### 5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Mézeskalács készítés**

A vizsgafeladat ismertetése: mézeskalács tésztát készít, feldolgoz, süt és díszít. A mézes tészták jellemzése és minőségi követelményei. A termékek előállítása során minőségbiztosítási dokumentációt vezet. Érzékszervileg minősíti az elkészült készterméket.

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 100%

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

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

### **5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

### **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. Dagasztógépek és keverőgépek
- 6.3. Keverőgépek
- 6.4. Sütőformák
- 6.5. Kemence vagy sütő
- 6.6. Mérlegek, sziták
- 6.7. Sütőipari speciális kéziszerszámok, eszközök
- 6.8. Tehermozgató eszközök, berendezések
- 6.9. Egyéni védőeszközök
- 6.10. Környezetvédelmi eszközök, berendezések
- 6.11. Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
- 6.12. Hűtőgép

## **7. EGYEBEK**