**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, alapméréseket 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,

**-** alapméréseket 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. | **A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés** | | |
| 3.3.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a kapcsolódás módja** |
| 3.3.3. | 34 541 05 | Pék | szakképesítés |

**4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | A | B |
| 4.1. | **A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti** | |
| 4.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** |
| 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. |  | **A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak** | |
| 5.2.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége** |
| 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 vizsgafeladatai:**

**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 részszakképesítéssel 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**