

A 92. sorszámú Sütőipari és gyorspékségi munkás megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 21 541 02
- 1.2. Részszakképesítés megnevezése: Sütőipari és gyorspékségi munkás
- 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
FEOR száma	FEOR megnevezése	A részszakképesítéssel betölthető munkakörök
3.1.2.7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Sütőipari munkás
3.1.4.7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Sütőipari táblázó
3.1.6.7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Gyorspékségi sütő és eladó

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A sütőipari üzemekben irányítással sütőipari termékek előállításában vesz részt.

A részsakképesítéssel rendelkező képes:

- felkészülni a munkára,
- előkészíteni a munkafolyamatokat,
- alapméréseket végezni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni,
- munkavédelmi előírásokat betartani,
- irányítással feldolgozni a tésztát,
- kelesztésnél elhelyezni a tésztát a kelesztőben, felületkezelést végezni,
- irányítással vetési feladatokat ellátni, kisütni a termékeket,
- csomagolási feladatokat végezni,
- alapszintű adminisztrációs munkát végezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, 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 részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	11945-16	Sütőipari alapismeretek
4.5.	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 részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	11945-16	Sütőipari alapismeretek	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: **Kenyerek és különböző termékcsoporthoz tartozó termékek tésztáinak feldolgozása, kelesztése és sütése, késztermék csomagolás.**

A vizsgafeladat ismertetése: a munka megkezdése előtt, munkavédelmi szempontból ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket. A kenyerek és a különböző termékcsoporthoz tartozó termékek tésztáit osztja, pihenteti, formázza. Kezeli a tésztafeldolgozás gépeit. A termékeket kelesztő eszközre helyezi. Sütés előtt megfelelő vetés előkészítési műveleteket végez. A megkelt félkész-terméket kemencébe helyezi. Termékeket kisüti és kezeli. Készárukezelést végez. Készterméket csomagol.

A vizsgafeladat időtartama: 210 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: -

ESZKÖZ- ÉSFELSZERELÉSI JEGYZÉK

A

6.1. A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék

6.2. Dagasztógépek

6.3. Tésztafeldolgozás gépei

6.4. Kelesztő berendezés, kelesztéshez szükséges eszközök

6.5. Kemence

- 6.6. Mérlegek
- 6.7. Sütőipari speciális kéziszerszámok, eszközök
- 6.8. Egyéni védőeszközök
- 6.9. Környezetvédelmi eszközök, berendezések
- 6.10. Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
- 6.11. Hűtők
- 6.12. Csomagolás eszközei
- 6.13. Szeletelő gép

7. EGYEBEK