

**FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉS VIDÉKFEJLESZTÉSI MINISZTERIUM**

**SÜTŐIPARI MUNKÁS  
RÉSZSZAKÉPESÍTÉS  
ADAPTÁLT KÖZPONTI PROGRAM  
HALLÁSSÉRÜLT TANULÓK SZÁMÁRA**

**2008**

**Készült a**  
**Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet munkacsoportjában,**  
**gyógypedagógusok és speciális szakiskolai pedagógusok közreműködésével**

**Jóváhagyási szám:...../2008. ....**

## **I. Általános irányelvek**

### **1. A képzés szabályozásának jogi háttere**

Az adaptált központi program

- a közoktatásról szóló többször módosított 1993. évi LXXIX. törvény,
- a szakképzésről szóló többször módosított 1993. évi LXXVI. törvény,
- a gazdasági kamarákról szóló 1999. évi CXXI. törvény,
- az egyenlő bánásmódról és az esélyegyenlőség előmozdításáról szóló módosított 2003. évi CXXV. tv.
- a fogyatékos személyek jogairól és esélyegyenlőségük biztosításáról szóló 1998. évi XXVI. (IV. 1.) törvény,
- az Új Országos Fogyatékosügyi Programról szóló 10/2006. (II. 16) OGY határozat

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék történő felvétel és törlés eljárási rendjéről szóló többször módosított 1/2006 (II. 17.) OM rendelet,
- a szakképzés megkezdésének és folytatásának feltételeiről, valamint a térségi integrált szakképző központ tanácsadó testületéről szóló 8/2006. (III. 23.) OM rendelet,
- az iskolai rendszerű szakképzésben részt vevő tanulók juttatásairól szóló 4/2002. (II. 26.) OM rendelet,
- a Nemzeti Alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló többször módosított 243/2003. (XII. 7.) Kormányrendelet,
- a kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről, valamint egyes jogszabályok módosításáról szóló módosított 17/2004. (V. 20.) OM rendelet
- a Sajátos nevelési igényű tanulók iskolai oktatásának irányelve kiadásáról szóló 2/2005. (III. 1.) OM rendelet,
- a nevelési intézmények működéséről szóló többször módosított 11/1994. (VI. 8.) MKM rendelet,
- a közoktatási intézmények elhelyezésének és kialakításának építészeti-műszaki követelményeiről szóló 19/2002. (V. 8.) OM rendelet,
- a szakképzés-fejlesztési stratégia végrehajtásához szükséges intézkedésekről szóló 1057/2005. (V. 31.) Kormányhatározat
- a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet,
- a 33 541 04 1000 00 00 Pék szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó módosított 8/2008. (I. 23.) FVM rendelet (amely tartalmazza a 33 541 04 0100 21 03 Sütőipari munkás részsakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit) alapján készült.

A tanítási-tanulási folyamat szervezése során figyelembe kell venni a szakképző intézményt fenntartó helyi rendelkezéseit, az iskolaszék állásfoglalásait, a gyakorlati képzés megszervezésében közreműködő gazdálkodó szervezet igényeit.

A képzés megszervezéséhez a szakképzést folytató intézmény a jelen általános irányelvekben foglaltak, továbbá a központi programban a tananyagegységekre vonatkozóan leírtak alapján elkészíti a pedagógiai programjának részét alkotó szakmai programját és a meghatározott képzési időre vonatkozó megállapodást a gazdálkodó szervezettel. Ezen dokumentumokat a szakképző intézmény fenntartója hagyja jóvá.

## 2. A részszakképesítés OKJ-ban szereplő és egyéb adatai

A szakképesítés azonosító száma: 33 541 04 0000 00 00

A szakképesítés megnevezése: Pék

A részszakképesítés azonosító száma: 33 541 04 0100 21 02

A részszakképesítés megnevezése: **Sütőipari munkás**

Hozzárendelt FEOR szám: 7216

Szakképzési évfolyamok száma: 2

Elmélet aránya: 30%

Gyakorlat aránya: 70%

Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: -

## 3. A képzés szervezésének feltételei

### Személyi feltételek

Az elméleti és gyakorlati képzést a közoktatásról szóló, többször módosított 1993. évi LXXIX. törvény 17. §-ában, valamint a szakképzésről szóló, többször módosított 1993. évi LXXVI. törvény 17. §-ában szabályozott feltételekkel rendelkező pedagógus és egyéb szakember láthatja el.

*A tanulók sérülés specifikumából fakadó képzési igényeinek megfelelően szükséges:*

- a szaktanárok, szakoktatók a célcsoportnak megfelelő speciális módszerbeli felkészültsége*
- a tanulók fejlesztéséhez, a rehabilitációs és rehabilitációs foglalkozások vezetéséhez szakirányú képesítéssel rendelkező gyógypedagógiai tanár alkalmazása*

A hallássérült tanulók érdekében az oktatási folyamatban jeltolmácsot kell biztosítani, hogy az auditív receptorok sérüléséből adódó hátrányok kiküszöbölhetőek legyenek. Amennyiben a tanuló állapota szükségessé teszi, a speciális nevelési feladatok ellátására szakirányú gyógypedagógus tanár vagy a pedagógiai munkát segítő asszisztens alkalmazható.

## Tárgyi feltételek

A szakmai elmélet oktatását és a szakképző iskolában folyó gyakorlati képzést a szakképző iskolának kell megszervezni, amelyhez az alábbiak biztosítása szükséges:

- **szaktanterem**
- **tanterem**
- **oktatókabinet**
- **üzemlátogatás**
- **tanműhely**
- **termelő tanműhely**
- **nagyüzemi termelőhely**
- **kisüzemi termelőhely**

Biztosítani kell a hallássérült, illetve eltérő képességű, halmozottan sérült tanulók tanulási akadályozottságának megfelelően differenciált gyakorlatorientált képzés lehetőségét, olyan oktatókabinet létrehozását, ahol kiscsoportos (bontott) szervezeti formában van lehetőség a szakmai elméleti ismeretek gyakorlatba ágyazott megerősítésére, a sokoldalú szemléltetésre, a hallássérültek oktatásában használatos speciális eljárások alkalmazására, ahol az ülésrend lehetővé teszi, hogy a hallássérült tanuló a beszédmegértést a jó szájrólolvasási képpel segíteni tudja.

A hallássérült tanulók oktatásához szükség van:

- a padok, munkaasztalok olyan elrendezésére, hogy minden tanuló láthassa az oktató pedagógus száját (szájrólolvasási kép nyújtása)
- jól megvilágítható tábla
- mágnes tábla
- írásvetítő, projektor, számítógép
- oktatófilm, filmfeliratozó
- rajzos szemléltető eszközökre, folyamatábrákra
- fogalomtárra és szakmai jelszótárra

Rendkívül fontos az egyéni fejlesztő foglalkozások alkalmával az általános hallási és beszédfejlesztési gyakorlatok mellett a hosszabb, nehezebben ejthető szavak, kifejezések elsajátításának gyakorlása, korrigálása.

Javasoljuk olyan kiadványok létrehozását, amely a hallássérültekkel kapcsolatba kerülő nem szurdopedagógusoknak segít a hallássérült fiatalokra jellemző pszichés tulajdonságok megismerésével és a velük való foglalkozás alapvető módszereinek bemutatásával.

Ennek hiányában a szakképző intézmény más intézményekkel, gazdálkodó szervezetekkel együttműködve – megállapodásban rögzített módon – gondoskodik a gyakorlati oktatás feltételeiről.

A tanulószerveződés alapján végzett gyakorlati képzés tárgyi és személyi feltételeit a gazdálkodó szervezetnél az illetékes területi gazdasági kamara – adott esetben a szakképző iskola bevonásával – ellenőrzi.

Az illetékes területi gazdasági kamara ellenőrzési joga kiterjed a szakképző iskola és a gazdálkodó szervezet közötti megállapodás alapján végzett gyakorlati képzés feltételeinek ellenőrzésére is.

A hallássérült tanulók olyan munkahelyen teljesíthetik szakmai gyakorlatukat, ami hallásállapotuknak megfelel, azt tovább nem károsítja (zaj, rezgésártalom) az orvosi alkalmassági vélemény alapján. Halmozottan sérült tanulók esetében javasolt a szakmai gyakorlóhely védőmunkahely szerű kialakítása.

Hallássérült tanulók csak olyan gépeken dolgozhatnak, amelyek üzemelés közben nem okoznak további halláskárosodást, illetve olyan védőfelszereléssel vannak ellátva, hogy azt hallássérült tanulók is biztonságosan kezelhetik.

A szakképzés során a hallássérült tanulóknak kötelező a hallókészülék viselése, kivéve, ha a hallássérült már nem rendelkezik készülékkel javítható hallásmaradvánnyal, és ezt szakorvos igazolja.

Általánosan figyelembeveendő tényező a hallássérült fiatalok látásának fokozott védelme!

#### 4. A tanulók felvételének feltételei

A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák:	-
Iskolai előképzettség:	nem igényel befejezett iskolai végzettséget
Szakmai előképzettség:	-
Előírt gyakorlat:	-
Elérhető kreditek mennyisége:	-
Pályaalkalmassági követelmények:	nem szükségesek
Szakmai alkalmassági követelmények:	szükségesek
Egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges

A képzésre jelentkező tanulóknak olyan – orvosok által meghatározott – egészségügyi feltételeknek kell megfelelniük, amelyek a képzésben való részvételt, valamint a szakképesítés megszerzését követően a folyamatos munkavégzést lehetővé teszi.

Hallássérültek számára iskolai rendszerű képzés esetén javasolt, hogy a képzésbe való belépés egyéni elbírálás alapján, a szakmai és egészségügyi alkalmasság mellett a pályaalkalmassági követelményeknek való megfeleléssel történjen.

A képzésbe való belépés – iskolarendszeren belüli képzés esetén – a hallássérültek, illetve hallássérült tanulásban akadályozottak részére a szükséges egészségügyi és a javasolt pályaalkalmassági feltételek meglétével, egyéni elbírálás alapján történik, amit a Fodor József OKK Ifj. Pálya- és Szakmai Alkalmasságot Vizsgáló Osztály szakorvosa végzi, illetve a vizsgálat vidéken hasonló jogkörrel felruházott intézményben végezhető.

A hallássérült tanulók felvételének feltétele továbbá a Hallásvizsgáló Szakértői és Rehabilitációs Bizottság szakértői szakvéleménye, valamint beutaló határozata.

#### 5. A részsakképesítés munkaterülete

**A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:**

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
7216	Sütő-, tésztaipari munkás, pék

## A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Felkészül a munkára  
Előkészíti a munkafolyamatokat  
Alapméréseket végez  
Eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet  
Befejező műveleteket végez  
Tésztát készít  
Tölteléket készít  
Feldolgozza a tésztát  
Tésztát keleszt  
Betartja a tevékenységére vonatkozó előírásokat

## A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 541 01 0000 00 00	Édesipari termékgyártó
54 541 01	Élelmiszeripari technikus
33 541 03 0000 00 00	Molnár
33 541 05 0000 00 00	Pék-cukrász

## 6. A képzés célja

A szakképesítés munkaterületéhez tartozó legjellemzőbb munkakörök, foglalkozások betöltéséhez szükséges kompetenciák elsajátíttatása.

A cél elérése érdekében el kell sajátíttatni a munkakörben elvégzendő feladatokat, ki kell alakítani az azokhoz szükséges tulajdonságokat (alkalmazott szakmai ismeretek, szakmai készségek, képességek, személyes, társas és módszerkompetenciák).

A hallássérültek illetve hallássérült és tanulásban akadályozottak esetében (nappali rendszerű és felnőttoktatás keretében végzett képzés esetében is) a képzés pedagógiai és szakmai céljai kiegészülnek egyéb rehabilitációs, rehabilitációs célokkal:

- a tananyag elsajátítását fejlesztő foglalkozások segítik
- a fejlesztés a tanítás-tanulás folyamatában megmutatkozó gyengébb vagy sérült funkciók korrigálására, kompenzálására, felzárkóztatására, az eszköztudás, a szociális képességek fejlesztésére, az önálló életvezetés megtanulására, a szociális szféra akadályozottságából származó hátrányok csökkentésére irányul
- kiemelten törekedni kell a nyelvi, kommunikációs készségek fejlesztésére
- a sikeres munkába állítás elősegítésére

## 7. A részsakképesítés követelménymoduljai

### A szakmai követelménymodulok felsorolása:

#### **Megjegyzés:**

*A hallássérült tanulók teljesítménye egyéni hallásállapotuk miatt eltérhet az ép hallású tanulóktól*

*elvárt teljesítménytől. Ezért a hallásra feltétlenül támaszkodó feladat- és tulajdonságprofilok esetében a speciális megsegítés szükségességét külön jelöljük (\* jellel, beírással).*

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**0509-06 A munkakezdés feladatai**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést  
Átveszi a munkaterületet  
Megismeri az elvégzendő feladatot  
Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket  
Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat  
Elvégzi az előírt tisztítási és fertőtlenítési munkákat

**Tulajdonságprofil:**

**Szakmai kompetenciák:**

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Védőeszközök
- B Munkaterület jellemzői
- B Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok
- A Biztonságos munka feltételei
- A Higiéniai követelmények
- B Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás
- B Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok
- B Tisztító- és fertőtlenítőszeresek
- C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 3 Információforrások kezelése
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése vizuális, akusztikus megsegítéssel

**Személyes kompetenciák:**

Felelősségtudat

**Társas kompetenciák:**

Kapcsolatfenntartó készség

**Módszerkompetenciák:**

Higiénias szemlélet  
A környezet tisztántartása

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez  
Átveszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat  
A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket



Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik  
Részt vesz a karbantartási munkákban  
Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket  
A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást  
A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Szakmai számítások
- B Nyersanyag-átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve
- B Gépkezelés
- C A gépek, berendezések karbantartása
- C Kéziszerszámok, eszközök
- B Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Hulladékkezelési eljárások
- D Melléktermékek hasznosítása

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Elemi számolási készség
- 5 Komplex eszközhasználati képesség
- 4 Nyersanyagátvételhez szükséges laboreszközök használata
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

- Pontosság
- Állóképesség

Társas kompetenciák:

- Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

- Áttekintő képesség
- Gyakorlatias feladatértelmezés

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**0532-06 Tésztafeldolgozás**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Felosztja a tésztát méretre, tömegre
- Formázza a tésztát
- Tölti a tésztát
- Elrakja a tésztát
- Kezeli a tészta felületét

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B A tésztafeldolgozás műveletei
- C Csészeürítő gépek
- C Osztógépek
- C Gömbölyítők
- B Formázógépek
- B Nyújtógépek

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 5 Mennyiségérzék
- 4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Szervezőképesség
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság, kapcsolatteremtő készség
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés
- Áttekintő képesség

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**0533-06 Kelesztés**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- A kelesztő paramétereit beállítja
- Elhelyezi a terméket a kelesztőben
- Ellenőrzi a kelesztési folyamatot
- Sütés előtt kezeli a tészta felületét

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- C Mikrobiológiai folyamatok kelesztésnél
- B A kelesztés folyamata
- C Tésztapihentetők
- C Kelesztő eszközök
- B Kelesztő kamrák
- C Gépi kelesztők

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése vizuális és akusztikus megsegítéssel
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése vizuális, akusztikus megsegítéssel
- 4 Szakmai gépek szerkezete, működési vázlata, rajzok olvasása, értelmezése

Személyes kompetenciák:

Látás  
Önállóság  
Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kompromisszumkészség  
Határozottság

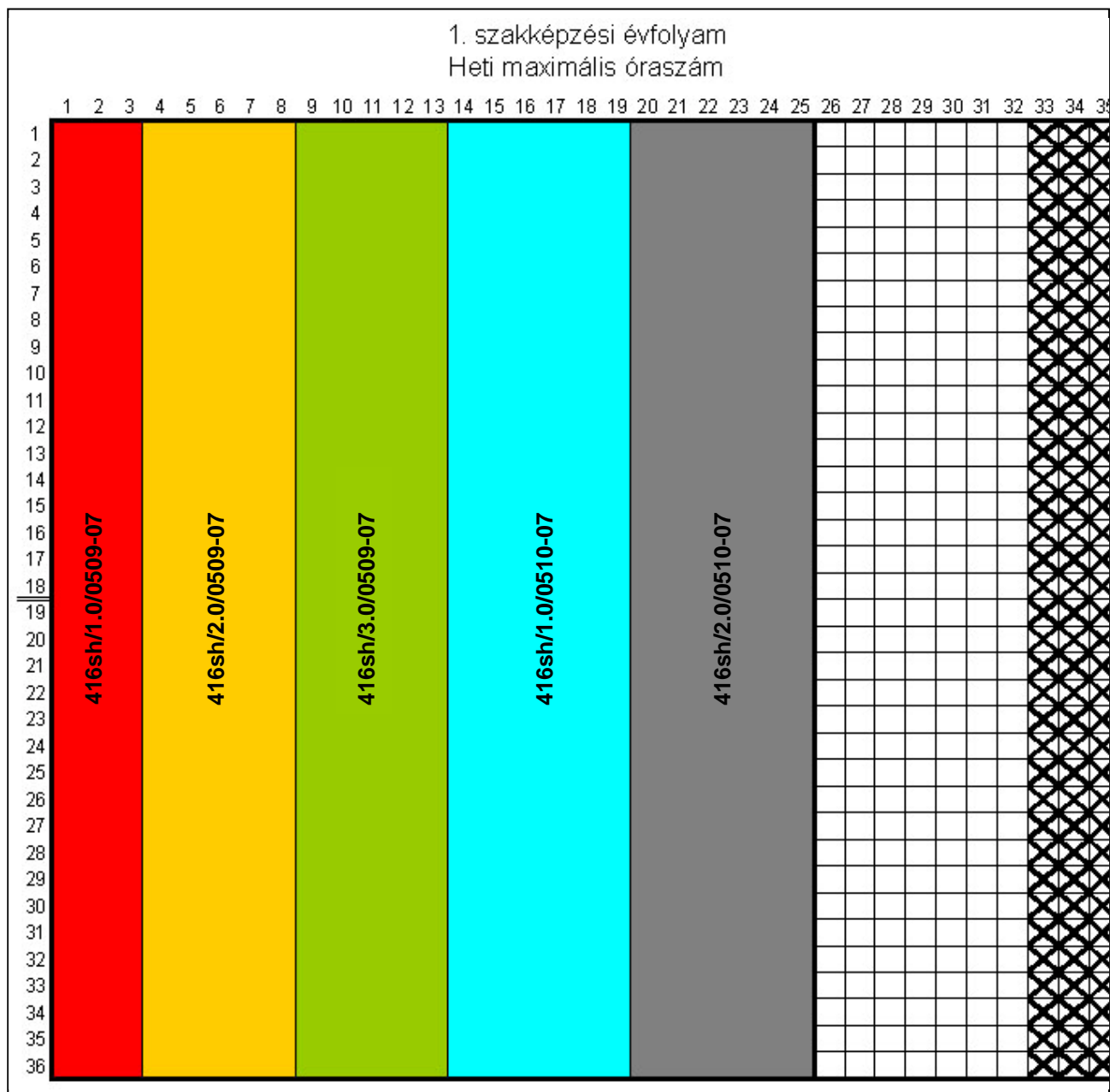
Módszerkompetenciák:

Problémamegoldás  
Hibaelhárítás  
Helyzetfelismerés

<b>A 33 541 04 0100 21 02 azonosító számú, Sütőipari munkás megnevezésű részszaképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0532-06	Tésztafeldolgozás
0533-06	Kelesztés

## 8. A képzés szerkezete

### A 33 541 04 0100 21 02 azonosító számú, Sütőipari munkás megnevezésű részszaképesítés időterve



#### Megjegyzés:

Az időterv 36 hétre átlag heti 35 órával tervezett.

Kötelezően tervezett közismereti tartalmak az Osztályfőnöki óra (évi 36 óra) valamint a Testnevelés és sport (évi 72 óra).

Az időtervben jelzett óraszámok kiegészülnek:

- az 1. szakképzési évfolyamon a kötelező összefüggő nyári gyakorlat órázámaival (140 óra),
- a hallássérültek számára kötelező egészségügyi és pedagógiai (re)habilitációs óraszámokkal (a hatályos Kt. rendelkezése szerint)

A szakmai program készítésekor az időtervben feltüntetett szabad sávot kötelező kitölteni új tananyagegységekkel, és/vagy a központi programban szereplő kötelező tananyagegységek időkeretének növelésével.

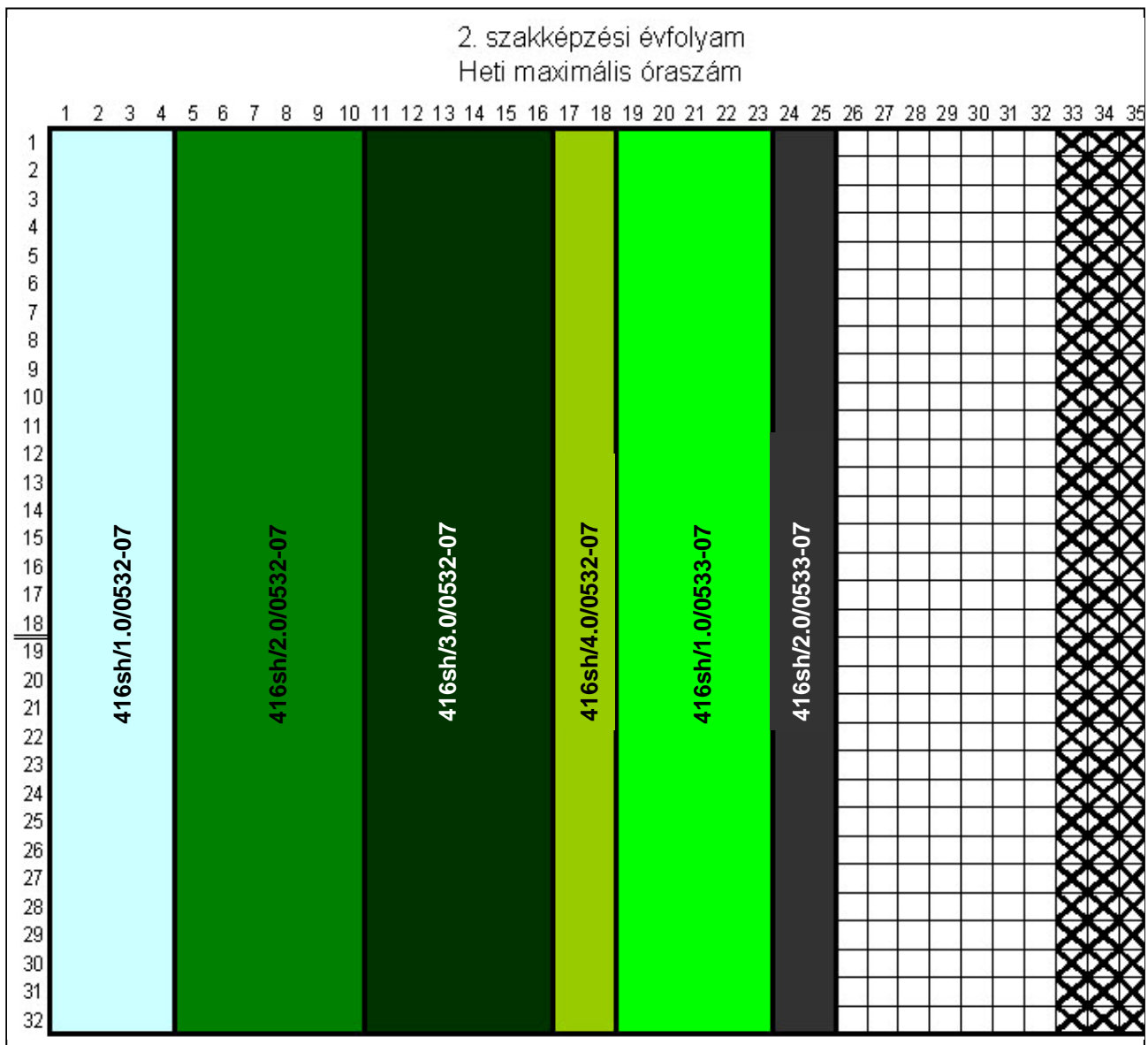
Új tananyagegységek lehetnek:

- a 0001-07 azonosító számú, „A vállalkozások alapítása, működtetése, átszervezése, megszüntetése” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegységek
- a 2450-07 azonosító számú, „Egészségmegőrzés, egészségfejlesztés” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegység

Új tananyagegységként javasolt közismereti, szakmai és a fejlesztést szolgáló tananyagegységek (tantárgyak):

Anyanyelv  
Informatika  
Társadalmi ismeret  
Matematika  
Egyéni korrekció

További új tananyagegységként a helyi igényeknek megfelelők is alkothatók.



### Megjegyzés:

Az időterv 32 hétre átlag heti 35 órával tervezett.

Kötelezően tervezett közismereti tartalmak az Osztályfőnöki óra (évi 32 óra) valamint a Testnevelés és sport (évi 64 óra).

Az időtervben jelzett óraszámok kiegészülnek: a hallássérültek számára kötelező egészségügyi és pedagógiai (re)habilitációs óraszámokkal (a hatályos Kt. rendelkezése szerint)

A szakmai program készítésekor az időtervben feltüntetett szabad sávot kötelező kitölteni új tananyagegységekkel, és/vagy a központi programban szereplő kötelező tananyagegységek időkeretének növelésével.

Új tananyagegységek lehetnek:

- a 0001-07 azonosító számú, „A vállalkozások alapítása, működtetése, átszervezése, megszüntetése” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegységek
- a 2450-07 azonosító számú, „Egészségmegőrzés, egészségfejlesztés” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegység

További új tananyagegységként a helyi igényeknek megfelelők is alkothatók.

- Anyanyelv
- Társadalmi ismeret
- Élet és pályatervezés
- Egyéni korrekció, vizsgára felkészítés
- Az iskola helyi tantervi program

**A 33 541 04 0100 21 02 azonosító számú, Sütőipari munkás megnevezésű részszaképesítés  
szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek**

<b>A tananyagegység</b>						
<b>sorszama</b>	<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>	<b>óraszama</b>			
			elméleti	elmélet- igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
1	416sh/1.0/0509-07	Általános élelmiszer-ipari munka-, baleset-, tűz és környezetvédelmi feladatok	32	0	76	<b>108</b>
2	416sh/2.0/0509-07	Minőségbiztosítás, higiénia az élelmiszer-iparban	54	0	126	<b>180</b>
3	416sh/3.0/0509-07	A munkaterület átvétele, anyagismeret	54	0	126	<b>180</b>
4	416sh/1.0/0510-07	A gyártás előkészítése	65	36	115	<b>216</b>
5	416sh/2.0/0510-07	A gyártás befejezése	65	36	115	<b>216</b>
6	416sh/1.0/0532-07	A tésztafeldolgozás műveletei	32	0	96	<b>128</b>
7	416sh/2.0/0532-07	Kenyér- és péksüteménytészta feldolgozás műveletei	58	32	102	<b>192</b>
8	416sh/3.0/0532-07	Finom pékáru-feldolgozás műveletei I.	58	32	102	<b>192</b>
9	416sh/4.0/0532-07	Finom pékáru-feldolgozás műveletei II.	19	0	45	<b>64</b>
10	416sh/1.0/0533-07	A kelesztés feltételei	48	32	80	<b>160</b>
11	416sh/2.0/0533-07	A kelesztés műveletei	19	13	32	<b>64</b>
<b>Mindösszesen óra:</b>			<b>504</b>	<b>181</b>	<b>1015</b>	<b>1700</b>

*Az elméletigényes gyakorlati órák a tanár szempontjából elméletnek, a tanuló szempontjából gyakorlatnak számítanak, tehát ezt az időt a képzési időből a gyakorlatra fordított időként kell figyelembe venni.*

*Az időterv óraszámait kiegészítik az 1. szakképzési évfolyamon a kötelező nyári gyakorlat óraszámával (140 óra), valamint valamennyi évfolyamon a hallássérült tanulók számára kötelező egészségügyi és pedagógiai (re)habilitációs célú órák számával.*

## 9. A szakképesítés vizsgáztatási követelményei

A szakképzési törvény alapján: "12. §[1] (2)[2] A szakmai vizsga állami vizsga. A szakiskolában és a szakközépiskolában a szakképzési évfolyamokon szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai vizsgára történő felkészítés folyik. A speciális szakiskolában és a készségfejlesztő speciális szakiskolában, valamint a közoktatási törvény 27. §-ának (8) bekezdése szerint szervezett oktatásban résztvevők számára részsakképesítés megszerzésére irányuló felkészítés is folyhat."

### A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

### A szakmai vizsga részei:

#### 1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **0509-06 A munkakezdés feladatai**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, a tisztítás elvégzése a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
gyakorlati

Időtartama: 30 perc

#### A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

#### 2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Technológiai/termelési számítások elvégzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
gyakorlati

Időtartama: 60 perc

#### A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 25%



2. feladat 75%

#### 4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

**0532-06 Tésztafeldolgozás**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A különböző termékcsoportokba tartozó termékek tésztáinak osztása, formázása, a tésztafeldolgozás gépeinek ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 100%

#### 5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

**0533-06 Kelesztés**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A kelesztés módszereinek, feltételeinek, folyamatainak, a kelesztés eszközeinek bemutatása, ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

jeltolmács segítségével, vagy ha az a hallássérültnek szóbeli\* kedvezőbb a tananyagból készült teszt segítségével

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc) \*

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 100%

#### **A szakmai vizsga értékelése %-osan**

A 33 541 04 0100 21 03 azonosító számú, Sütőipari munkás megnevezésű rész-szaképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész:	10
2. vizsgarész:	5
4. vizsgarész:	45
5. vizsgarész:	40

#### **A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei:**

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri. Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani.

### **A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai:**

„A sajátos nevelési igényű vizsgázó kérelmére, fogyatékosága miatt a vizsgafeladat a vizsgabizottság döntése alapján eltérő vizsgatevékenységgel, illetve időtartammal is teljesíthető. A vizsgabizottság a döntéséről határozatot hoz, amelyet az e rendelet 1. számú mellékleteként kiadott törzslapba be kell jegyezni.” 20/2007.(V.21.) SZMM rendelet a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről 5.§(4).

Hallássérültek esetében indokolt, hogy a sérülésspecifikumának megfelelően eltérő vizsgatevékenység, valamint a vizsga időtartamának (a felkészülési idő és a válaszadási idő időtartamának) megnövelése - az egyéni képességek függvényében - a vizsga megkezdése előtt kerüljön meghatározásra.

A szóbeli vizsgafeladat jeltolmács segítségével, vagy - ha az a hallássérült beszédállapota indokolja – a tananyagból készült teszt segítségével történhet.

## 10. Egyéb feltételek, információk, beszámítható előzetes tanulmányok

A beszámítható előzetes tanulmányok meghatározásakor az „Útmutató a Pék-cukrász szakképesítés képzéséhez beszámítható előzetes tudás felméréséhez” c. dokumentumban foglaltak szerint kell eljárni.

„A fogyatékossgal élő részére a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott szakmai alkalmassági és pályaalkalmassági, valamint az egészségügyi alkalmassági követelmények figyelembevételével biztosítani kell a fogyatékossgához igazodó felkészítést és vizsgáztatást, továbbá segítséget kell nyújtani részére ahhoz, hogy teljesíteni tudja a kötelezettségeit. A fogyatékossg alapján, a fogyatékossgal élőket mentesíteni kell egyes tantárgyak, tananyagegységek (modulok) tanulása és a beszámolás kötelezettsége alól, szükség esetén mentesíteni kell a nyelvvizsga vagy annak egy típusa, illetőleg szintje alól. A vizsgán biztosítani kell a hosszabb felkészülési időt, az írásbeli beszámolón lehetővé kell tenni a segédeszköz (írógép, számítógép stb.) alkalmazását, szükség esetén az írásbeli beszámoló szóbeli beszámolóval vagy a szóbeli beszámoló írásbeli beszámolóval történő felváltását. A mentesítésről iskolai rendszerű szakképzés esetén a szakértői és rehabilitációs bizottság, iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén a szakértői és rehabilitációs bizottság véleményének hiányában a felülvizsgáló orvos véleménye alapján a szakmai vizsgabizottság dönt. Az e bekezdés alapján nyújtott mentesítés kizárólag a mentesítés alapjául szolgáló körülménnyel összefüggésben biztosítható, és nem vezethet a bizonyítvány által tanúsított szakképesítés megszerzéséhez szükséges követelmények alóli felmentéshez.” /Szakképzési törvény 11.§(6)/.

## 11. Módszertani ajánlás a hallássérült tanulók szakmai képzéséhez

### A hallássérülés fogalma

A **gyógypedagógiai értelmezés** szerint hallássérült az a gyermek (ifjú, felnőtt, idős egyén), akinek hallásvesztése oly mértékben korlátozza a fejlődési, nevelési és tanulási lehetőségeiben, hogy eredményes fejlesztéséhez gyógypedagógiai támogatás szükséges.

**Orvosi értelemben** hallássérültnek tekintik azokat a betegeket is, akiknél a hallássérülés

- csak az egyik fülben jelentkezik és kismértékű;
- kétoldali, de igen enyhe fokú;
- átmeneti jellegű.

Ide sorolják még a csak nagyon magas frekvenciákon jelentkező halláskárosodásokat is, amelyek a mindennapi életben nem okoznak zavart

A hallássérülés gyógypedagógiai fogalma olyan hallásvesztést jelent, ami a beszédhez szükséges hallásterületen közepes, vagy súlyos nagyothallást, illetve siketséget feltételez. Ennek következtében a beszédfejlődés nem indul meg, vagy oly mértékben sérül, hogy a beszéd megindításához, illetőleg korrekciójához speciális módszerek szükségesek.

A társuló fogyatékossg szempontjából négy fő csoportról beszélhetünk:

- tanulási zavart mutató hallássérültek, akiknél az ún. **diszfáziás** tünetcsoport (beszédmotorikai problémák, gyenge szájról olvasási képesség, **diszgráfia**, **diszlexia**, **disszimbólia**, súlyos dekoncentráltóság) egy vagy több jellegzetessége figyelhető meg, ép értelem mellett. ( Csányi, 1987.),
- értelmi fogyatékossgal társuló hallássérülés,

- látásfogyatékossgal párosuló hallássérülés: az ú.n. siket-vakság, amely nevéből eltérően a nagyothallás és a gyengénlátás különböző fokozataira és variációira terjed ki,
- mozgásfogyatékossgal társuló hallássérülés.

A fenti csoportok sokféleképpen társulhatnak egymással, s ennek megfelelően a domináns fogyatékossgal határozza meg, hogy a szurdopedagógus foglalkozik-e elsődlegesen a hallássérülttel vagy konzultánsként vesz részt a fejlesztésben.

A hallássérült számára a valóság mozaikszerű, szaggatott információkból áll. A lényegi eseményeket nehezen tudja kiemelni. Az információk kaotikusak, értelmetlenek lehetnek. A gyermek ezeket kritika nélkül elfogadja, nem keresi az okokat.

A figyelmet irányító hangingerek nélkül a világ egységesebb, sokszor a lényegesebb, fontosabb információk maradnak észrevétlenek. A gyermek figyelve önkényesen vándorol, dekoncentrált, hiányzik az indítéka a tartós összpontosításhoz.

A személyiség merevebbé válhat, nehezebben vált át egyik helyzetről a másikra, gyakran alkalmaz sémákat, esetleg inadekvát módon.

A személyiség kevésbé finoman differenciált, érzelmi világa szegényesebb, az empátiás készsége fejletlenebb.

Magatartását elsősorban vizuális élmények irányítják

Jellemző lehet a kapcsolatok beszűkülése, információhiány, mások szándékának félreértése. Következmény lehet az agresszióra való hajlam, téves ítéletek, önértékelési problémák.

A hallás hiányában a személyiség merevvé válhat, s ez jellemezheti a gondolkodást és a viselkedést is.

A hallás hiányának vagy súlyos sérülésének mégis **legfontosabb következménye a beszédkommunikáció, a nyelv elsajátításának zavara.**

A hallássérülés negatívan érinti a különböző beszédfunkciókat, mint például a **kiejtést**.

A másik nagyon fontos terület a **szókincs fejlődése**.

A szókincs hiányai vezetnek részben a beszédértés hiányosságaihoz, valamint az alacsonyabb olvasási szinthez.

A súlyosabb nagyothallók illetve a siketek beszédében nem ritkák a **grammatikai hibák**. A hallássérült gyermekeknek az iskolai munka, tanulás során a legtöbb nehézséget **a szóbeli közlések megértése okozza**. Ennek oka, lehet hogy nem jól hallja, illetve szókincse hiányos. Az olvasás technikájának hibái általában nem jelentenek komolyabb problémát. A pontatlan, hibás feladatmegoldások mögött rendszerint a szöveg szavainak hibás megértése kereshető. A pedagógusnak tehát elsőrendű feladata, hogy mindig meggyőződjön arról, hogy a hallássérült fiatal tisztában van-e a feladattal, érti-e pontosan. A szövegértési problémákat a szűkebb szókincs, a szinonimák ismeretének hiánya, illetve a mondatok helytelen tagolása okozhatja.

A hallássérült fiatalok beszédét és írását is grammatikai illetve helyesírási hibák jellemezhetik. Problémát jelent az önálló jegyzetelés, fogalmazáskészítés.

Az eddigiekből kitűnik, hogy a hallássérült tanulókkal foglalkozó pedagógusnak igen sokrétű feladatot kell megoldania **Az enyhén hallássérült tanulók oktatásában az auditív út érvényesül, a súlyosan hallássérült tanulók képzésében pedig az orális-auditív irányzat**. Ez annyit jelent, hogy a nagyothallók esetében a beszédre épül a tanítás, kiegészítve a szurdopedagógiai fejlesztéssel.

A súlyos hallássérültek esetében a beszéd közvetítésének fő eszköze a **szájról olvasás** és az azt kiegészítő hallás, illetve olvasás. Nagy hangsúlyt helyeznek a hallásmaradvány maximális kiaknázására. A módszer nem alkalmazható válogatás nélkül minden hallássérült gyermekre.

A beszédet, és a szájról olvasást súlyos hallássérültek esetében kiegészíthetik **manuális** eljárások.

Az orális irányzathoz legközelebb a szájról olvasást kiegészítő jelrendszerek állnak, amelyek a rosszul vagy nem látható beszédmozgás elemek differenciálását szolgálják.

Az **ujj-abc** jelei valamennyi beszédhangot megjeleníti egy-egy kézzel. egyidejűleg.

**A jelnyelv** alapvetően más, ugyanis a jelek szavaknak felelnek meg. Minden jelnyelv szónyelv. Kétféle variánsa létezik. Az egyiket **önálló nyelvként** tartják számon a nyelvészek, mert saját nyelvi törvényszerűsége, grammatikája van. A siket lakosság körében terjedt el elsősorban. Gond, hogy szókincse szűk, ugyanazok a jelek több szó jelentését is reprezentálják.

A másik típus, amikor a **jelnyelv alárendelt szerepet játszik a hangos beszédhez képest**, azzal azonos időben zajlik, a hangos beszéd grammatikáját, szórendjét követi, annak hű tükörképét adja. Az oktatás során mindkét típus alkalmazása megjelenik.

A **totális kommunikáció** során a jeleket a hangos beszéddel párhuzamosan alkalmazzák, a beszéd által kijelölt sorrendben, szükség esetén az ujj abc és a hallás felhasználását, a hallókészülék viselését is szükségesnek tartják. Nemzetközi kutatások szerint az eredmények azt igazolják, hogy a két nyelvet nem lehet egyidejűleg használni, a párhuzamos információk töredékesek mindkét vonalon. A jelelést zavarja az egyidejű beszéd, és viszont.

### **Irányelvek a Sütőipari munkás részszaképesítés hallássérült tanulók számára adaptált programjának alkalmazásához.**

A részszakképesítés adaptált szakmai programja alkalmazható a hallássérült és halmozottan sérült tanulók szegregált- és integrált- nappali rendszerű és felnőttoktatási szervezési formában történő szakmai képzésében egyaránt. A képzés eredményességének alapvető feltétele a képzők szakmai és speciális pedagógiai felkészültsége, valamint a speciális központi szakmai program alapján, a helyi sajátosságoknak megfelelően elkészített helyi szakmai program.

Integrált oktatásszervezés esetén a képzést bevezetni szándékozók körében számolnunk kell a képzők előzetes felkészítésével (speciális pedagógiai ismeretek, módszerek). A következőkben néhány alapvetően fontos, a képzés során figyelembe veendő tényezőt kívánunk a képzők figyelmébe ajánlani.

Rendkívül fontos az egyéni fejlesztő foglalkozások alkalmával az általános hallási és beszédfejlesztési gyakorlatok mellett a hosszabb, nehezebben ejthető szavak, kifejezések elsajátításának gyakorlása, korrigálása.

Javasoljuk olyan kiadványok létrehozását, amely a hallássérültekkel kapcsolatba kerülő nem szurdopedagógusoknak segít a hallássérült fiatalokra jellemző pszichés tulajdonságok megismerésével és a velük való foglalkozás alapvető módszereinek bemutatásával.

Általánosan figyelembeveendő tényező a hallássérült fiatalok látásának fokozott védelme!

A képzésbe belépő tanulók eltérő fejlettségi szintje (képeségek, készségek, személyiségjegyek) mellett többségükönél számolni kell a tanítás-tanulás folyamatát nehezítő tényezőként:

- a motiváció hiányával, gyengeségével (tanulás, munka), a kognitív képeségek gyengébb voltával,
- a személyiség-fejlettség hiányával, illetve sajátos személyiségjegyekkel (önállótlanág, ítélőképesség gyengesége, merev személyiség, sémák esetleges inadekvát alkalmazása), szociális éretlenség megnyilvánulásaival (kommunikációs nehézségek, általános tájékozottság gyengesége, kapcsolatteremtési és –tartási képesség fejletlensége, beszűkült kapcsolatok), esetleges érzelmi és magatartási zavarokkal, melyeket a kamaszkori személyiségjegyek erősíthetnek,
- a hallássérülés következtében létrejövő különböző mértékű beszédsérüléssel vagy beszédképtelenséggel, illetve társuló egyéb problémákkal (egészségügyi, szociális), amelyek megoldása a szurdopedagógusokon kívül egyéb szakemberek bevonását igényli a képzés eredményessége érdekében.

### **A képzők iránti elvárások:**

- szakmai, speciális pedagógiai felkészültség
- derűs, bizalmat sugárzó személyiség, monotónia tűrés
- nagyfokú türelem, empátia, probléma- és konfliktusmegoldó képesség
- az átlagnál nagyobb teherbíró képesség
- folyamatos team munkába való együttműködés képessége (hajlandósága)
- tökéletes artikulációjú, jó szájrólolvasási képet nyújtó beszéd
- kifejező mimika
- hasznos a jelnyelv ismerete, de nem elengedhetetlen
- a hallássérültek oktatásában használt kommunikációs módszerek ismerete

A képzési idő két tanéve a csoport egészének és egyes tanulók egyéni igényeinek megfelelően biztosítja a hallássérülés és intellektuális képességek gyengébb volta miatti hosszabb ismeretszerzési folyamatot. A tananyagtartalom elrendezése a rehabilitációs célokat szolgáló feladatokhoz szükséges idő biztosítása, mind-mind a tanulók különféle mértékű-, és minőségű sérülésének figyelembe vételével történt.

A képzés során biztosítani kell annak gyakorlatorientált, differenciált, személyiségközpontú jellegét. Elsődleges feladat a tanulók fejlettségi szintjének, beszédállapotának felmérése, a tanuló körülményeit meghatározó egyéb tényezők megismerése. Ennek alapján a meglévő ismeretekre, képességekre alapozva, a hiányos ismeretek kiegészítésével, a gyengébb képességek, készségek fejlesztésével szükséges megszervezni a képzést. Különösen a gyengébb vagy egyéb problémákkal is küzdő tanulókat, az egyéni szükségletekhez igazodó **Egyéni fejlesztési terv** alapján, a szükség szerinti speciális tudással rendelkező szakemberek bevonásával kell megsegíteni.

Már a képzés kezdetén nagy gondot kell fordítani a tanulók kellő motiváltságának megteremtésére (tanuláshoz, munkához). Ebben jelentős szerepe van a képzők személyiségének (példamutatás, empátiakészség, tanár-tanuló kapcsolat), a tanulási technikák elsajátításának, a teljesítmények pozitív irányultságú értékelésének.

Az eredményes képzés feltétele a tanulók speciális nevelési-oktatási igényeinek megfelelő módszerek, eljárások alkalmazása.

#### **A tananyag feldolgozása során követendő szempontok:**

- az ismeretek kis lépésben történő, a szemléletesség, fokozatosság és tantárgyi koncentráció elvei szerinti feldolgozása
- az elméleti ismeretek gyakorlatba ágyazott elsajátítása
- a gyakorlati feladatok megoldása előtt fontos meggyőződnünk arról, hogy a hallássérült tanulók tökéletesen megértették azt.
- az ismeretek többszöri ismétlés általi megerősítése (az alapvető ismeretek folyamatos felidézése)
- a hiányzó ismeretek haladéktalan pótlása, gyengébb ismeretek megerősítése
- a vizsgakövetelményekben megfogalmazott tananyagtartalmak hangsúlyozott megjelenítése (vizsgatréningek beépítése)
- lényeges elemek kiemelése, ok-okozati összefüggések megértetése,
- rész-egész viszonyának bemutatása
- a kognitív képességek folyamatos erősítése
- az eredményes tanulási tevékenység érdekében törekedni kell valamennyi tanulónk számára megtalálni a kapaszkodókat, elsajátítani a megfelelő tanulási módszereket
- a tanulók nyelvi- és kommunikációs készségének állandó fejlesztése,
- a tanítás-tanulás folyamatában mindvégig érvényesíteni az egyénre szabott ellenőrzést-értékelést.

Az ellenőrzés-értékelés alapjául szolgál a hiányosságok feltárásával, azok megszüntetését is szolgáló csoportos és egyéni fejlesztésnek, a felzárkóztatás megtervezésének, a komplex pozitív irányultságú értékelésnek (melynek ösztönző ereje rendkívül fontos).

Az értékelésnek ki kell terjednie az alapvető elméleti ismeretek tudására, gyakorlati alkalmazására (a munkafolyamatok elvégzésének mennyiségére, minőségére), a munkavédelmi szabályok ismertetésére és alkalmazására.

A képzés fejlesztő jellege a képzési idő egészében csak valamennyi képző (és szükség szerinti külső szakemberek) együttes munkája eredményeként érvényesülhet. A hallássérültek rehabilitációjának feltétele, hogy rendelkezzenek megfelelő szakmai felkészültség mellett, mindazon személyiségjegyekkel, amelyek az életkezdéshez, munkába álláshoz – a társadalomba való beilleszkedéshez – alapvetően szükségesek.

### **Ezért a szakmai felkészítéssel egyidejűleg a képzés feladata:**

- a tanulók munkavállalóvá válásának segítése
- munkába állásuk és a munkaerő piacon való érvényesülésük jelentősen függ attól, hogy milyen mértékben sikerült a képzés ideje alatt kialakítani bennük a megfelelő munkavállalói magatartást (munka iránti pozitív viszony, munkavállalói tájékozottság, munkahely keresési technikák alkalmazása, megbízható munkavégzés, stb.)
- az önálló életvitelre felkészítés érdekében mindazon ismeretek, magatartás normák elsajátítása, amelynek az önálló (családi) életkezdéshez és életvezetéshez elengedhetetlenek. Jelentős e területen belül a kudarcok elkerülésére, a problémák (veszély helyzetek) megelőzésének lehetőségére különös figyelemmel felkészíteni a tanulókat,
- személyiségfejlesztő programok készítése, egyéni és csoportos személyiségfejlesztő tréningek alkalmazása ennek érdekében.

Az utógondozás ma még kissé hiányos láncszemét pótolhatja egy-egy iskolai szociálpedagógus, ifjúsági gondozó. Ő az, aki jól ismerve a csoport tanulóinak lehetőségeit (egyéni problémák, családi háttér, helyi munkavállalási lehetőségek, stb.) nemcsak a képzés során kulcsfontosságú személyiség, de tevőlegesen segítheti a tanulók önálló életének indítását (munkahelykeresés, célszervezetek, szociális támogatások igénybevétele, stb.)

A hallássérültek oktatásában különös jelentősége van a **szemléletességnek**, a fogalmak érthetővé tételének, a gondolkodás fejlesztésének.

Figyelembe kell venni a hallássérüléshez társuló esetleges részképesség kieséseket is.

A hallássérültekkel való **kommunikáció során van néhány alapvető, betartásra érdemes szabály**, amely megnövelheti a közlés hatékonyságát. Ezek a következők:

- kifejező, nem túl gyors beszéd,
- kis távolság a beszélő és a hallássérült között (de nem túl közeli 0,5-2m.),
- az arcnak mindig jól láthatónak kell lenni a szájról olvasás megsegítése érdekében (az arckifejezés, jó információforrás).
- ne magyarázzunk a tábla felé fordulva,
- fontos a figyelem felkeltése,
- a figyelem elterelő tényezők lehetőség szerinti kiszűrése,
- az oktató legyen együtt érző (figyelnél és érteni sok erőt igényel) türelmes, következetes
- az utasítások legyenek rövidek, lényegretörőek.

A hallássérült fiatalok fokozott figyelmet és ellenőrzést igényelnek önálló munkájuk során. Szakmai elméleti tárgyak órai vázlatát mindig javítani kell, hogy a szöveg, ill. szakszavak ne hibásan kerüljenek megtanulásra.

### **Javaslatok a szabadon tervezhető szabad sáv felhasználásához**

A szabad sáv tantárgyai közé bekerült az **anyanyelv** tantárgy, mert a hallássérült tanulóknak **fokozott nyelvi megsegítésre** van szükségük a tananyag elsajátításakor. Rendkívül hasznosan tudja segíteni a szurdopedagógus az írásos *szakmai elméleti tárgyak tananyagának feldolgozását*. Alkalmat teremthet a gyakorlásra a *szakkifejezések megtanulásakor*, azok alkalmazásakor. A gyakorlat során felmerülő *nyelvi fogalmi hiányok pótlására, nyelvi szerkezetalkotási gyakorlatok végzésére, a szaknyelv használatára* nyílik itt rendkívül értékes lehetőség. Az anyanyelvi órák hatékonyan szolgálhatják a tanulók *vizsgára történő felkészítését* is. Célszerű integráltan oktatott hallássérült tanulóknak a halló társaiktól elkülönítve, szurdopedagógus vezetésével szervezni ezeket az órákat.

**A társadalmi ismeretek** oktatása elősegíti a tanulók ismereteinek bővítését, a körülöttük lévő szűkebb és tágabb környezet megismerését, a későbbi önálló élethez szükséges alapvető ismeretek megszerzését. Javasoljuk a hallássérült tanulók részére készített speciális modul alkalmazását, tekintetbe véve a tanulók társadalomról, társadalmi folyamatokról, az őket körülvevő világról alkotott sajátos és hiányos ismereteit. A program oktatása segítheti a gazdasági ismeretek tantárgy anyagának jobb megértését is. Javasolható még az **osztályfőnöki óra** keretében speciális tréning szervezése a munkába

állás elősegítésére. Az osztályfőnöki órák alkalmával szükséges a **drogprevenciós program** ismereteinek átadása a fiataloknak.

Ajánlható még az **egészségnevelés** tantárgy oktatása a szabad sáv óráinak igénybevételekor. A tantárgy tananyagának összeállításakor a felnőtt életre való felkészítés egyik fontos társadalmilag is hangsúlyos része a családi életre nevelés. Ennek keretén belül a szex-szerelem-család témakörének feldolgozása. Ehhez nyújthat hatékony segítséget a Fogyatékos Gyermekéért Közalapítvány pályázatára készült hallássérült serdülőknek kidolgozott nevelési, oktatási modul. (A Közalapítványtól beszerezhető).

Az **informatika tantárgy** tanítása a hallássérült tanulók részére igen hatékony eszköz lehet a tananyag elsajátításában. A tanulók szívesen élnek a számítógép adta lehetőséggel, jól alkalmazzák számítástechnikai ismereteiket a tananyag feldolgozásában, a nyelvhasználat fejlesztésében, az ismeretek és információk megszerzésében, feldolgozásában és legfőképpen a kommunikációban.

A hallássérültek számára különösen fontos rehabilitációjuk és kommunikációjuk javítása szempontjából az **egyéni korrekciós órák** betervezése (például számítástechnika, egyéni korrekció).

### **Javaslatok a szakmai gyakorlati órák hatékony lebonyolításához**

A szakmai gyakorlat során a hallássérült tanulók csak olyan gépeket kezelhetnek, amelyek nem okoznak számukra hallásállapot romlást, nem veszélyeztetik látásukat, nem tesznek kárt hallókészülékükben, s minden szempontból megfelelnek az orvosi alkalmasság követelményeinek. A gépek olyan védőberendezéssel vannak ellátva, amelyek segítségével a hallássérültek is biztonságosan kezelhetik azokat. Tanácsos a hallássérültek munkahelyét a gyakorlat során védőmunkahely szerűen kialakítani, illetve oktató kabinetet felhasználni, ahol az elméleti ismereteket a gyakorlatban megvalósíthatják, begyakorolhatják (elméletigényes gyakorlat).

Nagyon fontos a szakmai elmélet és a gyakorlati tárgyak egységének, kölcsönhatásának kialakítása. Törekedni kell a tárgyakat oktató pedagógusok közötti szoros együttműködés kialakítására. A hallássérültek oktatásában fokozottan érvényesülnie kell a fenti elveknek. Különös jelentősége van a szemléletességnek, a fogalmak érthetővé tételének, a gondolkodás fejlesztésének.

A gyakorlati feladatok megoldása előtt győződjünk meg arról, hogy a hallássérült tanulók tökéletesen megértették azt. Segíti a tanulást a munkafolyamat bemutatása előtt megfigyelési szempontok megadása. Mivel a hallássérült tanuló nem tudja figyelmét megosztani az oktató keze és arca között, ezért a munkadarab vagy munkagép fölé hajolva, takart szájjal elmondottakat a tanuló nem tudja hasznosítani. A szakmai gyakorlaton a hallássérült tanulók részére hallókészülék viselése szakorvos által meghatározottak követése szerint szükséges.

Balesetvédelmi szempontból a hallássérültek fokozott védelmet igényelnek. Nagyobb műhelycsarnokban gondoskodni kell arról, hogy környezetük is észlelje őket (pl. más színű munkaruha). A hallássérült tanulók fokozott figyelmet és ellenőrzést igényelnek önálló munkájuk során.

A hallássérült tanulók esetében az ismeretek elsajátításának értékelését, szintjének mérését elsősorban írásban kell végezni. Meg kell győződni arról, hogy a hallássérült tanulók tökéletesen értik a megoldandó feladatot. Az írásbeli értékelést kiegészítheti - szakpedagógus (szurdopedagógus, jeltolmács) segítségével - a totális kommunikáció elemeit felhasználva más értékelési mód is. Az értékelés részét képezheti az egyéni feladatvégzéssel történt munka értékelése is. Követelményrendszerünkben vegyük figyelembe a tanulók egyéni adottságait. Az ellenőrzés, értékelés legyen rendszeres. Folyamatosan szoktassuk a tanulókat a vizsgakövetelmény elvárásának teljesítéséhez.

### **Javaslatok a vizsga szervezéséhez**

Biztosítani kell a hallássérültek részére jeltolmács jelenlétét. Gondoskodni kell arról, hogy a vizsgázó tökéletesen megértse az elvégzendő feladatot, s arra a számára legkedvezőbb módon válaszolhasson. A vizsgán a vizsgázót megilletik az oktatás során használt tanulmányi segédeszközök (számítógép, esetleg írógép).



A hallássérült tanulónak hosszabb felkészülési idő biztosítandó.

A hallássérült vizsgázónak beszédállapotától kell függővé tenni a szóbeli vizsgát. Aki szóban nem tudja megfelelően kifejezni magát, annak írásbeli válaszadást kell lehetővé tenni. Előnybe kell részesíteni a feleletválasztós tesztet az esszé jellegű kérdésekkel szemben, így kompenzálva sérüléséből fakadó nyelvi hiányosságait.

Különösen jelentős a vizsgahelyzet megfelelő körülményeinek biztosítása (nyugodt légkör, ösztönző hangulat, kérdező tanár(ok) jelenléte).

## MELLÉKLETEK

### 1. számú melléklet

#### FOGALMAK ÉRTELMEZÉSE

*(a jelenleg hatályos közoktatási törvény, a szakképzési törvény, és a 20/2007.(V.21.) SZMM rendelet értelmező rendelkezései, valamint a 8/2008.(I.23.) FVM rendelet 5. számú melléklete alapján)*

*A tanulói felvétel feltételeihez:*

**Egészségügyi alkalmassági vizsgálat:** olyan orvosi vizsgálat, amelynek célja annak megállapítása, hogy a szakmai képzésre jelentkező testi adottságai és egészségi állapota alapján képes-e felkészülni a választott szakképesítés birtokában ellátható munkatevékenységre, képes-e azok elvégzésére, és annak során nem kerül-e veszélybe egészsége [a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény (továbbiakban: Kt.) 67. § (3) bekezdése szerint]

**Pályaalkalmassági követelmény:** a szakmai képzésre jelentkező egyéni képességeivel és személyiségével szemben támasztott feltételek, amelyek alkalmassá teszik a képzésben való részvételre, illetve amelyek birtokában képes a választott szakképesítéssel betölthető munkakör megfelelő ellátásra (Kt. 67. § (3) bekezdése szerint).

**Szakmai alkalmassági követelmény:** a képzésre jelentkező számára meghatározott követelmény, amelynek vizsgálata alapján megállapítható, hogy a vizsgázó rendelkezik-e a felkészülési (képzési) szakasz eredményes elvégzéséhez szükséges optimálisan kifejleszhető képességekkel (Kt. 67. § (3) bekezdés szerint). (A pályaalkalmassági követelményeket és a szakmai alkalmassági vizsga követelményeit a felvételi tájékoztatóban nyilvánosságra kell hozni.)

*A szakképesítés követelménymoduljaihoz:*

**Feladatprofil:** a szakképesítés megszerzése birtokában betölthető munkakörben elvégzendő feladatok csoportokba rendezett listája

**Időkeret:** a szakmai tantárgyak, illetve tananyagegységek (modulok) tananyagelemek elsajátításához a képzés során rendelkezésre álló, tanítási órákban megadott idő

**Kompetenciaprofil:** a feladatprofil és a tulajdonságprofil együttesen

**Módszerkompetencia:** a munkatevékenység során a személy munkamódszerére, munkastílusára, problémamegoldására és gondolkodására jellemző, a személynek a munkafolyamat meghatározásában játszott szerepét, a tevékenységhez való viszonyát, valamint tevékenységének minőségét leíró ismérvek

**Szakmai ismeretek:** A munkatevékenység során közvetlenül használt, alkalmazott technológiai szabályokra, a műveletek során használt anyagok, tárgyak, eszközök viselkedésére, az összetettebb eszköz- és forráshasználatra, az alkalmazott számszerű paraméterekre és minőségi jellemzőkre, továbbá a munka közben szokásosan előforduló, szükséges döntéseket meghatározó, valamint a munkavégzés feltételeire és hatásaira, a műveleti előírásoktól, munkabiztonsági, környezetvédelmi szabályoktól való eltérés kockázataira és következményeire vonatkozó információk és adatok.

### *Típusai:*

A szakmai ismeretek alkalmazási típusának megítélésekor nem kell figyelembe venni, hogy az ismeret mennyire bonyolult, megtanulásához milyen alapismeretekre van szükség stb.

#### ***“A” típus (legmagasabb)***

Önálló, gyors és hibátlan ismeretalkalmazás.

Ilyen típusú ismeretalkalmazást olyan munkafeladatok esetében célszerű megkövetelni, ahol a munkafeladat kockázattal jár (baleseti, környezeti, kártételi stb.); egyszerűek, előre tervezhetők, ismerhetők a körülmények, feltételek; valamint a kompetencia pótolhatatlan, hiánya vagy hibázás esetén meghiúsul a munkatevékenység.

#### ***“B” típus***

A szokásos munkahelyi körülmények között hibátlan ismeretalkalmazás, hibázás esetén meghiúsul a munkatevékenység.

#### ***“C” típus (középső)***

A szokásos munkahelyi körülmények között közvetlen személyes vezetői, szakmai irányítás, közreműködés nélkül, de források, segédeszközök igénybevételének lehetősége mellett; tájékozódásra, előzetes próbára, segédtevékenységekre is elegendő idő alatti; összességében, illetve önellenőrzés és javítás után megfelelő minőségű eredménnyel történő ismeretalkalmazás.

Ilyen típusú ismeretalkalmazást olyan munkafeladatok esetében célszerű megkövetelni, ahol a munkafeladat nem jár munkabiztonsági, környezeti, illetve jelentős anyagi kártételi kockázattal; összetettek, de meghatározó elemeikben előre tervezhetők, ismerhetők a körülmények, feltételek; valamint a kompetencia nehézségek árán kiváltható, hiánya vagy hibázás esetén általában nem hiúsul meg a munkatevékenység.

#### ***“D” típus***

Részben közvetlen személyes vezetői, szakmai irányítással, részben önállóan végzett megfelelő ismeretalkalmazás.

#### ***“E” típus (legalacsonyabb)***

A szokásos munkahelyi körülmények között vezetői, szakmai irányítás mellett, személyes, a feladatra célzott segítség lehetősége mellett; kérdésfeltevésre, feladat közbeni értelmezésre, tájékozódásra, eszközhasználatra elegendő idő alatti; a hiba ismeretében javított, legalább egyes meghatározó részleteiben megfelelő minőségű ismeretalkalmazás.

Ilyen típusú ismeretalkalmazást olyan munkafeladatok esetében célszerű megkövetelni, ahol a munkafeladat nem jár munkabiztonsági, környezeti, illetve anyagi kártételi kockázattal; összetettek, csak egyes elemeikben tervezhetők, ismerhetők a körülmények, feltételek; valamint a személyes szerep közreműködésre, részvételre korlátozódik.

**Szakmai készség:** a szakképesítésre jellemző munkatevékenység automatikus, a tudat közvetlen irányítása nélkül működő összetevője, eleme, amelynek szintje az adott készség birtoklása révén végezhető tevékenységi terület terjedelmét tükrözi.

### *Szintjei:*

#### ***5. szint***

A szakember a szokásostól eltérő munkahelyi körülmények között is képes a tanult ismeretek magas szintű, önálló, gyors, hibátlan és szakszerű alkalmazására, tevékenységének és a munka eredményének önálló ellenőrzésére.

#### ***4. szint***

A szakember a szokásostól eltérő munkahelyi körülmények között is, közvetlen vezetői, illetve szakmai irányítás nélkül, önállóan, gyorsan, kevés hibával képes a tanult ismeretek szakszerű alkalmazására, a munka eredményének ellenőrzésére, a feltárt hibák javítására.

### **3. szint**

A szakember a szokásos munkahelyi körülmények között közvetlen vezetői, illetve szakmai irányítás nélkül, források és segédeszközök igénybevételével képes a tanult ismeretek önálló, gyors és szakszerű alkalmazására, a feltárt hibák javítására.

### **2. szint**

A szakember a szokásos munkahelyi körülmények között, rendszeres irányítás mellett képes a munkavégzésre, illetve a feladat ellátására, a hibák segítséggel történő feltárására és azok önálló javítására.

### **1. szint**

A szakember a szokásos munkahelyi körülmények között folyamatos irányítás és célzott segítségnyújtás mellett képes a munkavégzésre, illetve a feladat ellátására, az ismeretek megfelelő minőségű alkalmazására.

**Szakmai kompetencia:** a szakképesítésnek megfelelő munkafeladatok elvégzésére való képesség, alkalmasság

**Szakmai követelménymodul:** a szakképesítés szakmai követelményeinek általában más szakképesítés(ek) követelményeivel való összevetése útján keletkező meghatározott része, egyedi szakképesítések esetén lehet annak egésze. Egyedi jellegű szakképesítések esetén követelménymodul keletkezhet követelmények feladatcsoportokhoz kötődő megbontásával is. A szakképesítés követelménymoduljainak összessége tartalmazza a szakképesítés valamennyi a szakmai és vizsgakövetelményben rögzített szakmai kompetenciáját.

**Szakmai tananyag:** a képzési folyamat teljes tartalma, melynek része egyrészt a tanuló felé irányuló minden olyan, a képzőtől (iskolától) származó és tervezett hatás, amely célzottan a kompetenciaprofilban rögzített eredmények elérését (kompetencia többlet megszerzését) szolgálja, másrészt a kompetenciák elsajátításához, megszerzéséhez szükséges tanulói tevékenységek, cselekvések, illetve az ezeket leíró tanulói munkaformák.

**Szakmai tantárgy:** a szakmai és vizsgakövetelmény teljesítéséhez a szakképesítés központi programjában megadott tananyagelemeknek az ott megadottól eltérő csoportosításával az oktatási intézmény által a helyi szakmai programjában meghatározott elméleti, gyakorlati, vagy elméletigényes gyakorlati tananyagrészt.

**Személyes kompetencia:** azok a személyes tulajdonságok (adottságok, jellemvonások, értelmi és érzelmi viszonyulások), amelyek megléte elősegíti, illetve lehetővé teszi a munkatevékenység hatékony és eredményes elvégzését,

**Tananyagegység:** a szakképesítés központi programjában megadott tananyagrészt, amely azonos illetve közvetlenül kapcsolódó képzési célt szolgáló tananyagelemekből képződik.

**Tananyagelem:** a tananyagelem a képzési folyamat tervezési-szervezési, – a központi programban tovább nem bontott – része. A tananyagelemek összessége lefedi a szakképesítés megszerzéséhez szükséges teljes szakképzési tananyagot.

**Társas kompetencia:** a munkatevékenységben résztvevőkkel, illetve ügyfelekkel (azon személyek, akikre a munkatevékenység irányul) való közvetlen kapcsolatot, a velük összefüggő cselekvéseket, különösen az együttműködés, a kommunikáció és a konfliktuskezelés milyenségét leíró jellemzők,

**Tulajdonságprofil** azoknak a tulajdonságoknak (alkalmazott szakmai ismeretek, szakmai készségek, képességek, módszer, társas, és személyes kompetenciák) a listája, amelyek birtoklása révén a személy képes a szakképesítés birtokában a munkafeladatok elvégzésére,

*A vizsgáztatási követelményekhez:*

**Gyakorlati vizsgatevékenység:** a szakképesítés birtokában végezhető munkatevékenységgel azonos vagy azt pontosan modellező tevékenység a szakmai vizsga során

**Írásbeli vizsgatevékenység:** a szakképesítés birtokában végezhető munkatevékenységgel azonos vagy azt pontosan modellező, a vizsgázó által készített (kiegészített), papíron vagy elektronikusan rögzített vizsgaproduktumot eredményező tevékenység a szakmai vizsga során

**Komplex vizsgatevékenység:** a komplex vizsgafeladat megoldása során a vizsgázó meghatározó arányban gyakorlati vizsgatevékenységet végez, és tevékenysége kiegészül egyes meghatározott kompetenciák felmérésére szolgáló szóbeli, interaktív, vagy írásbeli vizsgatevékenységgel.

**Szintvizsga:** a gyakorlati képzés szervezője által szervezett vizsga annak mérésére, hogy a tanuló a szakmai alapképzés során elsajátította-e az irányítás melletti munkavégzéshez szükséges kompetenciákat.

**Szóbeli vizsgatevékenység:** a szakképesítés megszerzése révén végezhető munkatevékenységgel azonos vagy azt pontosan modellező, vizsgáztató jelenlétében folyó, jellemzően szóbeli információközléssel járó tevékenység a szakmai vizsga során

**Vizsgafeladat:** a szakmai vizsga tartalmi és értékelési egysége. Tartalma a szakképesítés birtokában ellátható munkafeladattal azonos, vagy azt pontosan modellezi. A vizsgázó vizsgafeladatot a hozzárendelt vizsgatevékenység végzése során teljesíti.

**Vizsgarész:** a szakmai vizsga szervezési és értékelési egysége, a hozzá rendelt követelménymodulban meghatározottak elsajátításának felmérését szolgáló egysége. A vizsgarészben a vizsgázó egy, vagy több vizsgafeladatot teljesít.

**Vizsgatevékenység:** a vizsgázótól a vizsgafeladat teljesítése során elvárt tevékenység, amelynek keretében a vizsgázó szakmai kompetenciájának mérésére és értékelésére sor kerül. A vizsgatevékenység lehet szóbeli, írásbeli, interaktív (számítógépes), gyakorlati, és komplex.

## 2. számú melléklet

### A 33 541 04 0100 21 02 azonosító számú, Sütőipari munkás megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek és tananyagelemek szakképzési évfolyamonkénti időterve (Javaslat)

#### 1. szakképzési évfolyam

A tananyagegység						
sorszám	azonosítója	megnevezése	óraszám			
			elméleti	elméleti- yes gyakorlati	gyakorlati	összes
1	416sh/1.0/0509-07	Általános élelmiszer-ipari munka-, baleset-, tűz és környezetvédelmi feladatok	32	0	76	<b>108</b>
2	416sh/2.0/0509-07	Minőségbiztosítás, higiénia az élelmiszer-iparban	54	0	126	<b>180</b>
3	416sh/3.0/0509-07	A munkaterület átvétele, anyagismeret	54	0	126	<b>180</b>
4	416sh/1.0/0510-07	A gyártás előkészítése	65	36	115	<b>216</b>
5	416sh/2.0/0510-07	A gyártás befejezése	65	36	115	<b>216</b>
<b>Mindösszesen óra:</b>			<b>270</b>	<b>72</b>	<b>558</b>	<b>900</b>

*Megjegyzés:*

*Az időterv táblázat óraszámjai kiegészülnek:*

- az 1. szakképzési évfolyamon a kötelező összefüggő szakmai gyakorlat órázámaival (140 óra), valamint
- valamennyi évfolyamon a hallássérültek számára kötelező egészségügyi- és pedagógiai célú (re)habilitációs órázámmal.

*A szabad sáv javasolt tananyagelemei és órázámai:*

*Anyanyelv 72 óra*

*Informatika 72 óra*

*Társadalmi ismeret 72 óra*

*Matematika 36 óra*

## 2. szakképzési évfolyam

<b>A tananyagegység</b>						
<b>sorszám</b>	<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>	<b>óraszám</b>			
			<b>elméleti</b>	<b>elméletigény es gyakorlati</b>	<b>gyakorlati</b>	<b>összes</b>
6	416sh/1.0/0532-07	A tésztafeldolgozás műveletei	32	0	96	128
7	416sh/2.0/0532-07	Kenyér- és péksüteménytészta feldolgozás műveletei	58	32	102	192
8	416sh/3.0/0532-07	Finom pékáru-feldolgozás műveletei I.	58	32	102	192
9	416sh/4.0/0532-07	Finom pékáru-feldolgozás műveletei II.	19	0	45	64
10	416sh/1.0/0533-07	A kelesztés feltételei	48	32	80	160
11	416sh/2.0/0533-07	A kelesztés műveletei	19	13	32	64
<b>Mindösszesen óra:</b>			<b>234</b>	<b>109</b>	<b>457</b>	<b>800</b>

*Megjegyzés:*

*Az időterv táblázat óraszámjai kiegészülnek:*

*- a hallássérültek számára kötelező egészségügyi- és pedagógiai célú (re)habilitációs óraszámokkal.*

*A szabad sáv javasolt tananyagelemei és óraszámjai:*

*Anyanyelv 72 óra*

*Társadalmi ismeret 72 óra*

*Matematika 36 óra*

*Egészséges életmódra nevelés 36 óra*

*Egyéni korrekció 36 óra*

### 3. számú melléklet

## **BEMENETI KOMPETENCIÁK** *8/2008.(I.23.) FVM rendelet 3. számú melléklete szerint*

### *Élelmiszeripari szakmacsoport*

<b>Kompetencia-csoportok</b>		<b>Kompetenciák</b>
<b>sorszáma</b>	<b>megnevezése</b>	
<b>1.</b>	<b>Alapkompetenciák</b>	Megérti az olvasottakat Visszaadja az olvasottakat Szöveget leír Használja a négy számtani alpműveletet Számológépet használ Mértékegységeket átvált Az eredmény nagyságrendjét megbecsüli
<b>2.</b>	<b>Info-kommunikációs kompetenciák</b>	Figyelmet összpontosít Kitartóan figyel Megérti a kapott információkat Kérdéseket tesz fel Válaszokat megfogalmaz Elmondja a véleményét Figyelembe veszi mások véleményét Megérti mások kommunikációját
<b>3.</b>	<b>Szakmai kompetenciák</b>	Egyszerű szöveges vázlatot készít Egyszerű rajzvázlatot készít Méréseket végez Felismeri a sík és térbeli alakzatokat Színeket, színárnyalatokat megkülönböztet Érzékszerveit megfelelően használja Igényli a rendet a környezetében Alapvető higiénias szemlélettel rendelkezik Megfelelő az állóképessége Túri a monoton tevékenységet

**Megjegyzés:** a táblázat tájékoztató jellegű, a tanulók felkészítéséhez a magasabb szintű (bemeneti kompetenciákhoz kötött) szakképesítésbe való belépéshez.



## II. A központi program tananyagegységei

### A 33 541 04 0100 21 02 azonosító számú, Sütőipari munkás megnevezésű részszaképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek

1. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	
416sh/1.0/0509-07	Általános élelmiszer- ipari munka-, baleset-, tűz és környezetvédelmi feladatok	sza	416sh/1.1/0509-07	32	0	0	108
		sza	416sh/1.2/0509-07	0	0	76	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

*Az elméletigényes gyakorlati órák a tanár szempontjából elméletnek, a tanuló szempontjából gyakorlatnak számítanak, tehát ezt az időt a képzési időből a gyakorlatra fordított időként kell figyelembe venni.*

#### 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416sh/1.1/0509-07**

A tananyagelem megnevezése:

**Elsősegélynyújtás, munkabiztonság, környezetvédelem elméleti ismeretei**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B típus Védőeszközök
- A típus Biztonságos munka feltételei
- B típus Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Információforrások kezelése
- 3. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése  
illetve a hallássérült számára a kommunikáció más formájában közölt szöveg megértése (írásos, rajzos, jelnyelvi, ujj-abc stb.).

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

-

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	40%
Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre	30%
Tesztfeladat megoldása	30%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem  
Tanterem

Képzési idő:

32 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A munkavédelem célja, feladata, területei, szervezete, fontosabb jogszabályai  
A biztonságos munkavégzés tárgyi és személyi feltételei  
Foglalkozási ártalom fogalma  
Az ártalmak csoportosítása, okai, következményei és megelőzési lehetőségek  
A tűzvédelem célja, feladatai  
Az égés feltételei  
Tűzveszélyes anyagok, tűzveszélyességi osztályba-sorolás  
Tűzoltó anyagok és eszközök  
Tennivalók tűz esetén  
Baleset fogalma, csoportosítása, megelőzése  
Tennivalók baleset esetében  
Az elsősegélynyújtás alapvető szabályai  
A környezetvédelem fogalma, jelentősége  
A víz, a levegő, a környezet tisztaságának védelme  
Szennyvízkezelés, hulladékkezelés. az élelmiszer-iparban alkalmazott környezetvédelmi berendezések szerepe és fontossága

## 2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416sh/1.2/0509-07**

A tananyagelem megnevezése:

**Elsősegélynyújtás, munkabiztonság, környezetvédelem**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat

Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Munka- és védőruhával szembeni követelmények

B típus Védőeszközök

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Információforrások kezelése

3. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése  
illetve a hallássérült számára a kommunikáció más formájában közölt szöveg megértése (írásos, rajzos, jelnyelvi, ujj-abc stb.)

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Tanulói tevékenységformák:

Kis csoportos szakmai munkavégzés irányítással 40%

Műveletek gyakorlása 50%

Esemény helyszíni értékelése szóban vagy írásban előfelkészülés után 10%

A képzési helyszín jellege:

Termelő tanműhely

Nagyüzemi termelőhely

Kisüzemi termelőhely

Képzési idő:

76 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban (az elsősegélynyújtás tananyagelem oktatásakor szükség esetén csoportbontásban)

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Gépek, berendezések biztonságos üzemeltetése, kéziszerszámok biztonságos használata

Munkabiztonsági felszerelések, eszközök, védőruhák, használata

Egyéni és kollektív védőfelszerelések használata a biztonságos munkavégzéshez

Egyéni és kollektív védőeszközök használata a foglalkozási ártalmak csökkentéséhez

Tűzjelzők, tűzoltó-készülékek használatának ismerete

Elsősegélynyújtás alapszinten

2. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	óraszám	
azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati				gyakorlati	összes
416sh/2.0/0509-07	<b>Minőségbiztosítás, higiénia az élelmiszer-iparban</b>	sza	416sh/2.1/0509-07	54	0	0	180
		sza	416sh/2.2/0509-07	0	0	126	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

*Az elméletigényes gyakorlati órák a tanár szempontjából elméletnek, a tanuló szempontjából gyakorlatnak számítanak, tehát ezt az időt a képzési időből a gyakorlatra fordított időként kell figyelembe venni.*

## 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416sh/2.1/0509-07**

A tananyagelem megnevezése:

**Minőségbiztosítás, higiénia elmélete az élelmiszeriparban**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus Munkaterület jellemzői
- B típus Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás
- A típus Higiéniai követelmények
- B típus Tisztító- és fertőtlenítőszer

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Információforrások kezelése
- 3. szint Könyvelvi szöveg hallás utáni megértése illetve a hallássérült számára a kommunikáció más formájában közölt szöveg megértése (írásos, rajzos, jelnyelvi, ujj-abc stb.).

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 50%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Tesztfeladat megoldása 40%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem

Tanterem

Képzési idő:

54 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az élelmiszer-fertőzés, élelmiszer-mérgezés fogalma  
A fertőzéseket, mérgezéseket okozó, jelentősebb mikroorganizmusok csoportosítása, életfeltételeik, életjelenségeik  
A mikrobák szaporodásának gátlása, elpusztításuk lehetőségei  
Az élelmiszeripari higiénia személyi, gyártási és kereskedelmi jelentősége  
A higiénia fogalma, személyi és tárgyi feltételei  
A személyi és környezeti higiénia követelményei  
Az élelmiszeriparban alkalmazott tisztító- és fertőtlenítőszerrel szemben támasztott követelmények, hatásmechanizmusuk  
A fontosabb tisztító- és fertőtlenítőszer jellemzése  
A tisztításhoz használt víz minőségi követelményei  
Tisztítási, fertőtlenítési eljárások jellemzése  
Kézi és gépi tisztítás  
A tisztítás, fertőtlenítés hatáskörét befolyásoló tényezők  
A tisztítás, fertőtlenítés eredményességének mérésére szolgáló módszerek  
A HACCP fogalma, szerepe, biztosításának lehetőségei  
Az élelmiszerek előállítására, forgalomba hozatalára vonatkozó és a termeléssel kapcsolatos higiéniai ismeretek  
Minőség-ellenőrzés, minőségbiztosítás, minőség szabályozás fogalma, szerepe az élelmiszeriparban  
A minőségbiztosítással kapcsolatos feladatok

## 2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

416sh/2.2/0509-07

A tananyagelem megnevezése:

### **Minőségbiztosítási és higiéniai gyakorlat az élelmiszer-iparban**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat

Elvégzi az előírt tisztítási és fertőtlenítési munkákat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás  
A típus Higiéniai követelmények  
B típus Tisztító- és fertőtlenítőszer  
C típus Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Információforrások kezelése

3. szint Könyvelvi szöveg hallás utáni megértése vizuális, akusztikus megsegítéssel

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

## Kapcsolatfenntartó készség

### Tanulói tevékenységformák:

Kis csoportos szakmai munkavégzés irányítással	40%
Műveletek gyakorlása	50%
Esemény helyszíni értékelése írásban vagy teszt formájában előfelkészülés után	10%

### A képzési helyszín jellege:

Termelő tanműhely  
Nagyüzemi termelőhely  
Kisüzemi termelőhely

### Képzési idő:

126 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban szükség esetén csoportbontásban

### A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A személyi higiénia biztosítása  
Fekete-fehér öltözőrendszer szabályos használata, a személyi higiéniával kapcsolatos előírások betartása munkavégzés közben  
A termék-előállítás higiéniájának biztosítása  
Tisztítási, fertőtlenítési feladatok elvégzése  
Kézi és gépi tisztítás  
Tisztító- és fertőtlenítő anyagok használata, oldatkészítés, töménységellenőrzés  
A munkavédelmi és biztonsági előírások betartása a tisztítás, fertőtlenítés során, egyéni védőfelszerelések, eszközök használata  
A tisztítás, fertőtlenítés hatásfokának ellenőrzése, mintavétel  
A munkakörhöz kötött, a HACCP-vel kapcsolatos feladatok elvégzése

3. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	óraszám	
azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati				gyakorlati	összes
416sh/3.0/0509-07	<b>A munkaterület átvétele, anyagismeret</b>	sza	416sh/3.1/0509-07	54	0	0	180
		sza	416sh/3.2/0509-07	0	0	126	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

*Az elméletigényes gyakorlati órák a tanár szempontjából elméletnek, a tanuló szempontjából gyakorlatnak számítanak, tehát ezt az időt a képzési időből a gyakorlatra fordított időként kell figyelembe venni.*

### 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416shsh/3.1/0509-07**

A tananyagelem megnevezése:

**A munkaterület átvétele, anyagismeret-elmélet**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Átv teszi a munkaterületet
- Megismeri az elvégzendő feladatot
- Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus Munkaterület jellemzői
- B típus Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok
- A típus Higiéniai követelmények
- A típus Biztonságos munka feltételei

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Információforrások kezelése
- 3. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése illetve a hallássérült számára a kommunikáció más formájában közölt szöveg megértése (írásos, rajzos, jelnyelvi, ujj-abc stb.)

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Kapcsolatfenntartó készség

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 50%
- Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre 10%
- Tesztfeladat megoldása 40%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem

Tanterem

Képzési idő:

54 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az élelmiszer-ipari munkaterületek csoportosítása, jellemzése, a munkaterület átvételének szabályai

A munkavégzés megkezdésének személyi és tárgyi feltételei

Élelmiszer-ipari az alap-, segéd-, járulékos-, adalékanyagok csoportosítása, jellemzése

Élelmiszer-ipari csomagolóanyagok csoportosítása, jellemzése

A gyártástechnológia során felhasználható anyagok csoportosítása, jellemzése, a késztermék minőségére gyakorolt hatása

Az élelmiszeriparban használt anyagok tárolásának, szállításának, valamint az anyagok mozgatásának szabályai

A termék gyártásához az anyagszükséglet felmérése

## 2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416sh/3.2/0509-07**

A tananyagelem megnevezése:

### **A munkaterület átvétele, anyagismeret gyakorlat**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Átv teszi a munkaterületet

Megismeri az elvégzendő feladatot

Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Munkaterület jellemzői

B típus Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok

A típus Higiéniai követelmények

A típus Biztonságos munka feltételei

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Információforrások kezelése

3. szint Könyvelvi szöveg hallás utáni megértése illetve a hallássérült számára a kommunikáció más formájában közölt szöveg megértése (írásos, rajzos, jelnyelvi, ujj-abc stb.)

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Tanulói tevékenységformák:

Kis csoportos szakmai munkavégzés irányítással 40%

Műveletek gyakorlása 50%

Esemény helyszíni értékelése írásban előfelkészülés után 10%



A képzési helyszín jellege:

Termelő tanműhely  
Nagyüzemi termelőhely  
Kisüzemi termelőhely

Képzési idő:

126 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A munkaterület átvétele, az ellenőrzési feladatok elvégzése  
Az alap-, segéd-, járulékos-, adalékanyagok és csomagolóanyagok felismerése, felhasználási lehetőségeinek meghatározása  
A gyártástechnológia során felhasználható anyagok felismerése  
Az élelmiszeriparban használt anyagok tárolása, szállítása, valamint az anyagok mozgatása  
A termék gyártásához az anyagszükséglet összeállítása, előkészítése használatra

4. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
416sh/1.0/0510-07	A gyártás előkészítése	sza	416sh/1.1/0510-07	65	0	0	216
		sza	416sh/1.2/0510-07	0	36	115	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

*Az elméletigényes gyakorlati órák a tanár szempontjából elméletnek, a tanuló szempontjából gyakorlatnak számítanak, tehát ezt az időt a képzési időből a gyakorlatra fordított időként kell figyelembe venni.*

## 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416sh/1.1/0510-07**

A tananyagelem megnevezése:

**Az előkészítő műveletek elméleti alapjai**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez  
 Átveszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat  
 A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket  
 Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Szakmai számítások  
 B típus Nyersanyagátvételi eljárások  
 B típus A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve  
 C típus Kéziszerszámok, eszközök

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Elemi számolási készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

-

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 15%  
 Feladattal vezetett kis csoportos szövegfeldolgozás 50%  
 Tesztfeladat megoldása 35%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem  
 Tanterem

Képzési idő:

65 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A technológiai számítások alapjai  
Alapműveletek, százalékszámolás, arányosság  
Mértékegységek  
Általános előkészítő műveletek az élelmiszeriparban  
A nyersanyagok átvételének és előkészítésének általános szabályai  
A nyersanyagok mennyiség- és minőségellenőrzésének alapjai  
Az előkészítő műveletekhez általánosan használt gépek, berendezések működési elve, üzemeltetésének lényeges szabályai, alapvető karbantartási ismeretek

## 2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416sh/1.2/0510-07**

A tananyagelem megnevezése:

### **A gyártás előkészítő műveletek**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez  
Átv teszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat  
A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket  
Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik  
Részt vesz a karbantartási munkákban

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Szakmai számítások  
B típus Nyersanyagátvételi eljárások  
B típus Gépkezelés  
C típus A gépek, berendezések karbantartása  
C típus Kéziszerszámok, eszközök

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Elemi számolási készség  
5. szint Komplex eszközhasználati képesség  
4. szint Nyersanyagátvételhez szükséges laboerszközök használata

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség  
Gyakorlatias feladatértelmezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Pontosság  
Állóképesség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Segítőkézség

Tanulói tevékenységformák:

Vegyészeti laboratóriumi alpmérések	25%
Kis csoportos szakmai munkavégzés irányítással	30%
Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	20%
Műveletek gyakorlása	25%

A képzési helyszín jellege:

Termelő tanműhely  
Nagyüzemi termelőhely  
Kisüzemi termelőhely

Képzési idő:

36 óra elméletigényes gyakorlat  
115 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A gyártáshoz szükséges anyagok mennyiségének kiszámítása  
A gyártáshoz szükséges anyagok átvétele, előkészítése  
A gyártáshoz szükséges anyagok mennyiségének és minőségének ellenőrzése  
A gyártáshoz szükséges anyagok előkészítéséhez általánosan használt gépek és berendezések üzemelés előtti ellenőrzése, működés közbeni felügyelete  
Részvétel a napi karbantartási feladatokban

5. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
416sh/2.0/0510-07	A gyártás befejezése	sza	416sh/2.1/0510-07	65	0	0	216
		sza	416sh/2.2/0510-07	0	36	115	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

*Az elméletigényes gyakorlati órák a tanár szempontjából elméletnek, a tanuló szempontjából gyakorlatnak számítanak, tehát ezt az időt a képzési időből a gyakorlatra fordított időként kell figyelembe venni.*

### 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416sh/2.1/0510-07**

A tananyagelem megnevezése:

**A befejező műveletek elméleti alapjai**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez

Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket

A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást

A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Szakmai számítások

B típus A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve

C típus Kéziszerszámok, eszközök

B típus Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök

B típus A raktározás alapelvei

B típus Hűtő- és tároló raktározás

B típus Hulladékkezelési eljárások

D típus Melléktermékek hasznosítása

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Elemi számolási készség

3. szint Csomagolási jelképek értelmezése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

-

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	10%
Feladattal vezetett kis csoportos szövegfeldolgozás	45%
Tesztfeladat megoldása	25%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem  
Tanterem

Képzési idő:

65 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Veszteségszámítás, csomagolóanyag-szükséglet kiszámításának matematikai alapjai  
A csomagológépek teljesítménye  
A befejező műveletek csoportosítása, jellemzése  
Az élelmiszeriparban általánosan használt csomagolóanyagok, csomagolóeszközök, gépek, berendezések csoportosítása, jellemzése  
Az élelmiszer-ipari termékek tárolási módjai, tárolási paraméterek  
A legjellemzőbb tárolási módok  
A befejező műveletek során képződő hulladékok kezelésének szabályai

## 2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416sh/2.2/0510-07**

A tananyagelem megnevezése:

**A gyártást befejező műveletek**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez  
Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket  
A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást  
A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus	Szakmai számítások
B típus	Gépkezelés
C típus	A gépek, berendezések karbantartása
C típus	Kéziszerszámok, eszközök
B típus	Hűtő- és tároló raktározás
B típus	Hulladékkezelési eljárások
D típus	Melléktermékek hasznosítása

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint	Elemi számolási készség
5. szint	Komplex eszközhasználati képesség
3. szint	Csomagolási jelképek értelmezése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség  
Gyakorlatias feladatértelmezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

	Pontosság	
	Állóképesség	
Hozzárendelt társas kompetenciák:	Segítőkészség	
Tanulói tevékenységformák:		
	Kis csoportos szakmai munkavégzés irányítással	30%
	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	20%
	Műveletek gyakorlása	50%
A képzési helyszín jellege:		
	Termelő tanműhely	
	Nagyüzemi termelőhely	
	Kisüzemi termelőhely	
Képzési idő:		
	36 óra elméletigényes gyakorlat	
	115 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban	
A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:		
	Veszteségszámítás	
	Csomagolóanyag-szükséglet kiszámítása	
	Teljesítményszámítás	
	Csomagolóanyag ellenőrzése, előkészítése	
	Késztermék csomagolása különböző módszerekkel	
	Az élelmiszerek raktározása, hűtve tárolása, fagyasztva tárolása	
	A tárolási paraméterek ellenőrzése	
	A befejező műveletek során képződő hulladékok kezelése	

6. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
416sh/1.0/0532-07	A tézstafeldolgozás műveletei	szk	416sh/1.1/0532-07	32	0	0	128
		szk	416sh/1.2/0532-07	0	0	96	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

*Az elméletigényes gyakorlati órák a tanár szempontjából elméletnek, a tanuló szempontjából gyakorlatnak számítanak, tehát ezt az időt a képzési időből a gyakorlatra fordított időként kell figyelembe venni.*

## 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416sh/1.1/0532-07**

A tananyagelem megnevezése:

**A tézstafeldolgozás műveleteinek elméleti alapjai**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Felosztja a tézstát méretre, tömegre
- Formázza a tézstát
- Tölti a tézstát
- Elrakja a tézstát
- Kezeli a tézsta felületét

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus A tézstafeldolgozás műveletei
- C típus Csészeürítő gépek
- C típus Osztógépek
- C típus Gömbölyítők
- B típus Formázógépek
- B típus Nyújtógépek

Hozzárendelt szakmai készségek:

-

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

-

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányíthatóság, kapcsolatteremtő készség

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%
- Tapasztalatok utólagos ismertetése írásban 25%



Válaszadás írásban teszt kérdésekre

25%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem

Tanterem

Képzési idő:

32 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A téztafeldolgozás célja, műveletei

A téztafeldolgozás technikai megoldásai

A téztafeldolgozó gépek technológiai jellemzése

A tézta pihentetésének célja, helye a feldolgozásban, paraméterei

A feldolgozás hatása a tézta szerkezetére

## 2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416sh/1.2/0532-07**

A tananyagelem megnevezése:

**A tézta osztása, mérése, egyszerű alakítási műveletek (gyakorlat)**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Felosztja a tézta méretre, tömegre

Formázza a tézta

Elrakja a tézta

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus A téztafeldolgozás műveletei

C típus Osztógépek

B típus Formázógépek

C típus Gömbölyítők

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Állóképesség

Szervezőkészség

Kézügyesség

Látás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Kapcsolatteremtő készség

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 60%

Ártermelő szakmai munkatevékenység 40%

A képzési helyszín jellege:

Termelő tanműhely

Tanműhely

Képzési idő:

96 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Kenyértészta kézi osztása (csípés), mérése

Péksüteménytészta összetett osztása, kézi osztószerkezetek, kisüzemi osztógépek használata

A tészta alakításának műveletei: gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás

7. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
416sh/2.0/0532-07	Kenyér- és péksüteménytészta feldolgozás műveletei	szk	416sh/2.1/0532-07	58	0	0	192
		szk	416sh/2.2/0532-07	0	32	102	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

*Az elméletigényes gyakorlati órák a tanár szempontjából elméletnek, a tanuló szempontjából gyakorlatnak számítanak, tehát ezt az időt a képzési időből a gyakorlatra fordított időként kell figyelembe venni.*

### 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416sh/2.1/0532-07**

A tananyagelem megnevezése:

**Kenyér- és péksüteménytészta feldolgozása (elmélet)**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Felosztja a tésztát méretre, tömegre
- Formázza a tésztát
- Kezeli a tészta felületét
- Elrakja a tésztát

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus A tésztafeldolgozás műveletei
- C típus Csészeürítő gépek
- C típus Osztógépek
- C típus Gömbölyítők
- B típus Formázógépek

Hozzárendelt szakmai készségek:

-

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

-

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Tapasztalatok utólagos megbeszélése	10%
Válaszadás írásban teszt kérdésekre	30%
Rajz készítése	10%
Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről	10%
Berendezés megfigyelése adott szempontok alapján	10%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem  
Tanterem  
Üzemlátogatás

Képzési idő:

58 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A kenyértészta feldolgozásának műveletei  
Vizes-, tejes-, dúsított tésztából készíthető péksütemények alakítási műveletei (gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás)  
A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, prések számának kiszámítása  
Csészeemelő-billentő gépek, csészebillentők, asztalra billentő gépek feladata, működése, karbantartás, balesetvédelem  
Kenyértészta osztógépek: az osztás elve, kamrás- és dugattyús osztógépek szerkezete, működési elve, használata, karbantartás, balesetvédelem  
Süteménytészta osztógépek: kézi osztószerkezetek, kisüzemi motoros osztógép  
Kenyértészta gömbölyítőgépek: szalagos-, kúpos gömbölyítőgépek szerkezete, működési elve, használata, karbantartás, balesetvédelem  
Szakaszos üzemű süteménytészta osztó- és gömbölyítőgépek: működési elvük, tálcás kézi osztó-gömbölyítő, tálcás félautomata osztó-gömbölyítő szerkezete, karbantartás, balesetvédelem  
Folytonos üzemű automata osztó-gömbölyítőgépek: működési elvük, adagolóhengeres, formázódobos-, dugattyús osztó-gömbölyítő  
Kenyértészta hosszformázó gépek: egyszerű-, nyújtóhengeres hosszformázó működési elve, szerkezete, karbantartás, balesetvédelem  
Formázógép: működési elve, szerkezete, használata, karbantartás, balesetvédelem  
Kiflisodró gépek: szalagos- és rotációs kiflisodrók működési elve, szerkezete, szabályozási lehetőségei, karbantartás, balesetvédelem  
Császárszemle-formázó gép működési elve, szerkezete, használata, karbantartás, balesetvédelem

## 2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416sh/2.2/0532-07**

A tananyagelem megnevezése:

**Kenyér- és péksüteménytészta feldolgozása (gyakorlat)**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Felosztja a tésztát méretre, tömegre  
Formázza a tésztát  
Kezeli a tészta felületét  
Elrakja a tésztát

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus A tésztafeldolgozás műveletei  
C típus Osztógépek  
B típus Formázógépek



8. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
416sh/3.0/0532-07	<b>Finom pékáru-feldolgozás műveletei I.</b>	szk	416sh/3.1/0532-07	58	0	0	192
		szk	416sh/3.2/0532-07	0	32	102	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

*Az elméletigényes gyakorlati órák a tanár szempontjából elméletnek, a tanuló szempontjából gyakorlatnak számítanak, tehát ezt az időt a képzési időből a gyakorlatra fordított időként kell figyelembe venni.*

### 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416sh/3.1/0532-07**

A tananyagelem megnevezése:

**Finom pékáruk: tojással dúsított, leveles tészta feldolgozása (elmélet)**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Felosztja a tésztát méretre, tömegre
- Formázza a tésztát
- Tölti a tésztát
- Kezeli a tészta felületét
- Elrakja a tésztát

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus A tésztafeldolgozás műveletei
- B típus Formázógépek
- C típus Osztógépek
- C típus Gömbölyítők
- B típus Nyújtógépek

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 4. szint Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

-

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 50%
- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 10%
- Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban és írásban 10%

Válaszadás írásban teszt kérdésekre

30%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Szaktanterem

Üzemlátogatás

Képzési idő:

58 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Tojással dúsított-, leveles tésztából készíthető termékek formázása

A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, prések számának kiszámítása

Nyújtógép: működési elve, szerkezete, használata, karbantartás, balesetvédelem

Finomsütemény-gyártó vonal

Levellesztés-gyártó vonal

## 2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

416sh/3.2/0532-07

A tananyagelem megnevezése:

**Finom pékárúk: tojással dúsított, leveles tészta feldolgozása (gyakorlat)**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Felosztja a tésztát méretre, tömegre

Formázza a tésztát

Tölti a tésztát

Kezeli a tészta felületét

Elrakja a tésztát

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus A tésztafeldolgozás műveletei

B típus Formázógépek

C típus Osztógépek

C típus Gömbölyítők

B típus Nyújtógépek

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Mennyiségérzék

4. szint Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Állóképesség

Szervezőképesség

Kézügyesség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányíthatóság, kapcsolatteremtő készség

Kapcsolatteremtő készség

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 50%

Áruterelő szakmai munkatevékenység 40%

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%

A képzési helyszín jellege:

Termelő tanműhely

Tanműhely

Kis- és nagyüzemi termelőhely

Képzési idő:

32 óra elméletigényes gyakorlat

102 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Tojással dúsított-, leveles tésztából készíthető termékek formázása

A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, prések számának kiszámítása

A feldolgozógépek alkalmazása



9. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	óraszám	
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati				összes	
416sh/4.0/0532-07	<b>Finom pékáru-feldolgozás műveletei II.</b>	szk	416sh/4.1/0532-07	19	0	0	64
		szk	416sh/4.2/0532-07	0	0	45	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

*Az elméletigényes gyakorlati órák a tanár szempontjából elméletnek, a tanuló szempontjából gyakorlatnak számítanak, tehát ezt az időt a képzési időből a gyakorlatra fordított időként kell figyelembe venni.*

### 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416sh/4.1/0532-07**

A tananyagelem megnevezése:

**Finom pékáruk: omlós, egyéb sütőipari termékek tésztájának feldolgozása (elmélet)**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Felosztja a tésztát méretre, tömegre
- Formázza a tésztát
- Tölti a tésztát
- Kezeli a tészta felületét
- Elrakja a tésztát

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus A tésztafeldolgozás műveletei
- B típus Formázógépek
- C típus Osztógépek
- C típus Gömbölyítők

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 4. szint Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

-

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 50%
- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 10%

Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban és írásban 10%

Válaszadás írásban teszt kérdésekre 30%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Szaktanterem

Üzemlátogatás

Képzési idő:

19 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Omlós tésztából készülő termékek, egyéb sütőipari termékek feldolgozásának műveletei

A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, prések számának kiszámítása

## 2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

416sh/4.2/0532-07

A tananyagelem megnevezése:

**Finom pékáruk: omlós, egyéb sütőipari termékek tésztájának feldolgozása  
(gyakorlat)**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Felosztja a tésztát méretre, tömegre

Formázza a tésztát

Tölti a tésztát

Kezeli a tészta felületét

Elrakja a tésztát

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus A tésztafeldolgozás műveletei

B típus Formázógépek

C típus Osztógépek

C típus Gömbölyítők

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Mennyiségérzék

4. szint Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Állóképesség

Szervezőképesség

Kézügyesség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányíthatóság, kapcsolatteremtő készség

Kapcsolatteremtő készség

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása

50%

Árutermelő szakmai munkatevékenység 40%

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%

A képzési helyszín jellege:

Termelő tanműhely

Tanműhely

Kis- és nagyüzemi termelőhely

Képzési idő:

45 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Omlós tésztából készíthető termékek formázása

Egyéb sütőipari termékek tésztájának feldolgozása

A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, prések számának kiszámítása

A feldolgozógépek alkalmazása

10. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
416sh/1.0/0533-07	A kelesztés feltételei	szk	416sh/1.1/0533-07	48	0	0	160
		szk	416sh/1.2/0533-07	0	32	80	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

*Az elméletigényes gyakorlati órák a tanár szempontjából elméletnek, a tanuló szempontjából gyakorlatnak számítanak, tehát ezt az időt a képzési időből a gyakorlatra fordított időként kell figyelembe venni.*

### 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416sh/1.1/0533-07**

A tananyagelem megnevezése:

**A kelesztés feltételei, folyamatai, technikai megoldásai (elmélet)**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

A kelesztő paramétereit beállítja  
Ellenőrzi a kelesztési folyamatot  
Sütés előtt kezeli a tészta felületét

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

C típus Mikrobiológiai folyamatok kelesztésnél  
B típus A kelesztés folyamata  
C típus Tésztapihentetők  
C típus Kelesztő eszközök  
B típus Kelesztő kamrák  
C típus Gépi kelesztők

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése  
4. szint Szakmai nyelvű hallott\* és szájról olvasott szöveg megértése  
4. szint Köznyelvi szöveg hallás\* és szájról olvasás utáni megértése  
4. szint Szakmai gépek szerkezete, működési vázlata, rajzok olvasása, értelmezése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Problémamegoldás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Önállóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kompromisszumkészség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 60%

Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	10%
Válaszadás írásban mondatszintű kérdésekre	10%
Rajz készítése	10%
Berendezés megfigyelése adott szempontok alapján	10%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem  
Tanterem  
Üzemlátogatás

Képzési idő:

48 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A kelesztés célja, feltételei  
Kelesztés közben lejátszódó folyamatok, a megkeltség jelei  
A kelesztés technikai megoldásai  
Kelesztés közben végzett műveletek  
Késleltetett kelesztés, kelesztés-megszakítás  
A pihentető berendezések feladata  
Kenyér- és süteménytészta pihentetők  
Szakajtók, ládák, lemezek, formák, kocsik  
Kelesztőkamrák, gépi kelesztők

## 2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416sh/1.2/0533-07**

A tananyagelem megnevezése:

**A kelesztés feltételei, folyamatai, technikai megoldásai (gyakorlat)**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

A kelesztő paramétereit beállítja  
Ellenőrzi a kelesztési folyamatot  
Sütés előtt kezeli a tészta felületét

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

C típus	Mikrobiológiai folyamatok kelesztésnél
B típus	A kelesztés folyamata
C típus	Tésztapihentetők
C típus	Kelesztő eszközök
B típus	Kelesztő kamrák
C típus	Gépi kelesztők

Hozzárendelt szakmai készségek:

-

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Problémamegoldás  
Hibaelhárítás  
Helyzetfelismerés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Önállóság  
Felelősségtudat  
Látás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Határozottság

Tanulói tevékenységformák:

Ártermelő szakmai munkatevékenység 40%

Műveletek gyakorlása 40%

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 20%

A képzési helyszín jellege:

Termelő tanműhely (lehetőség szerint csoportbontásban)

Tanműhely (lehetőség szerint csoportbontásban)

Kis- és nagyüzemi termelőhely (lehetőség szerint csoportbontásban)

Képzési idő:

32 óra elméletigényes gyakorlat

80 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A kelesztés eszközének, berendezésének megválasztása, alkalmazása

A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben

A kelési folyamat ellenőrzése

11. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	
416sh/2.0/0533-07	A kelesztés műveletei	szk	416sh/2.1/0533-07	19	0	0	64
		szk	416sh/2.2/0533-07	0	13	32	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

*Az elméletigényes gyakorlati órák a tanár szempontjából elméletnek, a tanuló szempontjából gyakorlatnak számítanak, tehát ezt az időt a képzési időből a gyakorlatra fordított időként kell figyelembe venni.*

## 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416sh/2.1/0533-07**

A tananyagelem megnevezése:

**Kenyerek, péksütemények, finom pékáruk kelesztése (elmélet)**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

A kelesztő paramétereit beállítja  
Ellenőrzi a kelesztési folyamatot  
Sütés előtt kezeli a tészta felületét

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

C típus Mikrobiológiai folyamatok kelesztésnél  
B típus A kelesztés folyamata

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése  
4. szint Szakmai nyelvű hallott\* és szájról olvasott szöveg megértése  
4. szint Köznyelvi szöveg hallás\* és szájról olvasás utáni megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Problémamegoldás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Önállóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kompromisszumkészség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 40%  
Információk feladattal vezetett rendszerezése 40%  
Tesztfeladat megoldása 20%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem  
Tanterem

Képzési idő:

19 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Kenyerek, péksütemények, finom pékáruk, egyéb termékek kelesztésének feltételei, technikai megoldásai, kelesztés közben végzett műveletek

## 2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

416sh/2.2/0533-07

A tananyagelem megnevezése:

**Kenyerek, péksütemények, finom pékáruk kelesztése (gyakorlat)**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

A kelesztő paramétereit beállítja  
Elhelyezi a terméket a kelesztőben  
Ellenőrzi a kelesztési folyamatot  
Sütés előtt kezeli a tészta felületét

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus            A kelesztés folyamata

Hozzárendelt szakmai készségek:

-

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Problémamegoldás  
Hibaelhárítás  
Helyzetfelismerés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Önállóság  
Felelősségtudat  
Látás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Határozottság

Tanulói tevékenységformák:

Árutermlő szakmai munkatevékenység	40%
Műveletek gyakorlása	40%
Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	20%

A képzési helyszín jellege:

Termelő tanműhely  
Tanműhely  
Kis- és nagyüzemi termelőhely

Képzési idő:

13 óra elméletigényes gyakorlat  
32 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A kelesztés eszközének, berendezésének megválasztása  
A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben  
A kelési folyamat ellenőrzése  
Késleltetett kelesztés, kelesztés-megszakítás gyakorlati alkalmazása