

**FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉS VIDÉKFEJLESZTÉSI MINISZTERIUM**

**SÜTŐIPARI MUNKÁS**

**RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS**

**ADAPTÁLT KÖZPONTI PROGRAM**

**TANULÁSBAN AKADÁLYOZOTT 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. törvény,
- 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 Jegyzékbe 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 módosított rendelet,
- a Nemzeti Alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 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 irányelvei 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 0000 Pék-cukrász szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó módosított 8/2008. (I. 23.) FVM rendelet (amely tartalmazza a 33 541 04 0100 21 02 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 részsakképesítés OKJ-ban szereplő és egyéb adatai

A szakképesítés azonosító száma: 33 541 04 0000 00 00

A szakképesítés megnevezése: Pék

Szakképesítések köre:

A részsakképesítés megnevezése: **Sütőipari munkás**

A részsakképesítés azonosító száma: **33 541 04 0100 21 02**

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

A szakképzést végző köteles biztosítani a tanulásban akadályozott (SNI) tanulók részére a sajátos nevelési, képzési igénynek megfelelő feltételeket: az egyéni fejlesztéséhez a gyógypedagógiai támogatást, valamint a szükséges képzési tartalmak elsajátítását biztosító speciális eszközöket, módszereket, programokat, munkaformákat.

### 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, gyógypedagógus és egyéb szakember láthatja el.

A tanulásban akadályozott tanulók sajátos nevelési igényének megfelelően szükséges:

- a szaktanároknak, a szakoktatóknak a szakmai felkészültség mellett, a célcsoportnak megfelelő speciális pedagógiai, módszerbeli felkészültséggel is rendelkezniük kell,
- a tanulók fejlesztéséhez, a pedagógiai és egészségügyi célú (re)habilitációs feladatok ellátásához szükséges:
  - szakirányú képesítéssel rendelkező gyógypedagógiai tanár,
  - egyéb szakirányú képzettséggel rendelkező szakemberek
    - a pedagógiai munkát segítő gyógypedagógiai asszisztens,
    - a tanulásban akadályozottsághoz esetlegesen társuló egyéb problémák ellátása érdekében pszichológus, szociális munkás, szakorvos (egyéni szükséglet szerint).

- A szakmai elméleti tananyagegységek oktatását a szakképző intézménynek kell ellátnia (saját szaktanárai vagy együttműködésben társ szakirányú képző intézmény szakembereinek bevonásával).

### **Tárgyi feltételek**

A szakmai elméleti tananyagegységek oktatását és a szakképző iskolában folyó gyakorlati képzést a szakképző intézménynek kell megszerveznie, amelyhez az alábbiak biztosítása szükségesek:

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

A gazdálkodó szervezetnél folyó szakmai gyakorlati képzéshez szükséges eszközök és felszerelések jegyzékét a szakképzés szakmai és vizsgakövetelményét kiadó rendelet tartalmazza.

A tanulásban akadályozott tanulók számára az oktatókabinetben van lehetőség kiscsoportos formában, illetve egyénileg történő foglalkoztatással biztosítani a szakmai elméletigényes gyakorlat jellegű tananyagtartalom feldolgozását, a speciális gyakorlatot (a tanulók gyakorlati felzárkóztatását).

A kötelező egészségügyi és pedagógiai (re)habilitációs, a felzárkóztató egyéni illetve kiscsoportos foglalkozásokhoz szükséges a foglalkoztató terem, fejlesztőeszközökkel.

A szabadon választható szakmai tananyagegységek (tantárgyak) oktatása jellegüknek megfelelő helyszínen történhet, megfelelő feltételekkel.

A tanulásban akadályozott tanulók képzésének alapvető követelménye a sokoldalú szemléltetés. Az egyes tantermek, szaktantermek, oktatási célú helyiségek felszerelését ennek megfelelően kell bővíteni demonstrációs eszközökkel.

A szabadon választható tananyagegységek (tantárgyak), az egészségügyi és pedagógiai célú (re)habilitációs tanórai foglalkozások esetében a választott tananyagegység (tantárgy) tartalma, illetve a foglalkozás jellege határozza meg a szükséges eszköz- és felszerelések körét.

A tanulószerveződés alapján, vagy részképzés esetén együttműködési megállapodás 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.

#### 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

Tanulásban akadályozottak 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 komplex pályaalkalmassági vizsgálaton gyógypedagógiai, pszichológiai és orvosi szempontok alapján véleményezik a tanuló alkalmasságát a képzésbe való belépésre.

A képzésből való kizáró ok meghatározása a komplex pálya- és szakmai alkalmassági vizsgálat alapján, egyéni elbírálás szerint indokolt.

#### 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  
Adminisztrációs munkát végez

**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).

Tanulásban akadályozott tanulók esetében a képzés pedagógiai és szakmai céljai kiegészülnek – az egyéni igényeknek megfelelően – egészségügyi és pedagógiai rehabilitációs, rehabilitációs célokkal. Ezen célok megvalósítását a képzés során fejlesztő foglalkozások, szocializációs programok segítik.

A fejlesztés a tanítás-tanulás folyamatában megmutatkozó gyengébb, vagy sérült funkciók korrigálására, kompenzálására, felzárkóztatásra, az eszköztudás, a szociális képességek fejlesztésére, az önálló életvezetés megtanulására, a munkába állásra történő felkészítésre, a szociális szféra akadályozottságából származó hátrányok csökkentésére irányul.

## 7. A részszzakképesítés követelménymoduljai

**A szakmai követelménymodulok felsorolása:**

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**0509-06 A munkakezdés feladatai**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést  
Átv teszi 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 fertőtlenítőszeres
- C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Információforrások kezelése

### 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

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 laborszerek 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, kiszűrők használata

Személyes kompetenciák:

Állóképesség  
Szervezőképesség  
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság  
Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

**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
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Szakmai gépek szerkezete, működési vázlata, rajzok olvasása, értelmezése

Személyes kompetenciák:

Látás  
Önállóság  
Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kompromisszumkészség  
Határozottság

Módszerkompetenciák:

Problémamegoldás  
Hibaelhárítás  
Helyzetfelismerés

**A 33 541 05 0100 21 02 azonosító számú, Sütőipari munkás megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**

<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0532-06	Tésztafeldolgozás
0533-06	Kelesztés



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

Új tananyagegységek lehetnek:

- a 2450-06 azonosító számú, „Egészségmegőrzés, egészségfejlesztés” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegység

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

- Felzárkóztató tananyagmodul
- Anyanyelv/Kommunikáció
- Matematika/Szakmai számítások
- Egészséges életmódra nevelés
- Társadalmi és életviteli ismeretek
- Számítástechnikai alapismeretek
- Idegennyelv/Szakmai idegen nyelv

További új tananyagegységként a helyi igényeknek megfelelők is alkothatók.



- Egészséges életmódra nevelés
- Társadalmi és életviteli ismeretek tanulásban akadályozottak számára
- Számítástechnikai alapismeretek
- Idegen nyelv/Szakmai idegen nyelv
- Munkába állásra felkészítő ismeretek és gyakorlatok tanulásban akadályozottak számára
- Vállalkozásra nevelés a szakképzésben tanulásban akadályozottak számára

További új tananyagegységként a helyi igényeknek megfelelők is alkothatók.

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

<b>A tananyagegység</b>						
<b>sorszáma</b>	<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>	<b>óraszám</b>			
			elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
1.	416st/1.0/0509-07	Általános élelmiszer-ipari munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi feladatok	54	0	126	<b>180</b>
2.	416st/2.0/0509-07	Minőségbiztosítás, higiénia az élelmiszer-iparban	54	0	216	<b>270</b>
3.	416st/3.0/0509-07	A munkaterület átvétele, anyagismeret	54	0	126	<b>180</b>
4.	416st/1.0/0510-07	A gyártás előkészítése	36	0	72	<b>108</b>
5.	416st/2.0/0510-07	A gyártás befejezése	72	0	90	<b>162</b>
6.	416st/1.0/0532-07	A tésztafeldolgozás műveletei	32	0	96	<b>128</b>
7.	416st/2.0/0532-07	Kenyér- és péksüteménytészta feldolgozás műveletei	64	0	128	<b>192</b>
8.	416st/3.0/0532-07	Finom pékáru-feldolgozás műveletei I.	64	0	128	<b>192</b>
9.	416st/4.0/0532-07	Finom pékáru-feldolgozás műveletei II.	32	0	32	<b>64</b>
10.	416st/1.0/0533-07	A kelesztés feltételei	64	0	96	<b>160</b>
11.	416st/2.0/0533-07	A kelesztés műveletei	16	0	48	<b>64</b>
			542	1158		<b>1700</b>
+ az 1. szakképzési évfolyamon 140 óra összefüggő kötelező nyári gyakorlat						

*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.*

**\* Megjegyzés:** *A javasolt időterv a tanulásban akadályozott fiatalok iskolai rendszerű képzéshez készült.*

*st jelentése = tanulásban akadályozottak számára adaptált speciális*

*s = SNI tanulók számára készült illetve adaptált speciális tananyagegység, tananyagelem, program*

*t = tanulásban akadályozottak számára készült*

### 1. A képzési idő kiterjesztése

A képzési idő 2 tanévre történő kiterjesztését a tanulók sajátos nevelési igénye (fogyatékosága - tanulásban akadályozottsága) indokolja.

A képzési idő megnövelése lehetőséget ad:

- A tananyag feldolgozásban a tanulócsoporthoz igényeinek megfelelő időráfordítás biztosítására:
- általában magasabb óraszámú tananyag-feldolgozásra,
- a tananyagegységek (tantárgyak) közötti, valamint a tananyagegységek elemei (témák) közötti óraszám átcsoportosításával a nehezebben elsajátítható – pl. elméletigényes vagy hangsúlyozott – témakörökre fordítható óraszám növelésével,
- speciális pedagógiai feladatok ellátásához többlet idő biztosítására.



## 2. A szabad sáv (20%) tervezése

A 17/2004. (V.20.) OM a kerettantervek kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló módosított rendelet előírása alapján a speciális szakiskola valamennyi szakképző évfolyamán lehetőség van évi 222 óra közismeret oktatására.

A tanulásban akadályozott tanulók számára több okból is indokolt az Anyanyelv/Kommunikáció és a Matematika/Szakmai számítások beépítése a kötelező tananyagegységek körébe (sérülés-specifikumból fakadóan, a szegregált alapiskola követelményei alapján, a hiánypótlás, szakmaorientált felzárkóztatás, sikeres munkába állás/társadalmi integráció támogatása miatt).

A rendeletileg előírt évi 10 óra *Egészségnevelés* ismeretanyag feldolgozása történhet külön tananyagegységként (tantárgyként) - bővített tananyagtartalommal, vagy az Osztályfőnöki óra illetve a Társadalmi és életviteli ismeretek témáiként, de a kötelező (re)habilitációs óraszám terhére szervezett tanórai foglalkozás (kibővített tananyagtartalommal) során is.

A tanulásban akadályozott (enyhe értelmi fogyatékos) tanulók iskolarendszeren belüli képzése esetén a hatályos közoktatási törvény (Kt. 52. § (6)) értelmében kötelező egészségügyi és pedagógiai célú rehabilitációs, rehabilitációs foglalkozásokat kell szervezni (a heti kötelező óraszám 15 %-a).

A nem kötelező tanórai foglalkozások a tanulók érdeklődése és igénye szerint szervezhetők. E törvényileg biztosított (helyileg változó) óraszám keretén belül tervezhető a felzárkóztatás, tehetséggondozás, speciális és kiegészítő ismeretek elsajátítását szolgáló foglalkoztatás.

A szabad sáv (20%) terhére tervezhető kötelező és ajánlott tantárgyak, tananyagegységek:

- Osztályfőnöki óra
- Testnevelés és sport
- Egészséges életmódra nevelés
- Társadalmi és életviteli ismeretek tanulásban akadályozottak számára
- Az iskola közismereti tantárgyi programja (matematika, anyanyelv/ kommunikáció)
- Idegen nyelv/ Szakmai idegen nyelv
- Számítástechnikai alapismeretek/ Alkalmazott informatika
- Munkavállalási ismeretek
- Munkába állást segítő ismeretek és gyakorlatok tanulásban akadályozottak számára
- Az iskola helyi szakmai programja szerinti egyéb tananyagegység
- Kötelező egészségügyi és pedagógiai célú (egyéni) rehabilitációs, rehabilitációs tanórai foglalkozások

## 9. A részszakképesítés 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 részszakképesítés 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 munkatűz-, 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:

Tehnológiai/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: szóbeli

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 02 azonosító számú, Sütőipari munkás megnevezésű részszakképesítéshez 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 szakképzési törvény, valamint a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló 20/2007.(V. 21.) SZMM rendelet 5.§ (4) rendelkezései értelmében a sajátos nevelési igényű vizsgázó kérelmére, fogyatékossága miatt a vizsgafeladat a vizsgabizottság döntése alapján eltérő vizsgatevékenységgel, illetve időtartammal is teljesíthető.

Fentiek értelmében a tanulásban akadályozottak számára – a hatályos rendelkezések szerint – társuló részképesség-zavar esetén az írásbeli vizsgarész szóbeli feladatmegoldás útján is teljesíthető.

Tanulásban akadályozott vizsgázónak indokolt esetben a szóbeli és gyakorlati vizsgarészek teljesítésére hosszabb időtartam engedélyezhető. Különösen jelentős a vizsgahelyzet megfelelő körülményeinek biztosítása (nyugodt légkör, ösztönző hangulat, megfelelő kérdező-tanár jelenléte).

A tanulásban akadályozott tanulók esetében az egyenletes vizsgaterhelés indokolt. Ezért amennyiben a modulok időterve arra módot ad, az egyes modulzáró vizsgák letétele a képzési idő során, közvetlenül az adott modul kompetenciáinak megszerzését követően ajánlott (felnőttképzés esetén is). Így a szakmai vizsgán már csak a ráépülő modulok vizsgarészeit kell letenni.

## **9. Egyéb feltételek, információk, beszámítható előzetes tanulmányok**

„A fogyatékossággal élő részére a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott szakmai alkalmassági és pályaalkalmassági, valamint az egészségügyi alkalmassági követelmények figyelembevételével biztosítani kell a fogyatékossághoz igazodó felkészítést és vizsgáztatást, továbbá segítséget kell nyújtani részére ahhoz, hogy teljesíteni tudja a kötelezettségeit. A fogyatékosság alapján, a fogyatékossággal élőt 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.” /A szakképzésről szóló 1993. évi LXXVI. törvény 11.§ (6)/

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

Amennyiben a tanulásban akadályozott vizsgázót egy adott modul, vagy egyes tananyagegységek tanulása alól (korábbi tanulmányai alapján) beszámítható előzetes tudása miatt felmentették, kérelmére felmenthető a hozzá kapcsolódó vizsgarészek követelményeinek teljesítése alól is.

## **10. Módszertani ajánlások a tanulásban akadályozott (SNI - enyhén értelmi fogyatékos) tanulók szakmai képzéséhez**

### **1. Az adaptált központi program alkalmazásának lehetőségei**

A Sütőipari munkás részsakképesítés adaptált központi programja tanulásban akadályozott tanulók iskolai rendszerű szakmai képzéséhez készült.

A képző iskolák a speciális központi program alapján a helyi sajátosságok figyelembevételével készíthetik el a helyi szakmai programjukat. Felnőttképzés esetén a képző intézmények az adaptált program speciális feltételrendszerét figyelembe véve alakíthatják ki képzési programjukat.

A képzés bevezetése kellő előkészítést igényel.

A képzést bevezetni szándékozóknak feltétlenül rendelkeznie kell alapvető speciális (a tanulásban akadályozottak sajátos nevelési igényének megfelelő) képzési feltételekkel. A képzés eredményessége megköveteli, hogy a képzők alapvető gyógypedagógiai és módszertani ismeretek birtokában, azt alkalmazva vegyenek részt a tanulásban akadályozott tanulók nevelésének, oktatásának, képzésének folyamatában.

### **2. A sajátos nevelési igényű, tanulásban akadályozott fiatalok és a tanulási-tanítási tevékenységet nehezítő tényezők**

A *tanulásban akadályozottak* közé soroljuk az idegrendszer alacsonyabb funkcióképességével összefüggő, illetve a kedvezőtlen környezeti hatásokkal magyarázható *tartós, átfogó tanulási képességzavart* mutató tanulók körét.

E szakmai program azoknak a tanulásban akadályozott, *enyhén értelmi fogyatékos* fiataloknak a szakmai képzését szolgálja, akiknél a tanulási akadályozottság a központi idegrendszer enyhe, különféle eredetű, örökölt vagy korai életkorban szerzett sérülésével és/vagy funkciózavarával függ össze.

A tanulási akadályozottság a következő területeken mutatkozik meg:

- *kognitív készségek területén* (vizuális és auditív észlelés, emlékezés, figyelemkoncentráció, logikai műveletek, problémalátás és megoldás);
- *motoros és orientációs képességek területén* (izomtónus, egyensúlytartás és érzékelés, nagy és finommozgások, cselekvéstervezés és irányítás, térbeli és időbeli tájékozódás hibái és hiányosságai);
- *emocionális és szociális képességek területén* (tanulási motiváció, motiválhatóság, önértékelés, értékrend, tanulási veselkedés, szereptanulás problémái és hiányosságai);
- *kommunikációs képességek területén* (beszédértés, szókincs, szóbeli közlés, hangképzés, grammatikai szerkezet, szövegalkotás szóban-írásban, metakommunikáció, önkifejezés hibái és hiányosságai).

A fogyatékoságból fakadóan a tanulóknál jellegzetes különbségek alakulnak ki. Ezek megmutatkoznak a sérült vagy fejletlen pszichikus funkciók jellegzetes különbségét létrehozó okok sokszínűségében, és abban, hogy az eltérés minden pszichikus funkciót (érzékelés, észlelés, figyelem) érinthet, azonban tanulóként és funkcióként igen eltérő módon. Ezért a fejlődés ütemében és a fejlesztés várható eredményében is igen nagy egyéni különbségek lehetnek.

A fogyatékoság következményei megfelelő gyógypedagógiai segítségnyújtás által csökkenthetők. A gyógypedagógiai tevékenység hatására az enyhe értelmi fogyatékoság egyes jegyei jelentősen korrigálhatók, illetve kompenzálhatók. A tanulásban akadályozott fiatalok speciális nevelés-oktatás során az alapismeretek elsajátításával párhuzamosan képességeik fejlesztése, korrekciója segítségével személyiségük fejlettségi szintje alapján válnak alkalmassá a szakképzésbe való bekapcsolódásba.

### **3. Speciális pedagógiai, módszertani eljárások alkalmazása**

A tanulásban akadályozottságból fakadóan a képzés során is elengedhetetlen a tanulási tevékenység megsegítése.

A tananyag-feldolgozás tanulási akadályozottság szerinti követelményei:

- az ismeretek, kompetenciák megszerzése történjék kis lépésekben, a szemléletesség, fokozatosság és komplexitás igényeinek figyelembe vételével;
- az elméleti ismeretek elsajátítása történjék gyakorlatba ágyazottan,
- lényeges az ismeretek többszöri, ismétlés általi megerősítése, (az alapvető ismeretek folyamatos felidézése);
- szükséges a hiányzó ismeretek haladéktalan pótlása, gyengébb ismeretek megerősítése;
- a vizsgakövetelményekben megfogalmazott tananyagtartalmak hangsúlyozott megjelenítése (vizsga-tréningek beépítése);
- lényeges elemek kiemelése, ok-okozati összefüggések megértetése, egész-rész-egész viszonyának bemutatása;
- a kognitív képességek folyamatos erősítése;
- az eredményes tanulási tevékenység érdekében valamennyi tanulóknak segítséget kell adni a megfelelő tanulási módszerek és technikák elsajátításában;
- a tanítás-tanulás folyamatában mindvégig érvényesíteni az egyénre szabott ellenőrzést, értékelést.

Az értékelés differenciált és pozitív (megerősítő) irányultságú legyen; ennek ösztönző ereje a tanulásban akadályozottak esetében rendkívül lényeges. Az értékelésnek ki kell terjednie az alapvető elméleti ismeretek tudására, szakszerű gyakorlati alkalmazására, a munkaeszközök balesetmentes, biztonságos használatára.

Már a képzés kezdetén nagy gondot kell fordítani a tanulók kellő motiváltságának megteremtésére (tanuláshoz, munkához), majd megtartására, erősítésére. Ebben nagy szerepe van a pedagógusok, oktatók személyiségének (példaadás, empátiakészség, tanár-tanuló kapcsolat).

### **4. Képzésszervezési lehetőségek**

A tanulásban akadályozott fiatalok középfokú iskoláztatása speciális nevelés-oktatási igényeinek megfelelően szegregált vagy integrált szervezeti formában történhet.

Bár e program elsődlegesen a szegregált oktatásszervezési formában történő képzés feltételeinek figyelembevételével építkezik, speciális elemeinek átvételével integrált oktatás esetén is eredményesen alkalmazható. Az integrált oktatás történhet részleges integráció formájában

(többségi képző intézményben a különleges elbánást igénylő tanulók csoportjában), vagy a képzés egy-egy szakaszában integrálva, vagy teljes integráció esetén egy csoportban a többi tanulóval.

A speciális programban meglévő, a sajátos nevelési igényeknek megfelelő feltételek beépíthetők a tanulásban akadályozottak felnőttképzésben történő szakmai felkészítését szolgáló képzési programokba.

Az integráció a fogyatékos és nem fogyatékos tanulók közös élet- és tanulási terét, nevelését, képzését, tanítását foglalja magába, ahol együttes, közös tanulási igény szerint az iskolai keretek között a nevelést gyógypedagógiai korrekciós, terápiás és ápolási foglalkozások egészítik ki. Az *integráció* során az iskola a meglévő szerkezetébe helyezi az egyéneket. A sajátos nevelési igényű tanulóktól azt várja az intézmény, hogy hasonló teljesítményt nyújtsanak, legyenek képesek alkalmazkodni az elvárt színthez. Az *inklúzió* esetén az intézményben átgondolják az együttnevelés megvalósításának szervezeti és tartalmi kereteit és azokat a feltételeket, amelyekkel biztosítani tudják valamennyi tanuló haladását.

## **5. Habilitáció, rehabilitáció**

A képzés fejlesztő jellege a képzési idő egészében csak valamennyi képző (és szükség szerinti külső szakemberek) együttes munkája eredményeként érvényesülhet. A fiatalok habilitációjának feltétele, hogy rendelkezzenek megfelelő szakmai felkészültség mellett mindazon személyiségjegyekkel, amelyek az életkezdéshez, munkába álláshoz – a társadalomba való bekerüléshez és megmaradáshoz – alapvetően szükségesek. A tanulókat fel kell készíteni az integrált társadalmi környezetbe való beilleszkedésre és a felelősségteljes, önálló munkavégzésre. Ez egyben az egyik legfontosabb lépés az eddigi életútjukat végigkísérő (re)habilitációs cél megvalósításában. Munkába állításuk 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.).

A folyamatos, egész életen át tartó tanulás igénye miatt a tanulókat további képzésekben való részvételre is fel kell készíteni.

Az önálló életvitelre felkészítés érdekében szükséges mindazon ismeretek, magatartási normák elsajátítása, amelyek az önálló (családi) életkezdéshez és életvezetéshez elengedhetetlenek. E területen különösen a kudarcok elkerülésére, a problémák (vészhelyzetek) megelőzésének lehetőségére kell felkészíteni a fiatalokat. Ennek érdekében javasolt egyéni és/vagy csoportos személyiségfejlesztő programok és tréningek készítése és alkalmazása.

## 1. sz. Melléklet

### FOGALMAK ÉRTELMEZÉSE

(a 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, 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 megítélésakor 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 segítségével 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. sz. Melléklet

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

részsakképesítés évfolyamonkénti időterve

(Javaslat)

1. szakképzési évfolyam

A tananyagegység, tananyagelem						
sorszám	azonosítója	megnevezése	óraszám			
			elméleti	elméletigényes és gyakorlati	gyakorlati	összes
1.	416st/1.0/0509-07	Általános élelmiszer-ipari munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi feladatok	54	0	126	180
	416st/1.1/0509-07	Elsősegélynyújtás, munkabiztonság, környezetvédelem elméleti ismeretei	54	0	0	54
	416st/1.2/0509-07	Elsősegélynyújtás, munkabiztonság, környezetvédelem	0	0	126	126
2.	416st/2.0/0509-07	Minőségbiztosítás, higiénia az élelmiszer-iparban	54	0	216	270
	416st/2.1/0509-07	Minőségbiztosítás, higiénia elmélete az élelmiszer-iparban	54	0	0	54
	416st/2.2/0509-07	Minőségbiztosítási, higiéniai gyakorlat az élelmiszer-iparban	0	0	216	216
3.	416st/3.0/0509-07	A munkaterület átvétele, anyagismeret	54	0	126	180
	416st/3.0/0509-07	A munkaterület átvétele, anyagismeret-elmélet	54	0	0	54
	416st/3.0/0509-07	A munkaterület átvétele, anyagismeret gyakorlat	0	0	126	126
4.	416st/1.0/0510-07	A gyártás előkészítése	36	0	72	108
	416st/1.1/0510-07	Az előkészítő műveletek elméleti alapjai	36	0	0	36
	416st/1.2/0510-07	A gyártást előkészítő műveletek	0	0	72	72
5.	416st/2.0/0510-07	A gyártás befejezése	72	0	90	162
	416st/2.1/0510-07	A befejező műveletek elméleti alapjai	72	0	0	72
	416st/2.2/0510-07	A gyártást befejező műveletek	0	0	90	90
			270	0	630	
1. évfolyam összesen óra:			270	630		900
+ az 1. szakképzési évfolyamon 140 óra összefüggő kötelező nyári gyakorlat						

**Megjegyzés:** Az időtervben nem jelenik meg, de az egyes tananyagelem feldolgozásánál a helyi igényeknek megfelelően szükséges az elméletigényes gyakorlat jelleg alkalmazása. 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.

## 2. szakképzési évfolyam

<b>A tananyagegység, tananyagelem</b>						
sorszám	azonosítója	megnevezése	óraszám			
			elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
6.	<b>416st/1.0/0532-07</b>	<b>A tésztafeldolgozás műveletei</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>128</b>
	416st/1.1/0532-07	A tésztafeldolgozás műveleteinek elméleti alapjai	32	0	0	32
	416st/1.2/0532-07	A tészta osztása, mérése, egyszerű alakítási műveletek (gyakorlat)	0	0	96	96
7.	<b>416st/2.0/0532-07</b>	<b>Kenyér- és péksüteménytészta feldolgozás műveletei</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>128</b>	<b>192</b>
	416st/2.1/0532-07	Kenyér- és péksüteménytészta feldolgozása (elmélet)	64	0	0	64
	416st/2.2/0532-07	Kenyér- és péksüteménytészta feldolgozása (gyakorlat)	0	0	128	128
8.	<b>416st/3.0/0532-07</b>	<b>Finom pékáru-feldolgozás műveletei I.</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>128</b>	<b>192</b>
	416st/3.1/0532-07	Finom pékáruk: tojással dúsított, leveles tészta feldolgozása (elmélet)	64	0	0	64
	416st/3.2/0532-07	Finom pékáruk: tojással dúsított, leveles tészta feldolgozása (gyakorlat)	0	0	128	128
9.	<b>416st/4.0/0532-07</b>	<b>Finom pékáru-feldolgozás műveletei II.</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>64</b>
	416st/4.1/0532-07	Finom pékáruk: omlós, egyéb sütőipari termékek tésztájának feldolgozása (elmélet)	32	0	0	32
	416st/4.2/0532-07	Finom pékáruk: omlós, egyéb sütőipari termékek tésztájának feldolgozása (gyakorlat)	0	0	32	32
10.	<b>416st/1.0/0533-07</b>	<b>A kelesztés feltételei</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>160</b>
	416st/1.1/0533-07	A kelesztés feltételei, folyamatai, technikai megoldásai (elmélet)	64	0	0	64
	416st/1.2/0533-07	A kelesztés feltételei, folyamatai, technikai megoldásai (gyakorlat)	0	0	96	96
11.	<b>416st/2.0/0533-07</b>	<b>A kelesztés műveletei</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>64</b>
	416st/2.1/0533-07	Kenyerek, péksütemények, finom pékáruk kelesztése (elmélet)	16	0	0	
	416st/2.2/0533-07	Kenyerek, péksütemények, finom pékáruk kelesztése (gyakorlat)	0	0	48	
		2. évfolyam összesen óra	272	0	528	<b>800</b>
		<b>Mindösszesen óra:</b>	<b>542</b>		<b>1158</b>	<b>1700</b>

**Megjegyzés:** Az időtervben nem jelenik meg, de az egyes tananyagelem feldolgozásánál a helyi igényeknek megfelelően szükséges az elméletigényes gyakorlat jelleg alkalmazása. 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.

### 3. számú melléklet

## BEMENETI KOMPETENCIÁK

(Az egyes szakmacsoportokhoz rendelt a szakképzés megkezdéséhez szükséges elméleti és gyakorlati tudáselemek felsorolása)

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

Élelmiszeripari szakmacsoport

Kompetencia-csoportok		Kompetenciák
sorszám	megnevezése	
1.	<b>Alapkompetenciák</b>	Megérti az olvasottakat Visszaadja az olvasottakat Szöveget leír Használja a négy számtani alapműveletet Számológépet használ Mértékegységeket átvált Az eredmény nagyságrendjét megbecsüli
2.	<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
3.	<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 Tűri a monoton tevékenységet

4. sz. Melléklet

**Ajánlás a szabad sávba javasolt modulok időkeretére és helyére a képzés szerkezetében**

Modulok megnevezése	1. évfolyam		2. évfolyam		Összesen
	1.félév	2.félév	1.félév	2.félév	
	Óraszámok				
Anyanyelv/Kommunikáció	18	18	-	-	36
Szakmai kommunikáció	-	-	16	16	32
Matematika/Szakmai számítások	18	18	16	16	68
Társadalmi és életviteli ismeretek	18	18	16	16	68
Számítástechnikai alapismeretek	36	36	32	32	136
Vállalkozásra nevelés a szakképzésben	-	-	16	16	32
Idegen nyelv/Szakmai idegen nyelv	18	18	16	16	68
Munkába állást segítő ismeretek és gyak.	-	-	16	16	32
Felkészítés a szakmai vizsgára	-	-	-	-	32

## II. Az adaptált központi program tananyagegységei

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

1. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
416st/1.0/0509-07	Általános élelmiszer-ipari munka-, baleset-, tűz és környezetvédelmi feladatok	sza	416st/1.1/0509-07	54	0	0	180
		sza	416st/1.2/0509-07	0	0	126	

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

### 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416st/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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Ismeretek helyénvaló alkalmazása
- Higiénias szemlélet

Hozzárendelt személyes kompetenciák:



Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%
- Olvast szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%
- Válaszadás szóban mondatszintű kérdésekre 30%
- Tesztfeladat megoldása 20%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem  
Tanterem

Képzési idő:

54 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:

**416st/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

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 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:

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	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
416st/2.0/0509-07	<b>Minőségbiztosítás, higiénia az élelmiszeriparban</b>	sza	416st/2.1/0509-07	54	0	0	270
		sza	416st/2.2/0509-07	0	0	216	

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

### 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416st/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 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%
- Olvast szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%
- Válaszadás szóban mondatszintű kérdésekre 30%

Tesztfeladat megoldása 20%

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, létjelenségeik

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 hatásfokát 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:

**416st/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 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Higiéniás 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 szóban előzetes felkészülés után 10%

A képzési helyszín jellege:

- Termelő tanműhely
- Nagyüzemi termelőhely
- Kisüzemi termelőhely

Képzési idő:

- 216 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A személyi higiénia biztosítása

Fekete-fehér öltözőrendszer szabályos használata, a személyi higiénéiával kapcsolatos előírások betartása munkavégzés közben

A termék-előállítás higiénéjének 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	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					
416st/3.0/0509-07	A munkaterület átvétele, anyagismeret	sza	416st/3.1/0509-07	54	0	0	180
		sza	416st/3.2/0509-07	0	0	126	

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

### 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416st/3.1/0509-07**

A tananyagelem megnevezése:

**A munkaterület átvétele, anyagismeret-elmélet**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Átv teszi a munkaterület  
 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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet  
 A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Tanulói tevékenységformák:

- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%
- Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%
- Válaszadás szóban mondatszintű kérdésekre 30%
- Tesztfeladat megoldása 20%

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 mozgásának szabályai  
A termék gyártásához az anyagszükséglet felmérése

## **2. tananyagelem**

A tananyagelem azonosítója:

**416st/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 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiéniás 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 szóban 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					
416st/1.0/0510-07	A gyártás előkészítése	sza	416st/1.1/0510-07	36	0	0	108
		sza	416st/1.2/0510-07	0	0	72	

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

### 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416st/1.1/0510-07**

A tananyagelem megnevezése:

**Az előkészítő műveletek elméleti alapjai**

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez  
 Átv teszi 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 Nyersanyag átvételi 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:

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 25%  
Feladattal vezetett kis csoportos szövegfeldolgozás 25%  
Információk feladattal vezetett rendszerezése 30%  
Tesztfeladat megoldása 20%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem  
Tanterem

Képzési idő:

36 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:

**416st/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  
Rész vesz a karbantartási munkákban

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Szakmai számítások  
B típus Nyersanyag átvételi 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 laboreszközök használata

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség  
Gyakorlatias feladatértelmezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Pontosság  
Állóképesség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Segítőkészség

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:

72 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	óraszám	
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati				összes	
416st/2.0/0510-07	A gyártás befejezése	sza	416st/2.1/0510-07	72	0	0	162
		sza	416st/2.2/0510-07	0	0	90	

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

### 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416st/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:

- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%
- Feladattal vezetett kis csoportos szövegfeldolgozás 40%
- Információk feladattal vezetett rendszerezése 30%
- Tesztfeladat megoldása 10%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem  
Tanterem

Képzés idő:

72 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:

**416st/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:

90 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					
416st/1.0/0532-07	A tézstafeldolgozás műveletei	szk	416st/1.1/0532-07	32	0	0	128
		szk	416st/1.2/0532-07	0	0	96	

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

### 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416st/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:

- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%
- Feladattal vezetett kis csoportos szövegfeldolgozás 30%
- Tapasztalatok utólagos feldolgozása szóban 25%
- Válaszadás mondatszintű 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:

**416st/1.2/0532-07**

A tananyagelem megnevezése:

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

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Felosztja a tézttát méretre, tömegre
- Formázza a tézttát
- Elrakja a tézttát

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

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					
416st/2.0/0532-07	<b>Kenyér- és péksüteménytészta feldolgozás műveletei</b>	szk	416st/2.1/0532-07	64	0	0	192
		szk	416st/2.2/0532-07	0	0	128	

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

### 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416st/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 feladattal vezetett feldolgozása 30%
- Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban 20%
- Válaszadás szóban és írásban mondatszintű kérdésekre 20%
- Rajz készítése 10%
- Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről 10%
- Berendezés megfigyelése adott szempontok alapján 10%

A képzési helyszín jellege:

- Szaktanterem
- Tanterem
- Üzemlátogatás

Képzési idő:

64 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 gömbölyítógépek: szalagos-, kúpos gömbölyítógépek szerkezete, működési elve, használata, karbantartás, balesetvédelem

Szakaszos üzemű süteménytészta osztó- és gömbölyítógépek: működési elvük, tálcás kézi osztó-gömbölyítő, tálcás félautomata osztó-gömbölyítő szerkezete, karbantartás, balesetvédelem

Folytonos üzemű automata osztó-gömbölyítógépek: 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:

**416st/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  
C típus Gömbölyítők

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Állóképesség  
Szervezőképesség  
Kézügyesség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányíthatóság, kapcsolatteremtő készség  
Kapcsolatteremtő készség  
Tanulói tevékenységformák:  
Műveletek gyakorlása 50%  
Árutermelő szakmai munkatevékenység 50%

A képzési helyszín jellege:

Termelő tanműhely  
Tanműhely  
Kis- és nagyüzemi termelőhely

Képzési idő:

128 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A kenyértészta feldolgozásának műveletei (osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás). Különböző kenyérformák kialakítása  
Vizes-, tejes-, dúsított tésztából készíthető péksütemények alakítási műveletei (gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás)  
A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, prések számának kiszámítása  
A feldolgozógépek alkalmazása

8. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
416st/3.0/0532-07	Finom pékáru-feldolgozás műveletei I.	szk	416st/3.1/0532-07	64	0	0	192
		szk	416st/3.2/0532-07	0	0	128	

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

### 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416st/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 30%
- Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban 20%
- Válaszadás szóban és írásban mondatszintű kérdésekre 20%
- Információk feladattal vezetett rendszerezése 30%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Szaktanterem
- Üzemlátogatás

Képzési idő:

64 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
- Levelestészta-gyártó vonal

## 2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416st/3.2/0532-07**

A tananyagelem megnevezése:

**Finom pékáruk: 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%  
Ártermelő szakmai munkatevékenység 40%  
Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%

A képzési helyszín jellege:

Termelő tanműhely  
Tanműhely  
Kis- és nagyüzemi termelőhely

Képzési idő:

128 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	
azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati				gyakorlati	összes
416st/4.0/0532-07	Finom pékáru-feldolgozás műveletei II.	szk	416st/4.1/0532-07	32	0	0	64
		szk	416st/4.2/0532-07	0	0	32	

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

### 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416st/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 30%  
Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban 20%  
Válaszadás szóban és írásban mondatszintű kérdésekre 20%  
Információk feladattal vezetett rendszerezése 30%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem  
Szaktanterem  
Üzemlátogatás

Képzési idő:

32 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:

416st/4.2/0532-07

A tananyagelem megnevezése:

**Finom pékárúk: 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, kiszűrők használata

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés  
Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Állóképesség  
Szervezőképesség  
Kéz ügyesség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányíthatóság, kapcsolatteremtő készség  
Kapcsolatteremtő készség  
Tanulói tevékenységformák:  
Műveletek gyakorlása 50%  
Ártermelő szakmai munkatevékenység 40%  
Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%

A képzési helyszín jellege:

Termelő tanműhely  
Tanműhely  
Kis- és nagyüzemi termelőhely

Képzési idő:

32 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	óraszám	
azonosítója	elméleti	elméleti-gyakorlati				gyakorlati	összes
416st/1.0/0533-07	A kelesztés feltételei	szk	416st/1.1/0533-07	64	0	0	160
		szk	416st/1.2/0533-07	0	0	96	

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

### 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416st/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 szöveg megértése  
4. szint Köznyelvi szöveg hallás 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 feladattal vezetett feldolgozása 20%

Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban 10%

Válaszadás szóban és írásban mondatszintű kérdésekre 20%

Rajz készítése 10%

Berendezés megfigyelése adott szempontok alapján 10%

Információk feladattal vezetett rendszerezése 30%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem

Tanterem

Üzemlátogatás

Képzési idő:

64 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 pihentető

Szakajtók, ládák, lemezek, formák, kocsik

Kelesztőkamrák, gépi kelesztők

## 2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416st/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:

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

A képzési helyszín jellege:

Termelő tanműhely  
Tanműhely  
Kis- és nagyüzemi termelőhely

Képzési idő:

96 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 keelési folyamat ellenőrzése

11. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	óraszám	
azonosítója	elméleti	elméleti igényes gyakorlati				gyakorlati	összes
416st/2.0/0533-07	A kelesztés műveletei	szk	416st/2.1/0533-07	16	0	0	64
		szk	416st/2.2/0533-07	0	0	48	

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

### 1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

**416st/2.1/0533-07**

A tananyagelem megnevezése:

**Kenyerék, 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 szöveg megértése  
4. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Problémamegoldás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Önállóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kompromisszumkésztség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 40%  
Információk feladattal vezetett rendszerezése 40%

Tesztfeladat megoldása 20%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem  
Tanterem

Képzési idő:

16 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:

**416st/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:

Áruterelő szakmai munkatevékenység 40%

Műveletek gyakorlása 40%  
Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 20%

A képzési helyszín jellege:

Termelő tanműhely  
Tanműhely  
Kis- és nagyüzemi termelőhely

Képzési idő:

48 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