

A 64. sorszámú Mézeskalács-készítő megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 21 215 02
- 1.2. Részszakképesítés megnevezése: Mézeskalács-készítő
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 560-840

2 EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: befejezett iskolai előképzettséget nem igényel
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák:-
- 2.2. Szakmai előképzettség: -
- 2.3. Előírt gyakorlat: -
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%
- 2.8. Szintvizsga: -
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

| | A | B | C |
|--------|-------------------|-----------------------------|---|
| 3.1.1. | FEOR száma | FEOR megnevezése | A részszakképesítéssel betölthető munkakör(ök) |
| 3.1.2. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Mézeskalács-készítő |

- 3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A gyártás előkészítését követően (felkészül a munkára, előkészíti a munkafolyamatokat, alpméréseket végez). Mézes tészta készítése, feldolgozása, alakítása, sütése, díszítése, csomagolása. A mézes- tésztakészítés, tésztafeldolgozás gépeinek ismertetése. A mézes-tészták jellemzése, minőségi követelményeik ismertetése. A készterméket megfelelő módon tárolja, minősíti, csomagolja és készíti elő szállításra. Munkavégzése során eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet és betartja az egyes tevékenységekre vonatkozó (minőségi, élelmiszerbiztonsági, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, valamint üzemi) előírásokat. Több ízben adminisztrációs (minőségvizsgálat, gyártmánylap, anyagnorma számítás, nyomon-követhetőségi bizonylatok) munkát is végez.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- felkészülni a munkára
- előkészíteni a munkafolyamatot

- alapméréseket végezni
- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni
- félkész terméket gyártani
- készterméket gyártani
- befejező műveleteket végezni
- adminisztrációs munkát végezni

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

| | A | B | C |
|--------|---|--------------------|----------------------------|
| 3.3.1. | A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés | | |
| 3.3.2. | azonosító száma | megnevezése | a kapcsolódás módja |
| 3.3.3. | 34 541 05 | Pék | szakképesítés |

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

| | A | B |
|------|--|------------------------------------|
| 4.1. | A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti | |
| 4.2. | azonosító száma | megnevezése |
| 4.3. | 10937-12 | Előkészítő és befejező műveletek |
| 4.4. | 10934-12 | Mérések, dokumentálás, gazdálkodás |
| 4.5. | 10942-12 | Mézeskalács készítés |

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

| | A | B | C |
|--------|--|------------------------------------|--|
| 5.2.1. | A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak | | |
| 5.2.2. | azonosító száma | megnevezése | a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége |
| 5.2.3. | 10937-12 | Előkészítő és befejező műveletek | gyakorlat |
| 5.2.4. | 10934-12 | Mérések, dokumentálás, gazdálkodás | gyakorlat |
| 5.2.5. | 10942-12 | Mézeskalács-készítés | gyakorlat, szóbeli |

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Mézeskalács készítés.

A vizsgafeladat ismertetése: A mézeskalács tésztát készít, feldolgoz, süt és díszít. A mézes tészták jellemzése és minőségi követelményei.

A vizsgafeladat időtartama: 270 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Mézeskalács anyagismeret, és termékgyártás.

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények fejezetben szereplő szakmai követelménymodulok témaköreinek mindegyikét tartalmazza

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok: -

A részszakképesítéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

| | A |
|-------------|---|
| 6.1. | A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék |
| 6.2. | Dagasztógépek |
| 6.3. | Keverőgépek |
| 6.4. | Nyújtó gépek |
| 6.5. | Sütőformák |
| 6.6. | Kemence |
| 6.7. | Mérlegek |
| 6.8. | Sütőipari speciális kéziszerszámok, eszközök |
| 6.9. | Tehermozgató eszközök, berendezések |
| 6.10. | Egyéni védőeszközök |
| 6.11. | Környezetvédelmi eszközök, berendezések |
| 6.12. | Munkabiztonsági eszközök, felszerelések |

7. EGYEBEK