

A 84. sorszámú Sütőipari és gyorspékségi munkás megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 21 541 02
- 1.2. Részszakképesítés megnevezése: Sütőipari és gyorspékségi munkás
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 400-600

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	Sütőipari munkás
3.1.3.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Nyerstészta feladó
3.1.4.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Sütőipari táblázó
3.1.5.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Sütőipari vető
3.1.6.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Gyorspékségi sütő és eladó

- 3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Felkészül a munkára, előkészíti a munkafolyamatokat. Kenyerek készítéséhez és a péksütemények-finom pékáruk gyártásához (vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles, egyéb) készített tésztát feldolgozza. A feldolgozott tésztát vetőszerkezetre helyezi. A feldolgozott tésztát keleszti és vetés előkészítő műveletet végez. Beállítja és ellenőrzi a kelesztés paramétereit. Beállítja, a sütési paramétereket és a megkelt félkész-terméket kemencébe helyezi. Munkavégzése során eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet és betartja az egyes tevékenységekre vonatkozó (minőségi, élelmiszerbiztonsági, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, valamint üzemi) előírásokat.

A részsakképesítéssel rendelkező képes:

- felkészülni a munkára
- előkészíteni a munkafolyamatokat
- alapméréseket végezni
- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni
- befejező műveleteket végezni
- feldolgozni a tésztát
- tésztát keleszteni
- tészta felületét kezelni
- betartani a tevékenységére vonatkozó előírásokat
- 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.	10939-12	Tésztafeldolgozás
4.4.	10940-12	Kelesztés, vetés-előkészítés
4.5.	10941-12	Sütés

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.	10939-12	Tésztafeldolgozás	gyakorlat
5.2.4.	10940-12	Kelesztés, vetés-előkészítés	gyakorlat
5.2.5.	10941-12	Sütés	gyakorlat

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

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Kenyerek és különböző termékcsoporthoz tartozó termékek feldolgozása, kelesztése és sütése.

A vizsgafeladat ismertetése: A munka megkezdése előtt, munkavédelmi szempontból ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket. A kenyerek és a különböző termékcsoporthoz tartozó termékek tésztáit osztja, pihenteti, formázza. Ismeri a tésztafeldolgozás gépeit. A termékeket kelesztő eszközre helyezi. Beállítja a kelesztő paramétereit és elhelyezi a terméket a kelesztőben. Ellenőrzi a kelesztési folyamatot és sütés előtt megfelelő vetés előkészítési műveleteket végez. Beállítja, a sütési paramétereket és a megkelt félkész-terméket kemencébe helyezi. Ellenőrzi a sütés folyamatát. Készárukezelést végez.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 100%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

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

A részszakképesítéssel kapcsolatos előírások 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.	Nyújtó gépek
6.4.	Osztó és formázó gépek
6.5.	Kiflisodró gép
6.6.	Kelesztő berendezés
6.7.	Kemence
6.8.	Mérlegek
6.9.	Sütőipari speciális kéziszerszámok, eszközök
6.10.	Egyéni védőeszközök
6.11.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.12.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések

7. EGYEBEK