

**A 72. 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: 320-480

**2. EGYÉB ADATOK**

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

**3. PÁLYATÜKÖR**

- 3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A részszakképesítéssel betölthető munkakörök</b>
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 mézestészták jellemzése, minőségi követelményeik ismertetése. A készterméket megfelelő módon tárolja, minősíti, csomagolja, és készíti elő szállításra. Munkavégzése során eszközöket használ, gépeket kezel, és betartja az egyes tevékenységekre vonatkozó jogszabályi előírásokat.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- felkészülni a munkára,
- előkészíteni a munkafolyamatot,
- alpméréseket végezni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni,
- munkavédelmi előírásokat betartani,
- félkész terméket gyártani,
- készterméket gyártani,
- befejező műveleteket végezni,
- adminisztrációs munkát végezni.

- 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

Hatályos: 2016.08.28-tól

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

#### 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	10942-16	Mézeskalács készítés
4.4.	11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek

#### 5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

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

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	<b>A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	10942-16	Mézeskalács-készítés	gyakorlat
5.2.4.	11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek	szóbeli

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

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Mézeskalács készítés

A vizsgafeladat ismertetése: mézeskalács tésztát készít, feldolgoz, süt és díszít. A mézes tészták jellemzése és minőségi követelményei. A termékek előállítása során minőségbiztosítási dokumentációt vezet. Érzékszervileg minősíti az elkészült készterméket.

A vizsgafeladat időtartama: 300 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 a <http://nive.hu/> weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

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

### 6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A	
6.1.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Dagasztógépek és keverőgépek
6.3.	Keverőgépek
6.4.	Sütőformák
6.5.	Kemence vagy sütő
6.6.	Mérlegek, sziták
6.7.	Sütőipari speciális kéziszerszámok, eszközök
6.8.	Tehermozgató eszközök, berendezések
6.9.	Egyéni védőeszközök
6.10.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.11.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
6.12.	Hűtőgép

### 7. EGYEBEK