

Hatályos: 2016.08.28-tól

A 92. 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: 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.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részszakképesítéssel betölthető munkakörök
3.1.2.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Sütőipari munkás
3.1.4.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Sütőipari táblázó
3.1.6.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Gyorspékségi sütő és eladó

- 3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A sütőipari üzemekben irányítással sütőipari termékek előállításában vesz részt.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- felkészülni a munkára,
- előkészíteni a munkafolyamatokat,
- alapméréseket végezni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni,
- munkavédelmi előírásokat betartani,
- irányítással feldolgozni a tésztát,
- kelesztésnél elhelyezni a tésztát a kelesztőben, felületkezelést végezni,
- irányítással vetési feladatokat ellátni, kisütni a termékeket,
- csomagolási feladatokat végezni,
- alapszintű adminisztrációs munkát végezni.

- 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés		

Hatályos: 2016.08.28-tól

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.	11945-16	Sütőipari alapismeretek
4.5.	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.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	11945-16	Sütőipari alapismeretek	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: Kenyerek és különböző termékcsoporthoz tartozó termékek tésztainak feldolgozása, kelesztése és sütése, késztermék csomagolás.

A vizsgafeladat ismertetése: a munka megkezdése előtt, munkavédelmi szempontból ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket. A kenyerek és a különböző termékcsoporthoz tartozó termékek tésztaát osztja, pihenteti, formázza. Kezeli a tésztafeldolgozás gépeit. A termékeket kelesztő eszközre helyezi. Sütés előtt megfelelő vetés előkészítési műveleteket végez. A megkelt félkész-terméket kemencébe helyezi. Termékeket kisüti és kezeli. Készárukezelést végez. Készterméket csomagol.

A vizsgafeladat időtartama: 210 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:

Hatályos: 2016.08.28-tól

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: -

ESZKÖZ- ÉSFELSZERELÉSI JEGYZÉK

A	
6.1.	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Dagasztógépek
6.3.	Tésztafeldolgozás gépei
6.4.	Kelesztő berendezés, kelesztéshez szükséges eszközök
6.5.	Kemence
6.6.	Mérlegek
6.7.	Sütőipari speciális kéziszerszámok, eszközök
6.8.	Egyéni védőeszközök
6.9.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.10.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
6.11.	Hűtők
6.12.	Csomagolás eszközei
6.13.	Szeletelő gép

7. EGYEBEK