

Az 53. sorszámú Keksz- és ostyagyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

- 1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 17
 1.2. Részszakképesítés megnevezése: Keksz- és ostyagyártó
 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: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése
 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.
 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	Édesipari termékgyártó
3.1.3.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Keksz- és ostyagyártó
3.1.4.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Ostya és fagyalttöltésér készítő
3.1.5.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Ostyakészítő
3.1.7.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Teasütemény gyártó

- 3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A keksz- és ostyagyártó irányítással édesipari üzemekben édesipari lisztes árukat gyárt.

A részszakképesítéssel rendelkező képes: irányítással

- felkészülni a munkára,
- előkészíteni a munkafolyamatokat,
- alpméréseket végezni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni, szabályozni,
- a tevékenységre vonatkozó munkavédelmi előírásokat betartani,
- lisztes árukhoz tésztaakat készíteni, alakítani, sütni; töltelékes termékeket tölteni,
- termékeket mártani, talpazni, bevonni,
- betartani a tevékenységére vonatkozó előírásokat,
- alapszintű adminisztrációs munkát végezni.

- 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C

Hatályos: 2016.08.28-tól

3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	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.	10889-12	Édesipari tartóssütemény gyártás
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.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10889-12	Édesipari tartóssütemény gyártás	gyakorlat, írásbeli
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: Keksz, vagy kréker, vagy mézes sütemény, vagy ostyagyártmány vagy teasütemény gyártása.

A vizsgafeladat ismertetése:

Keksz vagy kréker vagy mézes sütemény, vagy ostyagyártmány, vagy teasütemény gyártása a munka-, tűz- környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint az Élelmiszerkönyv előírásaink maradéktalan betartásával.

A technológiai utasításnak megfelelően elvégzi a technológiai műveleteket. Késztermékek tömegét, érzékszervi tulajdonságait ellenőrzi. Készterméket csomagol és jelöl a vonatkozó jogszabályi előírások szerint.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 85%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

Vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszerelőállítási alapismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: élelmiszer-higiéniai, munkavédelmi, baleset megelőzési, élelmiszeripari minőségbiztosítás kötelező elemei, dokumentációja, élelmiszer-vállalkozások indítása témakörökből ad számot a

vizsgáló.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (20 perc felkészülés, 10 perc felelet)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 15%

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 részsakképesítéssel 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.	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Keverőgépek
6.3.	Mártó és töltő eszközök
6.4.	Hűtők
6.5.	Mérlegek
6.6.	Édesipari speciális kéziszerszámok, eszközök
6.7.	Egyéni védőeszközök
6.8.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.9.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
6.10.	Ostyasütő

7.EGYEBEK