

A 17. sorszámú Édesipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 01
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Édesipari termékgyártó
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

2 EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
 - 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában
 - 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében 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: 40 %
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 60 %
- 2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

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

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	7218	Édesipari termékgyártó	Édesipari termékgyártó

- 3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása: az édesipari termékgyártó szakmunkás feladata az édesipari félkész- és késztermékek szakszerű, gazdaságos előállítása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint az Élelmiszer törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett. A szakmai követelményekben meghatározott feltételek alapján képes a gyártás folyamatait önállóan ellátni.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- ? technológiai és/vagy termelési számításokat végezni
- ? átvenni és előkészíteni a gyártáshoz szükséges anyagokat
- ? a munka megkezdése előtt ellenőrizni a gépeket, berendezéseket, eszközöket
- ? felügyelni a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozni

- ? részt venni a karbantartási munkákban
- ? előkészíteni, ellenőrizni a csomagolóanyagokat, csomagolni a készterméket
- ? a készterméket átadni a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégezni a raktározást
- ? a hatályos szabályozások szerint kezelni a képződő hulladékot
- ? alapanyagot vizsgálni és/vagy ellenőrizni
- ? gyártásközi vizsgálatokat végezni
- ? készterméket ellenőrizni és/vagy minősíteni
- ? előírásoknak megfelelően mintát venni
- ? beállítani az előírt paramétereket
- ? adatot rögzíteni, feldolgozni, szolgáltatni, dokumentálni
- ? elkészíteni az előírt összesítőket, jelentéseket

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.	-	-	-
3.3.4.	-	-	-

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10885-12	Édesipari félkésztermék gyártás
4.4.	10886-12	Cukorkagyártás
4.5.	10887-12	Csokoládétermék-gyártás
4.6.	10888-12	Kávé és pótkávé gyártás
4.7.	10889-12	Édesipari tartóssütemény gyártás
4.8.	10890-12	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
4.9.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.11.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10885-12	Édesipari félkésztermék gyártás	gyakorlati, írásbeli, szóbeli
5.2.4.	10886-12	Cukorkagyártás	gyakorlati, írásbeli, szóbeli
5.2.5.	10887-12	Csokoládétermék-gyártás	gyakorlati, írásbeli, szóbeli

5.2.6.	10888-12	Kávé és pótkávé gyártás	gyakorlati, írásbeli, szóbeli
5.2.7.	10889-12	Édesipari tartóssütemény gyártás	gyakorlati, írásbeli, szóbeli
5.2.8.	10890-12	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	szóbeli
5.2.9.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
5.2.11.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	írásbeli

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 gyakorlati vizsgán a jelölt egy édesipari terméket készít az általa megismert módon. A gyakorlati vizsgatevékenység tételsorát a gyakorlati vizsga szervezője állítja össze a vizsgaelnök előzetes jóváhagyásával, a vizsgázók ebből húznak véletlenszerűen.

Vizsgafeladat megnevezése:

Kakaómassza, vagy csokoládémassza, vagy kakaópor félkész termék gyártása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények valamint az Élelmiszertörvény előírásainak maradéktalan betartása mellett.

A vizsgafeladat ismertetése:

A technológiai utasításnak megfelelően elvégzi a technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat aránya: 60 %

Vagy

Vizsgafeladat megnevezése:

Keménycukorka, vagy fondant-készítmény, vagy karamella-készítmény, vagy zselé-készítmény, vagy marcipán, vagy cukordrazsé, vagy rágógumi késztermék gyártása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint az Élelmiszertörvény előírásainak maradéktalan betartása mellett.

A vizsgafeladat ismertetése:

A technológiai utasításnak megfelelően elvégzi a technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat aránya: 60 %

Vagy

Vizsgafeladat megnevezése:

Praliné, vagy darabáru, vagy táblás csokoládé, vagy üreges csokoládé vagy csokoládédrazsé gyártása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint az Élelmiszertörvény előírásainak maradéktalan betartásával.

A vizsgafeladat ismertetése:

A technológiai utasításnak megfelelően elvégzi a technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat aránya: 60 %

Vagy

Vizsgafeladat megnevezése:

Pörkölt kávé, vagy kávépótszerek gyártása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint az Élelmiszertörvény előírásainak maradéktalan betartásával.

A vizsgafeladat ismertetése:

A technológiai utasításnak megfelelően elvégzi a technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat aránya: 60 %

Vagy

Vizsgafeladat megnevezése:

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

A vizsgafeladat ismertetése:

A technológiai utasításnak megfelelően elvégzi a technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat aránya: 60 %

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Édesipari termékgyártó írásbeli vizsgafeladata

Országosan vizsga-időszakonként egy kijelölt napon, központilag összeállított, átfogó, több modul tartalmát is átölelő vizsgafeladatsor összeállításával. Minden írásbeli vizsgához alkalmanként új központi tételsor készül. Az írásbeli vizsga időben előzze meg a gyakorlati vizsgát (javítás, betekintés lehetőségének biztosítása miatt).

Az írásbeli vizsgatevékenység 1-5-ig terjedő érdemjeggyel értékelhető.

A vizsgafeladat időtartama: max. 180 perc

A vizsgafeladat aránya: 20 %

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Édesipari termékgyártó szóbeli vizsgafeladat sora

Kakaómassza vagy csokoládémassza vagy kakaópor félkész termék technológiai folyamatának ismertetése, a felhasználható anyagok és hozzátartozó gépek, berendezések bemutatásával.

Keménycukorka vagy fondant-készítmény vagy karamella-készítmény vagy zselé-készítmény vagy marcipán vagy cukordrazsé vagy rágógumi készítmény technológiai folyamatának ismertetése, a felhasználható anyagok és hozzátartozó gépek, berendezések bemutatásával.

Praliné vagy darabáru vagy tábláscsokoládé vagy üreges csokoládé vagy csokoládédraszé technológiai folyamatának ismertetése, a felhasználható anyagok és hozzátartozó gépek, berendezések bemutatásával.

Pörkölt kávé vagy kávépótszerek technológiai folyamatának ismertetése, a felhasználható anyagok és hozzátartozó gépek, berendezések bemutatásával.

Keksz és kréker vagy mézes sütemény vagy ostyagyártmány vagy teasütemény technológiai folyamatának ismertetése, a felhasználható anyagok és hozzátartozó gépek, berendezések bemutatásával.

Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, előre kiadott, nyilvános tételsorból, véletlenszerűen húzott kérdésekre. A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények fejezetben szereplő szakmai követelménymodulok témaköreinek mindegyikét tartalmazza.

A vizsgafeladat időtartama: 25 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő: 5 perc)

A vizsgafeladat aránya: 20 %

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 szakképesítéssel 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.	Félkésztermék gyártáshoz szükséges eszközök
6.3.	- tisztító gép
6.4.	- pörkölő
6.5.	- hántoló
6.6.	- aprító gépek
6.7.	- finomító gépek
6.8.	- temperáló
6.9.	- adagoló gépek
6.10.	Cukorka gyártásához szükséges eszközök
6.11.	- cukormassza készítő gépek
6.12.	- tablírozó
6.13.	- temperáló
6.14.	- ízesítő, színező
6.15.	- formázó gépek
6.16.	- védőbevonat készítő berendezések
6.17.	Csokoládétermék gyártáshoz szükséges eszközök
6.18.	- krémkészítés eszközei
6.19.	- csokoládé-, nugátmassza előkészítés
6.20.	- temperáló
6.21.	- begyúró gép
6.22.	- formázó berendezések
6.23.	- hűtő berendezés
6.24.	Kávé és pótkávé gyártásához szükséges eszközök
6.25.	- nyerskávé tisztító berendezés
6.26.	- pótkávészer előállító berendezés
6.27.	- pörkölő
6.28.	- hűtő
6.29.	- utókezelő
6.30.	Édesipari tartós sütemény gyártásához szükséges eszközök
6.31.	- tésztakészítő
6.32.	- szuszpenzió készítő
6.33.	- szűrő
6.34.	- habverő
6.35.	- lamináló
6.36.	- nyújtó, formázó
6.37.	- sütő
6.38.	- hűtő
6.39.	- töltelékadagoló
6.40.	- töltelékűtő
6.41.	- töltött termékvágó
6.42.	- mártó
6.43.	Vizsgálathoz, minősítéshez szükséges eszközök
6.44.	- hőmérsékletmérők
6.45.	- tömeg, térfogat mérők
6.46.	- szárazanyag, víztartalom mérők
6.47.	- pH mérők
6.48.	- szemcsefinomság mérők
6.49.	- zsírtartalom mérő
6.50.	- viszkozitás mérő
6.51.	- alkoholtartalom mérő

7. EGYEBEK

A szakmai gyakorlat, valamint a szakmai gyakorlati vizsga megszervezhető termelőüzemben, illetve tanüzemben vagy tanműhelyben, ha a tárgyi feltételek rendelkezésre állnak.

