**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, részszakképesítés, 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 előírásinak 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 tábláscsokoládé, vagy üreges csokoládé vagy csokoládédrazsé gyártása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint az Élelmiszertörvény előírásaink 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 előírásaink 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 Élelmiszertörvény előírásaink 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 késztermék technológiai folyamatának ismertetése, a felhasználható anyagok és hozzátartozó gépek, berendezések bemutatásával.

Praliné vagy darabáru vagy tábláscsokoládé vagy üreges csokoládé vagy csokoládédrazsé 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. | - töltelékhűtő |
| 6.41. | - töltött termékvágó |
| 6.42. | - mártó |
| 6.43. | **Vizsgálathoz, minősítéshez szükséges eszközök** |
| 6.44. | - hőmérsékletmérők |
| 6.45. | - tömeg, térfogat mérők |
| 6.46. | - szárazanyag, víztartalommérők |
| 6.47. | - pH mérők |
| 6.48. | - szemcsefinomság mérők |
| 6.49. | - zsírtartalommérő |
| 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.