

Hatályos: 2016.08.28-tól

## A 15. sorszámú Csokoládétermék-gyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

### 1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 13
- 1.2. Részszakképesítés megnevezése: Csokoládétermék-gyártó
- 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.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A részszakképesítéssel betölthető munkakörök</b>
3.1.2.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Csokoládétermék-gyártó
3.1.3.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Csokoládéfigura-formázó
3.1.4.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Csokoládétáblázó
3.1.5.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Bonbonkészítő, kézi
3.1.6.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Konyakmeggy gyártó (kézi)

- 3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A csokoládétermék-gyártó közreműködik a kakaóbab vagy kávébab feldolgozásában. Csokoládétermékeket készít. Csokoládét temperál, töltelékeket készít. Termékeket csomagol. Munkája közben betartja az élelmiszer előállításra vonatkozó jogszabályokat.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- felkészülni a munkára,
- előkészíteni a munkafolyamatokat,
- alapméréseket végezni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni,
- a tevékenységre vonatkozó munkavédelmi előírásokat betartani,
- befejező műveleteket végezni,
- félkésztermékeket és készterméket gyártani
- csokoládét temperálni,
- töltelékeket készíteni,

Hatályos: 2016.08.28-tól

- betartani a tevékenységére vonatkozó előírásokat,
- alapszintű adminisztrációs munkát végezni.

## 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	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 01	Édesipari termékgyártó	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.	11917-16	Csokoládé és csokoládétermék-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.	<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.	11917-16	Csokoládé és csokoládétermék-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

Vizsgafeladat megnevezése: Csokoládétermék-gyártás

A vizsgafeladat ismertetése

A következő feladatok közül **egy tevékenység végrehajtása** a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak maradéktalan betartása mellett:

- praliné gyártása
- darabáru gyártása
- tábláscsokoládé gyártása
- üreges csokoládé gyártása
- csokoládédrazsé gyártása

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

Hatályos: 2016.08.28-tól

- A vizsgafeladat megnevezése: -  
 A vizsgafeladat ismertetése: -  
 A vizsgafeladat időtartama: -  
 A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

### 5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

Vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszerelőállítás alapismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Élelmiszer-higiéniai, munkavédelmi, baleset megelőzési, élelmiszeripari minőségbiztosítás kötelező elemei, dokumentációja, élelmiszervállalkozások indítása témakörökből ad számot a vizsgázó.

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.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Keverőgépek
6.3.	Aprítógépek
6.4.	Temperálás berendezései, eszközei
6.5.	Hűtők
6.6.	Mérlegek
6.7.	Édesipari speciális kéziszerszámok, eszközök
6.8.	Egyéni védőeszközök
6.9.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.10.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
6.11.	Pörkölés berendezései

## 7. EGYEBEK