**A 19. 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: 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: 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 munkakörök, foglalkozások

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A szakképesítéssel betölthető munkakörök** |
| 3.1.2. | 7114 | Pék, édesiparitermék-gyártó | Édesipari termékgyártó |
| 3.1.10. | 7114 | Pék, édesiparitermék-gyártó | Keksz- és ostyagyártó |
| 3.1.15. | 7114 | Pék, édesiparitermék-gyártó | Csokoládétermék-gyártó |
| 3.1.18. | 7114 | Pék, édesiparitermék-gyártó | Cukorkagyártó |
| 3.1.25. | 7114 | Pék, édesiparitermék-gyártó | Ostyakészítő |
| 3.1.28. | 7114 | Pék, édesiparitermék-gyártó | Teasütemény gyártó |

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az édesipari termékgyártó feladata az édesipari félkész- és késztermékek szakszerű, gazdaságos előállítása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, a vonatkozó jogszabályok előírásainak maradéktalan betartása mellett. A szakmai követelményekben meghatározott feltételek alapján képes a gyártás folyamatait önállóan ellátni.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- technológiai, illetve termelési számításokat végezni,

- átvenni és előkészíteni a gyártáshoz szükséges anyagokat,

- a munka megkezdése előtt ellenőrizni a gépeket, berendezéseket, eszközöket,

- kezelni a gépeket, berendezéseket,

- előkészíteni, ellenőrizni a csomagolóanyagokat, csomagolni a készterméket,

- a készterméket átadni a hűtő- vagy tároló raktárnak, illetve elvégezni a raktározást,

- a hatályos szabályozások szerint kezelni a képződő hulladékot,

- alapanyagot, készterméket vizsgálni, illetve ellenőrizni,

- gyártásközi vizsgálatokat végezni,

- 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. | 31 541 13 | Csokoládétermék-gyártó | részszakképesítés |
| 3.3.4. | 31 541 17 | Keksz- és ostyagyártó | részszakképesítés |
| 3.3.5. | 54 541 01 | Élelmiszeripari analitikus technikus | azonos ágazat |
| 3.3.6. | 54 541 02 | Élelmiszeripari technikus | azonos ágazat |
| 3.3.7. | 34 541 07 | Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó | azonos ágazat |
| 3.3.8. | 34 541 03 | Húsipari termékgyártó | azonos ágazat |
| 3.3.9. | 34 541 08 | Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó | azonos ágazat |
| 3.3.10. | 34 541 04 | Molnár | azonos ágazat |
| 3.3.11. | 34 541 05 | Pék | azonos ágazat |
| 3.3.12. | 34 541 06 | Szőlész-borász | azonos ágazat |
| 3.3.13. | 34 541 09 | Tartósítóipari szakmunkás | azonos ágazat |
| 3.3.14. | 34 541 10 | Tejipari szakmunkás | azonos ágazat |

**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. | 10886-12 | Cukorkagyártás |
| 4.4. | 11917-16 | Csokoládé és csokoládétermék-gyártás |
| 4.5. | 10889-12 | Édesipari tartóssütemény gyártás |
| 4.6. | 11497-12 | Foglalkoztatás I. |
| 4.7. | 11499-12 | Foglalkoztatás II. |
| 4.8. | 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.

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. | 10886-12 | Cukorkagyártás | gyakorlati, írásbeli |
| 5.2.4. | 11917-16 | Csokoládé és csokoládétermék-gyártás | gyakorlati, írásbeli |
| 5.2.5. | 10889-12 | Édesipari tartóssütemény gyártás | gyakorlati, írásbeli |
| 5.2.6. | 11497-12 | Foglalkoztatás I. | szóbeli |
| 5.2.7. | 11499-12 | Foglalkoztatás II. | szóbeli |
| 5.2.8. | 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 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: Édesipari gyakorlat

A vizsgafeladat ismertetése:

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

 keménycukorka gyártása

 fondantkészítmény gyártása

 karamellakészítmény gyártása

 zselékészítmény gyártása

 marcipán gyártása

 cukordrazsé gyártása

 rágógumi késztermék gyártása

 praliné gyártása

 darabáru gyártása

 tábláscsokoládé gyártása

 üreges csokoládé gyártása

 csokoládédrazsé gyártása

 keksz gyártása

 kréker gyártása

 mézes sütemény gyártása

 ostyagyártmány gyártása

 teasütemény gyártása.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc

A vizsgafeladat aránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Édesipari termékgyártó írásbeli vizsgafeladata

A vizsgafeladat ismertetése:

A komplex írásbeli feladatsor 3 részből áll:

- anyagszükséglet számítás megadott anyagösszetétel alapján, meghatározott   
késztermék mennyiséghez 30%

- édesipari félkésztermék előállítási folyamatának ismertetése 50%

- egy édesipari gép vagy berendezés rajz vagy kép alapján történő felismerése, kezelésének, munkavédelmi és higiéniai előírásainak ismertetése 20%

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat aránya: 15%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Édesipari termékgyártó szóbeli

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok témaköreiből tartalmaznak kérdéseket.

A vizsgafeladat végrehajtásakor a különböző termékcsoportba tartozó édesipari termékek gyártástechnológiájáról és az élelmiszerek előállításánál alkalmazott higiéniai vagy munkavédelmi előírásokról ad számot a vizsgázó, a felhasználható anyagok és hozzátartozó gépek, berendezések kezelésének bemutatásával.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő: 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 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 szakképesítéssel 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. | **Cukorka** gyártásához szükséges eszközök |
| 6.3. | cukormassza készítő gépek |
| 6.4. | márvány asztal |
| 6.5. | temperáló |
| 6.6. | formázó gépek, eszközök |
| 6.7. | drazsírozó |
| 6.8. | **Csokoládétermék** gyártáshoz szükséges eszközök |
| 6.9. | krémkészítés eszközei |
| 6.10. | csokoládé-, nugátmassza előkészítés |
| 6.11. | temperáló |
| 6.12. | keverők |
| 6.13. | hűtők |
| 6.14. | **Édesipari tartós sütemény** gyártásához szükséges eszközök |
| 6.15. | tésztakészítő |
| 6.16. | keverő |
| 6.17. | szűrő |
| 6.18. | habverő |
| 6.19. | nyújtó, formázó |
| 6.20. | sütő |
| 6.21. | hűtő |
| 6.22. | töltelékadagoló |
| 6.23. | mártó |
| 6.24. | **Vizsgálathoz, minősítéshez szükséges eszközök** |
| 6.25. | hőmérsékletmérők |
| 6.26. | tömeg-, térfogatmérők |
| 6.27. | szárazanyag, víztartalommérők |
| 6.28. | pH-mérők |
| 6.29. | alkoholtartalom-mérő |

**7. EGYEBEK**