

ÉDESIPARI TERMÉKGYÁRTÓ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.

ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 541 01 0000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Édesipari termékgyártó

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszzakképesítések		
		Azonosítószám:	33 541 01 0100 31 01
		Megnevezés:	Cukorkagyártó
		Azonosítószám:	33 541 01 0100 31 02
		Megnevezés:	Csokoládétermék-gyártó
		Azonosítószám:	33 541 01 0100 31 03
		Megnevezés:	Kávé- és pótkávégyártó
		Azonosítószám:	33 541 01 0100 31 04
		Megnevezés:	Keksz- és ostyagyártó

3.2	Szakképesítés-elágazások	Nincsenek	
-----	--------------------------	-----------	--

3.3	Szakképesítés-ráépülés	Nincs	
-----	------------------------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 7218

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Édesipari termékgyártó	2	2000

II.

EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Édesipari termékgyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: tízedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség,

vagy

a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapképzésű iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 40%

3. Gyakorlat aránya: 60%

(Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Cukorkagyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 450

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Csokoládétermék-gyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Kávé- és pótkávégyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 300

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Kész- és ostyagyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 400

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
7218	Édesipari termékgyártó

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Felkészül a munkára

Előkészíti a munkafolyamatot

Alapméréseket végez

Eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet

Félkész terméket gyárt

Készterméket gyárt

Befejező műveleteket végez

Adminisztrációs munkát végez

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 541 03 0000 00 00	Molnár
33 541 05 1000 00 00	Pék-cukrász
33 541 04 0000 00 00	Pék

33 541 06 0000 00 00	Tartósítóipari termékgyártó
33 811 01 0000 00 00	Cukrász

IV.

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést

Átveszi a munkaterületet

Megismeri az elvégzendő feladatot

Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket

Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat

Elvégzi az előírt tisztítási és fertőtlenítési munkákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Védőeszközök
- B Munkaterület jellemzői
- B Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok
- A Biztonságos munka feltételei
- A Higiéniai követelmények
- B Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás
- B Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok
- B Tisztító- és fertőtlenítőszeres
- C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Információforrások kezelése
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez

Átveszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat

A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket

Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik

Részt vesz a karbantartási munkákban

Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket

A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást

A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szakmai számítások
- B Nyersanyag-átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve
- B Gépkézelés
- C A gépek, berendezések karbantartása
- C Kéziszerszámok, eszközök
- B Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Hulladékkezelési eljárások
- D Melléktermékek hasznosítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Elemi számolási készség
- 5 Komplex eszközhasználati képesség
- 4 Nyersanyagátvételhez szükséges laboreszközök használata
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Pontosság

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség

Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Alapanyagot vizsgál és/vagy ellenőriz
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
- Előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Beállítja az előírt paramétereket
- Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
- Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
- Vállalkozást indít, működtet
- Kereskedelmi tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Laboratóriumi alapmérések, alpműveletek
- C Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Mintavétel
- B Alapanyag-minősítés
- B Késztermék-minősítés
- B Gyártásközi ellenőrzések alapelvei
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása

- C Dokumentumok, naplók vezetése
- C Gazdálkodási alapismeretek
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi és marketing alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 5 Mennyiségérzék
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Labortechnikai eszközök használata
- 5 Elemi számolási készség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Megbízhatóság
- Elhivatottság
- Elkötelezettség
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

- Helyzetfelismerés
- Numerikus gondolkodás
- Matematikai készség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0537-06 Édesipari félkésztermék gyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Tisztítja, köteleníti a nyersanyagot
- Szárítja, pörköli a tisztított anyagokat
- Hántolja a pörkölt magokat
- Aprítja a pörkölt magokat
- Feltárja, nemesíti a masszát
- Préseli a masszát
- Porítja a préselményt
- Összeméri, adagolja az anyagokat
- Begyúrja, homogenizálja az anyagokat
- Finomítja a masszát
- Habosítja a masszát
- Tárolja, pihenteti a kész masszát
- Főzi az oldatokat
- Előoldja a nyersanyagokat
- Besűríti az oldatot
- Tablírozza a sűrítményt
- Ízesíti, színezi a sűrített és a tablírozott masszát

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Anyagkiválasztás hatása a késztermékre
- B Anyagok helyettesítése
- B Felhasználhatóság

- B Feldolgozás során bekövetkező változások
- B Tárolási körülmények
- B Eltarthatóság
- B Mikroorganizmusok fajtái, életfeltételei
- B Hasznos mikrobafajok élelmiszer-ipari hatása
- B Élelmiszerkárosodás folyamatai
- B Termékkárosodás okai, elkerülésének módjai
- B Technológiai műveletek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Kézügyesség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Testi ügyesség

Személyes kompetenciák:

Látás

Szaglás

Ízérzékelés

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Környezet tisztántartása

Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0538-06 Édesipari késztermék-gyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Temperálja az anyagokat

Laminálja, selymesíti a masszákat

Önti, adagolja a temperált masszákat

Extrudálja a masszákat

Préseli a masszákat

Kiszúrja a masszákat

Darabolja, vágja a masszákat

Szárítja a korpuszokat

Hűti a formázott anyagokat

Mártómasszával bevonja a korpuszokat

Panírozza a korpuszokat

Kandírozza a korpuszokat

Drazsírozza a korpuszokat

Ballírozza a korpuszokat

Díszíti, szórja a korpuszokat

Süti a formázott tésztákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Cukorka gyártástechnológia
- B Fondant gyártástechnológia
- B Édesipari tartós sütemények gyártástechnológia
- B Karamella gyártástechnológia
- B Rágógumi gyártástechnológia
- B Csokoládé gyártástechnológia

- B Nugát jellegű termékek gyártástechnológia
- B Pörkölt kávé és pótkávé gyártástechnológia
- B Technológiai paraméterek
- B Lejátszódo folyamatok
- B Ellenőrzési pontok
- B Receptura összetételének
- B Reológiai tulajdonságok
- B Termékek táplálkozás-élettani szerepe
- B Édesipari gépek és berendezések feladatai

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése
- 3 Édesipari jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Monotónia-tűrés

Precizitás

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Ismeretek helyén való alkalmazása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0539-06 Édesipari alapfogalmak, cukorkagyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Összeméri, adagolja az anyagokat
- Begyűrja, homogenizálja az anyagokat
- Tárolja, pihenteti a kész masszát
- Temperálja az anyagokat
- Önti, adagolja a temperált masszákat
- Extrudálja a masszákat
- Préseli a masszákat
- Darabolja, vágja a masszákat
- Hűti a formázott anyagokat
- Mártómasszával bevonja a korpuszokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Technológiai műveletek
- B Technológiai paraméterek
- B A feldolgozás során bekövetkező változások
- B Mikroorganizmusok fajtái, életfeltételeinek
- B Hasznos mikrobafajok élelmiszer-ipari hatásának
- B Élelmiszerkárosodás folyamatai
- B Termékkárosodás okai, elkerülésének módjai
- B Termékek táplálkozás-élettani szerepének

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Kézügyesség
- 5 Testi ügyesség

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0541-06 Csokoládétermék gyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Tisztítja, köteleníti a nyersanyagot

Szárítja, pörköli a tisztított anyagokat

Hántolja a pörkölt magokat

Aprítja a pörkölt magokat

Feltárja, nemesíti a masszát

Préseli a masszát

Porítja a préselményt

Finomítja a masszát

Habosítja a masszát

Kiszúrja a masszákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Anyagkiválasztás hatása a késztermékre

B Anyagok helyettesítése

B Felhasználhatóság

B Tárolási körülmények

B Eltarthatóság

B Csokoládé gyártástechnológiája

B Nugát jellegű termékek gyártástechnológiája

B Receptura

B Édesipari gépek, berendezések feladatai

B Csokoládégyártás gépei

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

5 Kézügyesség

5 Testi ügyesség

Személyes kompetenciák:

Szaglás

Ízérezékelés

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0542-06 Kávé- és pótkávégégyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Tisztítja, köteleníti a nyersanyagot

Szárítja, pörköli a tisztított anyagokat

Hántolja a pörkölt magokat

Összeméri, adagolja az anyagokat
Tárolja, pihenteti a kész masszát
Szárítja a korpuszokat
Hűti a formázott anyagokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Pörkölt kávé gyártástechnológiája
- B Technológiai műveletek
- B Technológiai paraméterek
- B A feldolgozás során bekövetkező változások
- B Receptura összetétele
- B Tárolási körülmények
- B Eltarthatóság
- B Édesipari gépek és berendezések feladatai

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0543-06 Keks- és ostyagyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Habosítja a masszát

Ízesíti, színezi a sűrített és a tablírozott masszát

Laminálja, selymesíti a masszákat

Kiszúrja a masszákat

Díszíti, szórja a korpuszokat

Süti a formázott tésztákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Édesipari tartós sütemények gyártástechnológiája
- B Receptura
- B Tárolási körülmények
- B Eltarthatóság

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Kézügyesség
- 5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Látás

Ízérezékelés

Precizitás

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Környezet tisztántartása

Ismeretek helyén való alkalmazása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0540-06 Cukorkagyártó kiegészítő modulja az édesipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz

Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz

Gyártásközi vizsgálatokat végez

Készterméket ellenőriz és/vagy minősít

Beállítja az előírt paramétereket

Tisztítja, köteleníti a nyersanyagot

Szárítja, pörköli a tisztított anyagot

Hántolja a pörkölt magokat

Aprítja a hántolt magokat

Feltárja, nemesíti a masszát

Préseli a masszát

Porítja a préselményt

Finomítja a masszát

Habosítja a masszát

Ízesíti, színezi a sűrített és a tablírozott masszát

Laminálja, selymesíti a masszákat

Süti a formázott tésztákat

Kiszúrja a masszákat

Díszíti, szórja a korpuszokat

Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál

Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket

Vállalkozást indít, működtet

Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat

Temperálja az anyagokat

Önti, adagolja a temperált masszákat

Extrudálja a masszákat

Kiszúrja a masszákat

Darabolja, vágja a masszákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Anyagkiválasztás hatása a késztermékre

B Anyagok helyettesítése

B Felhasználhatóság

B Feldolgozás során bekövetkező változások

B Tárolási körülmények

B Eltarthatóság

B Mikroorganizmusok fajtái, életfeltételei

B Hasznos mikrobafajok élelmiszer-ipari hatásai

B Élelmiszerkárosodás folyamatai

B Termékkárosodás okai, elkerülésének módjai

B Technológiai műveletek

B Édesipari tartós sütemények gyártástechnológia

- B Csokoládé gyártástechnológia
- B Nugát jellegű termékek gyártástechnológia
- B Pörkölt kávé és pótkávé gyártástechnológia
- B Technológiai paraméterek
- B Lejátszódó folyamatok
- B Ellenőrzési pontok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Kézügyesség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Testi ügyesség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése
- 3 Édesipari jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Monotónia-tűrés
- Látás
- Szaglás
- Ízérezékelés

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Környezet tisztántartása
- Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0586-06 Csokoládétermék-gyártó kiegészítő modulja az édesipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
- Beállítja az előírt paramétereket
- Főzi az oldatokat
- Előoldja a nyersanyagokat
- Besűríti az oldatot
- Tablírozza a sűrítményt
- Ízesíti, színezi a sűrített és a tablírozott masszát
- Laminálja, selymesíti a masszákat
- Süti a formázott tésztákat
- Szárítja a korpuszokat
- Panírozza a korpuszokat
- Kandírozza a korpuszokat
- Drazsírozza a korpuszokat
- Balírozza a korpuszokat
- Díszíti, szórja a korpuszokat
- Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
- Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
- Vállalkozást indít, működtet
- Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alap-, járulékos és segédanyagok
- B Felhasználhatóság
- B Tárolási körülmények
- B Eltarthatóság
- B Technológiai műveletek
- B Cukorka gyártástechnológiája
- B Fondant gyártástechnológiája
- B Édesipari tartós sütemények gyártástechnológiája
- B Karamella gyártástechnológiája
- B Rágógumi gyártástechnológiája
- B Csokoládé gyártástechnológiája
- B Nugátjellegű termékek gyártástechnológiája
- B Pörkölt kávé és pótkávé gyártástechnológiája
- B Technológiai paraméterek
- B Lejátszódo folyamatok
- B Ellenőrzési pontok
- B Receptura összetétele
- B Reológiai tulajdonságok
- B Termékek táplálkozás-élettani szerepe
- B Élelmiszer-törvény ismerete
- B Mintavétel
- B Szakmai számítások
- B Édesipari gépek és berendezések feladatai
- B Higiéniai követelmények
- B Biztonságtechnika
- B Mikroorganizmusok
- B Mikroorganizmusok életfeltételei
- B Mikrobafajok élelmiszer-ipari hatásai
- B Hasznos mikrobafajok élelmiszer-ipari hatása
- A Biztonságos munkavégzés szabályai
- A Védőeszközök
- A Elsősegély-nyújtási alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép használat
- 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Édesipari jelképek értelmezése
- 5 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Irányíthatóság

Társas kompetenciák:

Állóképesség

Monotónia-tűrés

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása

Módszeres munkavégzés

Ismeretek helyénvaló alkalmazása
Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0587-06 Kávé- és pótkávé gyártó kiegészítő modulja az édesipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Beállítja az előírt paramétereket
Aprítja a hántolt magokat
Feltárja, nemesíti a masszát
Préseli a masszát
Porítja a préselményt
Finomítja a masszát
Habosítja a masszát
Főzi az oldatokat
Előoldja a nyersanyagokat
Besűríti az oldatot
Tablírozza a sűrítményt
Ízesíti, színezi a sűrített és a tablírozott masszát
Laminálja, selymesíti a masszákat
Süti a formázott tésztákat
Kiszúrja a masszákat
Szárítja a korpuszokat
Panírozza a korpuszokat
Kandírozza a korpuszokat
Drazsírozza a korpuszokat
Ballírozza a korpuszokat
Díszíti, szórja a korpuszokat
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Alap-, járulékos és segédanyagok
- C Anyagkiválasztás hatása a késztermékre
- C Anyagok helyettesítése
- C Felhasználhatóság
- C Cukorka gyártástechnológiája
- C Fondant gyártástechnológiája
- C Édesipari tartós sütemények gyártástechnológiája
- C Karamella gyártástechnológiája
- C Rágógumi gyártástechnológiája
- C Pörkölt kávé és pótkávé gyártástechnológiája
- C Lejátszódó folyamatok
- C Ellenőrzési pontok
- C Receptura összetétele

- C Reológiai tulajdonságok
 - C Termékek táplálkozás-élettani szerepe
 - C Élelmiszer törvény
 - C Mintavétel
 - C Szakmai számítások
 - C Édesipari gépek és berendezések működési elve
 - C Édesipari gépek és berendezések (kávé- és pótkávé-gyártás gépei) szerkezeti felépítése
 - B Higiéniai követelmények
 - B Biztonságtechnika
 - B Mikroorganizmusok fajtái
 - B Mikroorganizmusok életfeltételei
 - B Mikrobafajok élelmiszer-ipari hatásai
 - B Hasznos mikrobafajok élelmiszer-ipari hatása
 - B Élelmiszerkárosodás folyamata
 - B Termékkárosodás okai
 - B Termékkárosodás elkerülésének módjai
 - C Anyagok tárolása és kezelése
- A szint megjelölésével a szakmai készségek:
- 5 Mennyiségérzék
 - 5 Kézügyesség
 - 5 Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Személyes kompetenciák:

Monotónia-tűrés

Ízérezékelés

Szaglás

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

Körütekintés

Elővigyázatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0588-06 Kecs- és ostyagyártók kiegészítő modulja az édesipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
- Beállítja az előírt paramétereket
- Tisztítja, köteleníti a nyersanyagot
- Szárítja, pörköli a tisztított anyagot
- Hántolja a pörkölt magokat
- Aprítja a hántolt magokat
- Feltárja, nemesíti a masszát
- Préseli a masszát
- Porítja a préselmenyt
- Finomítja a masszát
- Főzi az oldatokat
- Előoldja a nyersanyagokat
- Besűríti az oldatot

Tablírozza a sűrítményt
 Kiszűrtja a masszákat
 Szárítja a korpuszokat
 Panírozza a korpuszokat
 Kandírozza a korpuszokat
 Drazsírozza a korpuszokat
 Balírozza a korpuszokat
 Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
 Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
 Vállalkozást indít, működtet
 Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Anyagkiválasztás hatása a késztermékre
- B Anyagok helyettesítése
- B Felhasználhatóság
- B Tárolási körülmények
- B Eltarthatóság
- B Csokoládé gyártástechnológiája
- B Nugát jellegű termékek gyártástechnológiája
- B Receptura
- B Édesipari gépek, berendezések feladatai
- B Pörkölt kávé gyártástechnológiája
- B Technológiai műveletek
- B Technológiai paraméterek
- B A feldolgozás során bekövetkező változások
- B Receptura összetétele
- B Tárolási körülmények
- B Eltarthatóság
- B Édesipari gépek és berendezések feladatai

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Kézügyesség
- 5 Testi ügyesség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Látás
 Szaglás
 Ízérezékelés

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Környezet tisztántartása
 Módszeres munkavégzés
 Gyakorlatias feladatértelmezés

A 33 541 01 0000 00 00 azonosító számú, Édesipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai

0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
0537-06	Édesipari félkésztermék gyártás
0538-06	Édesipari késztermékgyártás

A 33 541 01 0100 31 01 azonosító számú, Cukorkagyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0539-06	Édesipari alapfogalmak, cukorkagyártás

A 33 541 01 0100 31 02 azonosító számú, Csokoládétermék-gyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0541-06	Csokoládétermék gyártás

A 33 541 01 0100 31 03 azonosító számú, Kávé- és pótkávégyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0542-06	Kávé- és pótkávégyártás

A 33 541 01 0100 31 04 azonosító számú, Kecs- és ostyagyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0543-06	Kecs- és ostyagyártás

V.

VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, a tisztítás a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Technológiai/termelési számítások elvégzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 25%

2. feladat 75%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat elvégzése megadott anyagokból és módszerekkel, a mérési adatok dokumentálása, összesítő jelentés elkészítése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gazdálkodási, vállalkozási, kereskedelmi és marketing alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 75%

2. feladat 25%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0537-06 Édesipari félkész-termék gyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Édesipari félkésztermékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 360 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Szakmai gépek feladatának, működési elvének ismertetése, a gépek szerkezeti elemeinek felismerése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0538-06 Édesipari késztermékgyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Termékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 360 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A termékelőállítás higiéniai, mikrobiológiai követelményei (hatósági és üzemi)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0539-06 Édesipari alapfogalmak, cukorkagyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Cukorkagyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 300 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Édesipari alapfogalmak, cukorgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 45 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0541-06 Csokoládétermék gyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Csokoládégyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 360 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Édesipari alapfogalmak

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 45 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0542-06 Kávé- és pótkávéggyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Termékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 300 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0543-06 Keksz- és ostyagyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Termékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 300 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

10. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0540-06 Cukorkaglyártó kiegészítő modulja az édesipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Termékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 360 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

11. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0586-06 Csokoládétermék-glyártó kiegészítő modulja az édesipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Termékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 360 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

12. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0587-06 Káv- és pótkáv glyártó kiegészítő modulja az édesipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Termékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 360 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

13. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0588-06 Keksz- és ostyagyártók kiegészítő modulja az édesipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Termékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 360 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 33 541 01 0000 00 00 azonosító számú, Édesipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

3. vizsgarész: 5

4. vizsgarész: 40

5. vizsgarész: 40

A 33 541 01 0100 31 01 azonosító számú, Cukorkaglyártó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

6. vizsgarész: 85

A 33 541 01 0100 31 02 azonosító számú, Csokoládétermék-gyártó megnevezésű részsakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

7. vizsgarész: 85

A 33 541 01 0100 31 03 azonosító számú, Kávé- és pótkávégyártó megnevezésű részsakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

8. vizsgarész: 85

A 33 541 01 0100 31 04 azonosító számú, Keksz- és ostyagyártó megnevezésű részsakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

9. vizsgarész: 85

A 33 541 01 0000 00 00 azonosító számú, Édesipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 01 0100 31 01 azonosító számú, Cukorkaggyártó megnevezésű részsakképesítéssel rendelkezik

10. vizsgarész: 100

A 33 541 01 0000 00 00 azonosító számú, Édesipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 01 0100 31 02 azonosító számú, Csokoládétermék-gyártó megnevezésű részsakképesítéssel rendelkezik

11. vizsgarész: 100

A 33 541 01 0000 00 00 azonosító számú, Édesipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 01 0100 31 03 azonosító számú, Kávé- és pótkávégyártó megnevezésű részsakképesítéssel rendelkezik

12. vizsgarész: 100

A 33 541 01 0000 00 00 azonosító számú, Édesipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 01 0100 31 04 azonosító számú, Keksz- és ostyagyártó megnevezésű részsakképesítéssel rendelkezik

13. vizsgarész: 100

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése. Mentésül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri. Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

VI.

ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Édesipari termékgyártó	Cukorkaggyártó	Csokoládétermékgyártó	Kávé- és pótkávégyártó	Keksz- és ostyagyártó
Anyagmozgató eszközök és berendezések	X	X	X	X	X
Golyósmalom	X		X	X	
Hengerszékek	X		X	X	
Pörkölő berendezések	X		X	X	
Mérlegek, mérőeszközök	X	X	X	X	X

Keverők	X	X	X	X	X
Üstök	X	X			X
Csomagológépek, eszközök	X	X	X	X	X
Anyag-előkészítő gépek, berendezések	X	X	X	X	X
Cukrászipari kéziszerszámok	X	X			X
Ostyasütő berendezés	X				X
Öntő- és formázógépek	X	X	X		
Egyéni védőeszközök	X	X	X	X	X
Környezetvédelmi eszközök, berendezések	X	X	X	X	X
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések	X	X	X	X	X

VII.

EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 80 óra a második tanévet követően 120 óra.

”