

**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	Rész-szakképesítések		
		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 pótkávéggyártó
		Azonosítószám:	33 541 01 0100 31 04
		Megnevezés:	Keksz- és ostyagyártó

3.2 Elágazások Nincsenek

3.3 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 megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség

Szakmai előképzettség:

Előírt gyakorlat:

Elérhető kreditek mennyisége:

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 40 %
3. Gyakorlat aránya: 60%
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

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS 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

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS 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 megszerezhetőek 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

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS 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 megszerezhetőek 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

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Keksz- 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 megszerezhetőek 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
Átvesszi 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 Gépkezelés
- 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 alpmérések, 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 számítógéphasználat
- 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 félkész-termék 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
- Ízérezékelés
- 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
- Húti 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
Begyúrja, 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
Húti 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
Száritja, pörköli a tisztított anyagokat
Hántolja a pörkölt magokat
Aprítja a pörkölt magokat
Feltárja, nemesíti a masszát
Préseli a masszát
Porítja a préselmenyt
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:
Segítőkézség

Módszerkompetenciák:
Környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0542-06 Kávé- és pótkávégyártás

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
Húti 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 Keksz- 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 préselmenyt
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 Anyag kiválasztás 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 Lejátszódo 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
- Ízérzékelés

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Környezet tisztántartása
- Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0586-06 Csokoládétermék gyártó kiegészítő modulja az Édesipari termék gyártó 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 Élelmiszertörvény ismerete
- B Mintavétel
- B Szakmai számítások
- B Édesipari gépek és berendezések feladatai
- B Higiéniai követelmények
- B Biztonságtechnika
- B Mikroorganizmusok
- B Mikroorganizmusok életfeltételei
- B Mikroorganizmusok élelmiszer-ipari hatásai
- B Hasznos mikroorganizmusok 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 termék gyártó 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 préselmenyt
- Finomítja a masszát
- Habosítja a masszát
- Főzi az oldatokat
- Előoldja a nyersanyagokat
- Besűríti az oldatot
- Tablírozza a sűrítmenyt
- 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 Lejátszódo folyamatok
- C Ellenőrzési pontok
- C Receptura összetétele
- C Reológiai tulajdonságok
- C Termékek táplálkozás-élettani szerepe
- C Élelmiszertörvény
- 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 Mikroba-fajok élelmiszer-ipari hatásai
- B Hasznos mikroba-fajok 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
- Ízérzékelés
- Szaglás

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Körültekintés
- 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 sűrítmenyt
- Kiszúrja 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:

- Segítőkézség

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 félkész-termék gyártás
0538-06	Édesipari késztermék-gyártás

A 33 541 01 0100 31 01 azonosító számú, Cukorkagyártó megnevezésű rész-szakképesítés 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 rész-szakképesítés 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 rész-szakképesítés 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, Keksz- és ostyagyártó megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0543-06	Keksz- 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:

Tehológiai/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 félkész-termék gyártás

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 késztermék-gyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Termékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 360 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A termék előállítás 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 pótkávégyártás

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 Cukorkagyártó 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-gyártó 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 Kávé- és pótkávé gyártó 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, Cukorkagyártó megnevezésű rész-szakképesítéshez 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 rész-szakképesítéshez 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 rész-szakképesítéshez 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 rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 5
9. vizsgarész: 85

A 33 541 01 0000 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, Cukorkagyártó megnevezésű rész-szakképesítéssel 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 rész-szakképesítéssel 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 rész-szakképesítéssel 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 rész-szakképesítéssel rendelkezik

13. vizsgarész: 100

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek korábbi teljesítése

Mentesül 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 minimума	Édesipari termékgyártó	Cukorkagyártó	Csokoládétermék-gyártó	Kávé- és pótkávégyártó	Kéksz- 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