

**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
	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részszakképesítéssel betölthető munkakörök
3.1.1.			
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 részsakképesítés 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 részsakképesítéssel 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,
- betartani a tevékenységére vonatkozó előírásokat,
- alapszintű adminisztrációs munkát végezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
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.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
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

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

Vizsgafeladat megnevezése: **Élelmiszerelőállítási 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. **A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék**
- 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