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

**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 13

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Csokoládétermék-gyártó

1. 3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 320-480

**2. EGYÉB ADATOK**

2.1. A képzés megkezdésének feltételei: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése

2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

**3. PÁLYATÜKÖR**

**3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A részszakképesítéssel betölthető munkakörök** |
| 3.1.2. | 7114 | Pék, édesiparitermék-gyártó | Csokoládétermék-gyártó |
| 3.1.3. | 7114 | Pék, édesiparitermék-gyártó | Csokoládéfigura-formázó |
| 3.1.4. | 7114 | Pék, édesiparitermék-gyártó | Csokoládétáblázó |
| 3.1.5. | 7114 | Pék, édesiparitermék-gyártó | Bonbonkészítő, kézi |
| 3.1.6. | 7114 | Pék, édesiparitermék-gyártó | Konyakmeggy gyártó (kézi) |

**3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:**

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

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

**-** felkészülni a munkára,

**-** előkészíteni a munkafolyamatokat,

**-** alapméréseket végezni,

**-** eszközöket használni, gépeket kezelni,

**-** a tevékenységre vonatkozó munkavédelmi előírásokat betartani,

**-** befejező műveleteket végezni,

**-** félkésztermékeket és készterméket gyártani

**-** csokoládét temperálni,

**-** töltelékeket készíteni,

**-** betartani a tevékenységére vonatkozó előírásokat,

**-** alapszintű adminisztrációs munkát végezni.

**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. | 34 541 01 | Édesipari termékgyártó | szakképesítés |

**4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | A | B |
| 4.1. | **A részszakképesítés 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 részszakképesítés 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 részszakképesítéssel 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**