

## **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.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítéssel betölthető munkakörök</b>
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.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részszzakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	31 541 13	Csokoládétermék-gyártó	részszzakképesítés
3.3.4.	31 541 17	Keksz- és ostyagyártó	részszzakképesítés
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	Tartósítóiipari szakmunkás	azonos ágazat
3.3.14.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	azonos ágazat

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
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.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
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 vizsgafadatai:

#### 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 termékcsoporthoz 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. drázsírozó
- 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. tésztakésztető
- 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, víztartalom mérők

6.28. pH-mérők

6.29. alkoholtartalom-mérő

## **7. EGYEBEK**