

# KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

## ÉDESSÉGKÉSZÍTŐ SZAKMA

### 1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A szakma megnevezése: Édességkészítő
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0721 05 02
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Csokoládétermék gyártó  
Keksz-és ostyagyártó
- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 160 óra

### 2. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Kézműves és ipari körülmények között édességeket (kekszet, cukorkát, csokoládét) készít. Munkája során technológiai, illetve termelési számításokat végez. Átveszi, raktározza és előkészíti a gyártáshoz szükséges nyersanyagokat. A termékek előállításánál beállítja és kezeli a gépeket, berendezéseket és az eszközöket. Édesipari félkész és késztermékeket készít a technológiai utasításoknak megfelelően, majd ezeket csomagolja és szakszerűen tárolja. Alapvető minőségbiztosítási vizsgálatokat végez a nyersanyagokon és a termékeken. A termeléssel kapcsolatos dokumentumokat a minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint a saját felelősségi körében vezeti. Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával (4-es szint)/betartásával és betartatásával (5-ös szint) végzi.

### 3. A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Édességkészítő	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó
	7114	Bonbonkészítő, kézi Cukor-, cukorkatöltelék-főző Cukorkagyártó Cukorkaolvasztó Csokoládéfigura-formázó Csokoládétáblázó Csokoládétermék-gyártó Desszertgyártó

		Desszertmártó Édesipari termékgyártó Grillázssütő Gumicukorgyártó Jégkrémgyártó Kakaómassza-préselő Kakaóvaj-temperáló Karamellafőző Kávé- és pótkávégyártó Kávé-, kakaóbabórló, -pörkölő Keksz- és ostyagyártó Konyakmeggy gyártó (kézi) Marcipánfőző Marcipánkészítő Mézesáru kandírozó Mézeskalács-készítő Nápolyikészítő Nugátmassza-temperáló Ostya és fagylalttölcsér készítő Ostyakészítő Ostyasütő Szaloncukorgyártó Teasütemény gyártó Télifagyi gyártó Tortadísz készítő Tölcsérekészítő Törökméz- és vattacukor-készítő Vattacukor készítő
--	--	--

#### 4. **A szakképzésbe történő belépés feltételei**

##### 4.1 Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség

##### 4.2 Alkalmassági követelmények

4.2.1 Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

#### 5. **A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

##### 5.1 Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- alapvető fizikai mennyiségeket mérő eszközök (hossz-, tömeg-, térfogat-, hő-, sűrűségmérő eszközök)
- alapvető általános gépelemek
- alapvető élelmiszeripari gépek (nyersanyagtárolók, osztályozó-, tisztító-, aprító-, keverő-, töltő-, csomagoló-, termikus gépek)
- munkavédelmi eszközök

##### 5.2. Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- nyersanyagtárolás eszközei
- nyersanyagelőkészítés berendezései: mérlegek, sziták
- hűtők
- a, rozsdamentes fém és márvány munkalapos asztalok

- kever-habverő gépek
- dagasztó-gyúró gépek
- csokoládémelegítő
- ostyasütő berendezés
- krémtöltés eszközei
- húros vágó
- kutter
- dresszírozó gép
- mártógép
- kemencék, sütők
- nyújtógép
- aprítóberendezés
- masszakeverő
- formák
- hőmérők
- szárazanyag-tartalom mérő
- tűzhelyek, mikrohullámú sütő
- kekszformázó gép
- édesipari eszközök
- munkavédelmi eszközök
- hulladéktárolás eszközei

## 6. **Kimeneti követelmények**

### 6.1 Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása

Az alapoktatás olyan általános és széleskörű tudás és képesség megszerzését biztosítja, ami szükséges és hasznos minden élelmiszeripari ágazati szakmában betöltött munkakör esetén. Az alapoktatás végén a tanulók rálátanak az élelmiszeripari ágazat minden fontos részterületére, ezért megalapozott döntést hozhatnak a szakma kiválasztásánál.

Irányítással élelmiszerfeldolgozási alpműveleteket végez: tárol, osztályoz, tisztít, aprít, kever, termikus műveletek végez (hűt, fagyaszt, főz, süt), csomagol. Felismeri és csoportosítja az élelmiszeripar nyersanyagait, azonosítja, hogy mely iparágak használják fel azokat.

Rendelkezik az élelmiszer-előállításához szükséges műszaki alapismeretekkel: felismeri az élelmiszeriparban használatos szerkezeti anyagokat (fémek és nemfémek), 3D makett alapján vetületi ábrát készít geometriai alapelemekről (téglatest, henger, kúp), felismeri az alapvető gépelemeket (köté gépelemek, hajtáselemek).

Laboratóriumi alpműveleteket végez (tömegmérés, térfogatmérés, oldatkészítés, sűrűségmérés). Ágazathoz kapcsolódó alapszámításokat végez (százalék, aránypár).

Ismeri és betartja a munkahelyi tűz-, munka-, és környezetvédelmi szabályokat. Ismeri és betartja a személyi- és az élelmiszer-előállítás higiéniai követelményeit.

## 6.2 Ágazati alapkötés szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Csoportokba rendezi az élelmiszeripari nyersanyagokat.	Alap szinten ismeri az élelmiszeripar növényi és állati eredetű nyersanyagait.	A munkavégzése során törekszik a pontosságra, szakszerűsége.	Irányítás mellett végzi munkáját.  Magára nézve kötelezőnek tartja a munka-, tűzvédelmi és higiéniai előírásokat. Felelősséget vállal saját munkájáért.
2	Munkáját a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartásával végzi.	Alap szinten ismeri a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályokat.		
3	Élelmiszeripari alpműveleteket végez.	Alap szinten ismeri a tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, csomagolás, hőkezelés műveleteit.		
4	Kiválasztja az élelmiszeripari munkavégzéshez szükséges szerkezeti anyagokat.	Ismeri az alapvető szerkezeti anyagokat (fémek, nem fémek).		
5	Kiválasztja az alapvető kötő gépelemeket.	Ismeri a csavarokat, ékeket, reteszeket, szegecseket.		
6	Alapvető ágazati méréseket végez.	Ismeri a tömeg, hosszúság, térfogat, hőmérséklet, sűrűség fogalmát, mértékegységeit, mérésének módját és mérőeszközöket.		
7	Egyszerű mértani makettekről vetületi ábrát készít.	Alapszinten ismeri a műszaki ábrázolást.		
8	Az élelmiszeripari termékek előállításához szükséges eszközöket, anyagokat kiválasztja, előkészíti.	Alapszinten ismeri a termékek előállításához szükséges anyagokat, eszközöket.		

### 6.3 Szakirányú oktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Átveszi, majd szakszerűen raktározza, tárolja az édességkészítéshez szükséges nyersanyagokat.	Ismeri a nyersanyagok átvételének módját, az átvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatokat. Megnevezi a raktárak fajtáit, tudja a raktárakkal szemben támasztott követelményeket, az édességkészítés nyersanyagai szakszerű tárolásának szabályait.	Törekszik a nyersanyagok átvételénél a pontosságra, a raktározásnál, tárolásnál a nyersanyagok minőségének és mennyiségének a megóvására.	Vezetői instrukciók alapján átveszi a nyersanyagokat, dönt az esetleges kifogásolásról. Felelősséget vállal a nyersanyagok szakszerű raktározásáért, tárolásáért.
2	Kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket.	Ismeri az édességkészítéshez szükséges nyersanyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk módjait, az előkészítésük műveleteit.	Elfogadja a szakmaetikai elveket, a fogyasztó egészségét veszélyeztető nyersanyagokat nem használ fel. Fontosnak tartja az előkészítő műveletek szabályos elvégzését.	Döntést hoz a nyersanyagok felhasználhatóságával kapcsolatban. Önállóan előkészítő műveleteket végez.
3	Elkészíti az édesipari félkész termékeket, szakszerűen tárolja, felhasználja azokat.	Megnevezi az édesipari félkész termékeket, ismeri azok tulajdonságait, az elkészítésük és felhasználásuk módjait.	Nyitott az új ismeretekre, technológiai megoldásokra.	Önállóan félkész termékeket készít.

4	Elkészíti az édesipari kakaó tartalmú termékeket, felméri és megelőzi a készítésük során elkövethető hibákat.	Ismeri a kakaó tartalmú termékek jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát, az elkövethető hibákat, és azok megelőzését. Tudja az elkészült kakaó tartalmú félkész termékek felhasználási lehetőségeit.	Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket.	Önállóan kakaó tartalmú félkész és késztermékeket készít. Korrigálja a gyártás során elkövetett esetleges hibákat.
5	Édesipari lisztesárukat készít.	Ismeri a kekszek, krékerek, teasütemények, snackfélék, ostyafélék jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát.	Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket. Nyitott a termékgyártással kapcsolatos új ismeretekre, technológiai megoldásokra.	Önállóan édesipari termékeket készít, illetve felügyeli azok készítését. A termékgyártás technológiájával kapcsolatban önálló döntéseket hoz.
6	Édesipari hagyományőrző- és tájjellegű termékeket készít.	Ismeri az édesipari hagyományőrző- és a tájjellegű termékek, (konyakosmeggy, dianás cukorka, szaloncukor, Negró cukorka) jellemzőit, elkészítésének műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát.		
7	Cukorkákat, bonbon t, jégkrémet, tortadíszot készít, kemény-, puha-, töltött cukorkákat állít elő.	Ismeri a termékek készítésének műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát és minőségi követelményeit.		

8	Kávépörkölést végez.	Ismeri a kávétermés feldolgozásának, a kávébab tárolásának, pörkölésének módját, a koffeinmentes kávé jellemzőit, és előállítását.		Instrukciók alapján végzi a munkáját.
9	Különböző kézműves bonbonfajtákat készít, csokoládét temperál.	Ismeri a bonbonok általános jellemzőit, nyersanyagait, egyes csoportjait, a bonbonfajták készítésének műveleteit. Tudja a csokoládé temperálásának célját, módszereit.	Igényes munkára törekszik. Érdeklődik a nemzetközi trendek, illetve a bonbonkészítés újdonságai iránt.	Önállóan bonbont készít.
10	Kiválasztja a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelöli a terméket.	Ismeri a korszerű csomagolással szemben támasztott követelményeket, a csomagolás típusait, a jelölés jogi szabályozását, elemeit.	Törekszik az igényes csomagolásra. Belátja a termék jelölésének fontosságát.	Önállóan termék csomagolást, jelölést végez.
11	Alapvető édesipari nyersanyag- és késztermék minőségellenőrző vizsgálatokat végez, a mérési eredményeket rögzíti.	Ismeri az édességkészítéshez szükséges nyersanyagok és késztermékek minőségi követelményeit, a minőségellenőrzést szolgáló vizsgálatokat.	Belátja a minőségellenőrző vizsgálatok alkalmazásának fontosságát.	Irányítással minőségellenőrző vizsgálatokat végez.
12	Munkáját az édesipari Jó higiéniai és jó gyártási gyakorlat előírásai szerint végzi.	Ismeri az édesipari Jó Higiéniai és a Jó Gyártási Gyakorlatában előírt szabályokat.	Belátja a higiéniai szabályok betartásának fontosságát.	Másokkal együttműködve felügyeli a termékgyártás higiéniáját.

13	Üzemi HACCP dokumentumokat vezet.	Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, dokumentumait, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket.	Belátja a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt tartja a digitalizáció adta lehetőségeket.	Önállóan HACCP dokumentumokat vezet.
14	A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezeli, üzemelteti, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat.	Ismeri az egyes munkaeszközök felhasználásának területeit, balesetmentes használatát, higiéniai követelményeit. Ismeri az édesipari gépek, berendezések és eszközök feladatát, működési elvét, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának módját. Ismeri a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.	Nyitott az új technikai megoldásokra. Betartja a gépek és berendezések kezelési utasításait.	Önállóan munkaeszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet, tisztít. Munkája során betartja a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.
15	Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számol.	Ismeri a nyersanyagszámítás módját.	Betartja a Magyar élelmiszerkönyv előírásait. Maradéktalanul betartja az élelmiszerek előállítására vonatkozó előírásait. Precízen végzi a számolási műveleteket. Fontosnak tartja a vevői bizalmat a termékei iránt.	Önállóan számolja ki a szükséges nyersanyagokat és ellenőrzi a számolások pontosságát
16	Szakszerűen kezeli az édesipari melléktermékeket és hulladékokat.	Ismeri az édesipari melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályait.	Törekszik a szelektív hulladékgyűjtésre. Belátja a környezetvédelem fontosságát.	Önállóan kezeli az édesipari melléktermékeket és hulladékokat.
17.	Részt vesz a vállalkozás szabályos működtetésében, a vonatkozó	Alap szinten ismeri a vállalkozások alapításával, működtetésével kapcsolatos	Betartja a vállalkozások működésére vonatkozó jogszabályokat.	Irányítással végzi a vállalkozás működtetésében szükséges munkáját.

	dokumentumok elkészítésében és vezetésében.	előírásokat.		
18.	Idegen nyelvű prospektusokat és weboldalakat olvas.	Alap szinten ismeri a szakmai idegennyelvi kifejezéseket.	Nyitott az nemzetközi technológiák és műszaki újítások felé.	Irányítással határoz meg technológiai változásokat, illetve javaslatot tesz műszaki újításokkal kapcsolatban.

## 7. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

7.1. Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

### 7.2. Írásbeli vizsga

7.2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmiszeripari alapismeretek

7.2.2. A vizsgatevékenység leírása

- Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%
- Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek 50%

A feladatsornak legalább 15 legfeljebb 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

- tesztfeladatok ahol csak egy jó válasz lehetséges és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%).

7.2.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

7.2.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 20%

7.2.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Értékelési útmutató alapján

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31 %-át elérte.

### 7.3. Gyakorlati vizsga

7.3.1. A vizsgatevékenység megnevezése: élelmiszeripari ágazati alapgyakorlat

7.3.2. A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység egy részből áll:

7.3.2.1. Komplex gyakorlati vizsgafeladat

Élelmiszeripari alpműveletet végez, melynek során:

- anyagokat kiválaszt,
- a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet számol és mér,
- anyagokat, eszközöket előkészít,
- élelmiszeriparban használt anyagok egyes fizikai vagy kémiai tulajdonságait méri, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,

- élelmiszeriparban használt munkadarabot, fél- vagy készterméket állít elő, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- meghatározott munkaműveleteket hajt végre.

Az iskola – saját lehetőségeinek figyelembevételével - a fenti tevékenységek közül legalább négyet tartalmazó tételsort állít össze.

7.3.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:	180 perc
7.3.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül:	80%
7.3.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai és súlyozásuk:	
- a megadott művelet szakszerű elvégzése	30%
- a munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek szakszerű használata	30%
- megadott műveleti sorrend betartása	10%
- a mérés pontossága,	10%
- a munkavégzés esztétikája	10%
- a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása	10%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 50 %-át elérte.

#### 7.4. Alapvizsgával betölthető munkakör FEOR száma

Ágazati alapoktatás megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Alapvizsgával betölthető munkakör(ök), tevékenységek
-	-	-	-

7.5. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:-

### 8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

8.1.Szakma megnevezése: Édességkészítő

8.2.Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

8.2.1. valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

8.2.2. szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

#### 8.3.Központi interaktív vizsga

8.3.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Édességkészítés technológiai ismeretei és az édesipari gépek kezelése.

8.3.2. A vizsgatevékenység leírása

Egy vagy több alapvető édesipari termék készítésének ismertetése. Az édesipari nyersanyagok jellemzőinek, előállításuk technológiai műveleteinek, a termékek készítéséhez alkalmazott gépek vagy berendezések kezelésének, munkavédelmének és higiénijának ismertetése. Megadott termékmennyiséghez szükséges nyersanyag kiszámítása megadott összetétel alapján.

A feladatokat az alábbiak figyelembevételével kell összeállítani:

1./ A szakmára jellemző édesipari termék vagy termékek készítésének ismertetése.

Egy vagy több a szakmára jellemző édesipari termék gyártástechnológiája, nyersanyagainak jellemzői, a gyártás műveletei, az egyes műveletek célja, feltételei, technikai megoldásai, a műveletek során lejátszódó folyamatok.

- 2./ Ábra (rajz, fénykép) segítségével egy édességkészítő gép, berendezés kezelésének és tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése. Egy a szakmára jellemző édesipari gép kezelésének általános ismertetése. A szabályozások lehetőségei. A gép működtetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírások ismertetése.
- 3./ Szakmai számítási feladatok megadott termékmennyiség és megadott összetétel alapján. Egy alapvető édesipari termékcsoporthoz tartozó termék nyersanyagszükségletének kiszámítása megadott anyagösszetétel (receptúra) és megadott termékmennyiség alapján.

A feladatok között szerepelnie kell:

- igaz-hamis állítások eldöntése, feleletválasztás (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)
- termék megnevezése, technológiai lépések helyes sorrendbe állítása (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)
- hiányos szöveg kiegészítése, táblázat, ábra, folyamatábra hiányos elemeinek kitöltése (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 10%)
- rövid feleletalkotás (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)
- géprajz (ábra vagy fénykép) felismerése, berendezés megnevezése, kezelésének ismertetése (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 10%)
- szakmai számítási feladat (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%).

8.3.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

8.3.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

8.3.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai

A feladatsorhoz rendelt értékelési és javítási útmutató alapján történik.

A feladatok aránya és értékelése a központi interaktív vizsgán belül:

1./ a szakmára jellemző édesipari termék vagy termékek készítésének ismertetése (70 %),

2./ ábra (rajz, fénykép) segítségével, egy édességkészítő gép, berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése (10 %),

3./ szakmai számítási feladatok megadott termékmennyiség és megadott összetétel alapján (20 %).

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

#### **8.4. Projektfeladat**

8.4.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Édességkészítés és a portfólió

8.4.2. A vizsgatevékenység leírása

A projektfeladat két részből áll:

1./ Édességkészítés és termékbemutató (aránya a projektfeladaton belül: 90%)

2./ Portfóliókészítés (aránya a projektfeladaton belül: 10%)

1./ Édességkészítés és termékbemutató

A következő négy feladat közül egy feladat végrehajtása:

- 1) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján tartós lisztesáru készítése és a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése

vagy

- 2) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján, kakaó tartalmú termékek készítése és a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése

vagy

- 3) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján, cukorkák készítése és a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése

vagy

- 4) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján, egyedi táplálkozási igényt kielégítő termék készítése és a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. Az elkészült terméket - a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően - minősíti, a termék készítésével kapcsolatban a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A beszélgetés során ismertetni kell a feladatot, az elkészült termékek minőségét, az esetleges hibákat és azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit. A termékek között szerepelnie kell olyanoknak is, amelyek készítéséhez vajat használtak fel. A termékekhez élelmiszer imitátumok nem használhatóak fel. Csak olyan termék fogadható el, amelynek minősége megfelel a vonatkozó jogszabályoknak.

A gyakorlati feladatsornak a felsorolt termékcsoportok mindegyikét le kell fednie.

A termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

2./ A portfólió részei:

- bemutatkozás, célkitűzés.
- dokumentumok gyűjteménye: A dokumentumok a tanuló tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét bemutató bármilyen szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemeknek a gyűjteménye. Közvetlenül a szakmai munkához köthető dokumentumok a tanári dicsérek, versenyeredmények, elkészített produktumok fényképei, projektmunka folyamatát bemutató dokumentumok, szakmához köthető rendezvények, kiállítások, múzeumlátogatások dokumentálása. A portfólióban szerepelnie kell legalább egy idegen nyelvű szakmai dokumentumnak.
- összegzés: annak összefoglalója, hogy a portfólió tartalma miben szolgálja a tanuló szakmai fejlődését.

A portfólió formai követelményei:

- A portfólió elektronikus vagy papír alapú dokumentum, amelyet a képzőhely által biztosított felületen, vagy egyéb, a képzőhely által meghatározott módon tárol a tanuló. A dokumentumok valóságát - a képzőhely hitelesíti.
- A portfólió formai követelményei: a szöveges rész Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, másfeles sortávolság, sorkizárás, 2,5 cm-es margó.

A dokumentumokban szereplő táblázatok, ábrák, fényképek, animációk, filmes elemek forrását jelölni kell. A dokumentumok készítéséhez felhasznált forrásokat (könyvek, folyóiratok, internetes források, egyéb források) a dokumentum végén fel kell tüntetni.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő:

- 10-11. évfolyam, kétéves képzés esetén 13-14. évfolyam. Félévenként legalább egy, a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges.

A portfólió értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10 %

A portfólió akkor fogadható el, ha tartalma alapján legalább 40 % -ra értékelhető.

8.4.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc

8.4.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

8.4.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

1./ Édességkészítés és termékbemutató vizsgarész értékelésének szempontjai:

- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (10 %),
- Termékkészítés szakszerűsége (35 %),
- Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai (35 %),
- Csomagolás és jelölés szakszerűsége (10 %)
- Termékkészítés higiénája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %).

2./ A portfólió értékelésének sajátos szempontjai:

- közvetlenül a szakmához köthető dokumentumok mennyisége és tartalma, formai megvalósítása (40 %),
- a vizsgázó tudása, teljesítménye, elért eredmények (40 %),
- a tanulási folyamat, kompetenciák fejlődésének bemutatása, attitűd tulajdonságok (20 %).

A portfólió értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10 %

A portfólió akkor fogadható el, ha tartalma alapján legalább 40 %-osra értékelhető.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

8.5.A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A vizsga lebonyolításához a gépek és berendezések működtetéséhez szükséges műszaki személyzet, illetve a vizsga alatti üzemi higiéniai feltételek biztosításához szükséges munkatárs. Az interaktív vizsgához rendszergazda jelenléte.

8.6.A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- nyersanyagtárolás eszközei
- nyersanyagelőkészítés berendezései: mérlegek, sziták,
- hűtők
- fa, rozsdamentes fém és márvány munkalapos asztalok
- kever-habverő gépek
- dagasztó-gyúró gép
- csokoládémelegítő
- ostyasütő berendezés
- krémtöltés eszközei
- húros vágó
- kutter
- dresszírozó gép
- csokoládé temperáló
- mártógép
- kemencék, sütők
- nyújtógép
- aprítóberendezés
- masszakeverő

- hőmérők
- klíma
- szárazanyag tartalom mérő
- tűzhelyek, mikrohullámú sütő
- kekszformázó gép
- édesipari eszközök
- munkavédelmi eszközök
- hulladéktárolás eszközei
- interaktív vizsgálóhoz: számítógép és internetkapcsolat

8.7.A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:-

8.8. A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányval kell beszámítani:  
Ágazati alapvizsga: 10%, Szakmai vizsga: 90%

8.9.A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok  
A vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv édesipari termékekre vonatkozó fejezetét. A vizsgán számológép használható.

9. **A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -**

## 10. **Részsakma**

10.1. Részsakma alapadatai

10.1.1. A részsakma megnevezése: keksz- és ostyagyártó

10.1.2. A részsakma órakerete: 320-480 óra

10.1.3. A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

10.1.4. A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

10.1.5. A részsakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

10.2. A részsakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A keksz- és ostyagyártó az édesipari termékek közül kekszféléket, krékereket, töltött és töltetlen ostyaféléket, teasüteményeket készít. Munkája során technológiai, illetve termelési számításokat végez. Átv teszi, raktározza és előkészíti a gyártáshoz szükséges nyersanyagokat. A termékek előállításánál beállítja és kezeli a gépeket, berendezéseket és az eszközöket. A lisztesárak félkész- és késztermékeiket elkészíti a technológiai utasításoknak megfelelően, majd ezeket csomagolja és szakszerűen tárolja. Alapvető minőségbiztosítási vizsgálatokat végez a nyersanyagokon és a termékeken. A termeléssel kapcsolatos dokumentumokat a minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint a saját felelősségi körében vezeti. Munkája során betartja az üzem munkavédelmi és higiéniai szabályait, és környezettudatosan kezeli a képződő hulladékokat.

### 10.3. A részszakma legjellemzőbb FEOR száma

Részszakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Édességkészítő	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó
	7114	Keksz- és ostyagyártó Nápolyikészítő Ostya és fagyalttölcsér készítő Ostyakészítő Ostyasütő Teasütemény gyártó Télifagyi gyártó Tölcsérekészítő

### 10.4. A szakképzésbe történő belépés feltételei

10.4.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

10.4.2. Alkalmassági követelmények

10.4.2.1. Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

10.4.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

10.5. Eszközjegyzék a részszakmákra

- nyersanyagtárolás eszközei
- nyersanyagelőkészítés berendezései: mérlegek, sziták,
- hűtők
- fa, rozsdamentes fém és márvány munkalapos asztalok
- kever-habverő gépek
- dagasztó-gyúró gép
- csokoládémelegítő
- ostyasütő berendezés
- krémtöltés eszközei
- húros vágó
- kutter
- dresszírozó gép
- mártógép
- kemencék, sütők
- nyújtógép
- aprítóberendezés
- hőmérők
- tűzhelyek, mikrohullámú sütő
- kekszformázó gép
- édesipari eszközök
- munkavédelmi eszközök
- hulladéktárolás eszközei

10.6. Részszakma szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Átveszi, majd szakszerűen raktározza, tárolja az édességkészítéshez szükséges nyersanyagokat.	Ismeri a nyersanyagok átvételének módját, az átvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatokat. Megnevezi a raktárak fajtáit, tudja a raktárakkal szemben támasztott követelményeket, az édességkészítés nyersanyagai szakszerű tárolásának szabályait.	Törekszik a nyersanyagok átvételénél a pontosságra, a raktározásnál, tárolásnál a nyersanyagok minőségének és mennyiségének a megővésére.	Vezetői instrukciók alapján átveszi a nyersanyagokat, dönt az esetleges kifogásolásról.
2	Kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket.	Ismeri az édességkészítéshez szükséges nyersanyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk módjait, az előkészítésük műveleteit.	Elfogadja a szakmaetikai elveket, a fogyasztó egészségét veszélyeztető nyersanyagokat nem használ fel. Belátja az előkészítő műveletek fontosságát. Fontosnak tartja az előkészítő műveletek szabályos elvégzését.	A nyersanyagok felhasználhatóságával kapcsolatban kikéri a munkatársai véleményét. Önállóan előkészítő műveleteket végez.
3	Elkészíti az édesipari félkész termékeket, szakszerűen tárolja, felhasználja azokat.	Megnevezi az édesipari félkész termékeket, ismeri azok tulajdonságait, az elkészítésük és felhasználásuk módjait.	Nyitott az új ismeretekre, technológiai megoldásokra. Törekszik a pontos munkavégzésre	Irányítással félkész termékeket készít.
4	Édesipari lisztesárukat készít.	Ismeri kekszek, krékerek, teasütemények, ostyafélék jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártás-technológiát.	Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket. Nyitott a termékgyártással kapcsolatos új	Irányítással lisztesárukat készít. A termékgyártás technológiájával kapcsolatban kikéri a munkatársai véleményét.

			ismeretekre, technológiai megoldásokra.	
5	Kiválasztja a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelöli a terméket.	Ismeri a korszerű csomagolással szemben támasztott követelményeket, a csomagolás típusait, a jelölés jogi szabályozását, elemeit.	Törekszik az igényes csomagolásra. Belátja a termék jelölésének fontosságát. Elkötelezett az alapos vevői tájékoztatás iránt.	Önállóan termékcsomagolást, jelölést végez.
6	Munkáját az édesipari Jó higiéniai és jó gyártási gyakorlat előírásai szerint végzi.	Ismeri az édesipar jó higiéniai és a Jó gyártási gyakorlatában előírt szabályokat	Belátja a higiéniai szabályok betartásának fontosságát.	Másokkal együttműködve felügyeli a termékgyártás higiéniját.
7	Üzemi HACCP dokumentumokat vezet.	Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, dokumentumait, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket.	Belátja a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt tartja a digitalizáció adta lehetőségeket.	Irányítással HACCP dokumentumokat vezet.
8	A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezeli, üzemelteti, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat. Munkája során betartja a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.	Ismeri az egyes munkaeszközök felhasználásának területeit, balesetmentes használatát, higiéniai követelményeit. Ismeri a lisztesáru készítéshez szükséges gépek és berendezések feladatát, működési elvét, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának módját. Ismeri a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.	Nyitott az új technikai megoldásokra. Betartja a gépek és berendezések kezelési utasításait.	Irányítással munkaeszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet, tisztít. Munkája során betartja a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.
9	Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számol.	Ismeri a nyersanyagszámítás módját	Betartja a Magyar élelmiszerkönyv előírásait. Maradéktaanul betartja az élelmiszerek előállítására	Vezetői útmutatás alapján nyersanyagszükségletet számít. A számolások pontosságáért felelősséget vállal.

			<p>vonatkozó előírásait. Precízen végzi a számolási műveleteket. Fontosnak tartja a vevői bizalmat a termékei iránt.</p>	
10	<p>Szakszerűen kezeli az édesipari melléktermékeket és hulladékokat.</p>	<p>Ismeri az édesipari melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályait.</p>	<p>Törekszik a szelektív hulladékgyűjtésre. Belátja a környezetvédelem fontosságát.</p>	<p>Önállóan kezeli az édesipari melléktermékeket és hulladékokat.</p>

10.7. A részzakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

10.7.1. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

a részzakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

10.7.2. Projektfeladat

10.7.2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Édesipari lisztesáru készítése

10.7.2.2. A vizsgatevékenység leírása:

Lisztesáruk készítése és a termékek bemutatása

A következő négy tevékenység közül egy feladatsor végrehajtása:

- 1) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján kekszfélék készítése, és a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése  
vagy
- 2) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján krékerek készítése és a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése  
vagy
- 3) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján töltött, illetve töltetlen ostyafélék készítése és a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése  
vagy
- 4) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján töltött, illetve töltetlen teasütemények készítése, a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. Az elkészült terméket - a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően - minősíti, a termék gyártásával kapcsolatban a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A beszélgetés során ismertetni kell a feladatot, az elkészült termékek minőségét, az esetleges hibákat és az azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit.

A gyakorlati tételsornak a felsorolt termékcsoporthoz mindegyikét le kell fednie.

A termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.

10.7.2.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

10.7.3. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

10.7.4. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Termékkészítés és termékbemutató vizsgarész értékelésének szempontjai:

- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (10 %),
- Termékkészítés szakszerűsége (35 %),
- Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai (35 %),
- Csomagolás és jelölés szakszerűsége (10 %)
- Termékkészítés higiénája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %).

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

10.8. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A vizsga lebonyolításához a gépek és berendezések működtetéséhez szükséges műszaki személyzet, illetve a vizsga alatti üzemi higiéniai feltételek biztosításához szükséges munkatárs.

10.9. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- nyersanyagtárolás eszközei
- nyersanyagelőkészítés berendezései: mérlegek, sziták,
- hűtők
- fa, rozsdamentes fém és márvány munkalapos asztalok
- kever-habverő gépek
- dagasztó-gyúró gép
- csokoládémelegítő
- ostyasütő berendezés
- krémtöltés eszközei
- húros vágó
- kutter
- dresszírozó gép
- mártógép
- kemencék, sütők
- nyújtógép
- aprítóberendezés
- hőmérők
- szárazanyag tartalom mérő
- tűzhelyek, mikrohullámú sütő
- kekszformázó gép
- édesipari eszközök
- munkavédelmi eszközök
- hulladéktárolás eszközei

10.10. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:-

10.11. A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv édesipari termékekre vonatkozó fejezetét. A vizsgán számológép használható.

## 11. Részsakma

### 11.1. Részsakma alapadatai

11.1.1. A részsakma megnevezése: Csokoládétermék gyártó

11.1.2. A részsakma órakerete: 320 - 480 óra

11.1.3. A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

11.1.4. A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

11.1.5. A részsakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

11.2. A részsakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Az édesipari termékek közül töltött- és töltetlen táblás csokoládékat és üreges csokoládékat, bon bonokat, csokoládé drázsékat készít. Munkája során technológiai, illetve termelési számításokat végez. Átveszi, raktározza és előkészíti a gyártáshoz szükséges nyersanyagokat. A termékek előállításánál beállítja és kezeli a gépeket, berendezéseket és az eszközöket. A csokoládétermékek félkész és késztermékeiket készíti a technológiai utasításoknak megfelelően, majd ezeket csomagolja és szakszerűen tárolja. Alapvető minőségbiztosítási vizsgálatokat végez a nyersanyagokon és a termékeken. A termeléssel kapcsolatos dokumentumokat a minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint a saját felelősségi körében vezeti. Munkája során betartja az üzem munkavédelmi és higiéniai szabályait, és környezettudatosan kezeli a képződő hulladékokat.

11.3. A részsakma legjellemzőbb FEOR száma

Részsakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Édességkészítő	7114	Pék, édesiparitermék- gyártó
	7114	Csokoládéfigura- formázó Csokoládétáblázó Csokoládétermék- gyártó Desszertgyártó Desszertmártó Konyakmeggy gyártó (kézi)

#### 11.4. A szakképzésbe történő belépés feltételei

11.4.1. Iskolai előképzettség: alapközü iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

11.4.2. Alkalmassági követelmények

11.4.2.1. Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

11.4.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

11.5. Eszközjegyzék a részsakmákra

- nyersanyagtárolás eszközei
- nyersanyagelőkészítés berendezései
- hűtők
- klíma
- rozsdamentes fém és márvány munkalapos asztalok
- csokoládétemperáló
- kever-habverő gépek
- csokoládémelegítő
- drázsírozó
- mártógép
- aprítóberendezés
- bolygató
- rázóasztal
- formák
- hőmérők
- tűzhelyek, mikrohullámú sütő
- édesipari eszközök
- munkavédelmi eszközök
- hulladéktárolás eszközei

11.6. Részsakma szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Átveszi, majd szakszerűen raktározza, tárolja az édességkészítéshez szükséges nyersanyagokat.	Ismeri a nyersanyagok átvételének módját, az átvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatokat. Megnevezi a raktárak fajtáit, tudja a raktárakkal szemben támasztott követelményeket, az édességkészítés nyersanyagai szakszerű tárolásának szabályait.	Törekszik a nyersanyagok átvételénél a pontosságra, a raktározásnál, tárolásnál a nyersanyagok minőségének és mennyiségének a megóvására.	Vezetői instrukciók alapján átveszi a nyersanyagokat, dönt az esetleges kifogásokról. Felelősséget vállal a nyersanyagok szakszerű raktározásáért, tárolásáért.

2	Kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket.	Ismeri a csokoládétermékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk módjait, az előkészítésük műveleteit.	Elfogadja a szakmaetikai elveket, a fogyasztó egészségét veszélyeztető nyersanyagokat nem használ fel. Belátja az előkészítő műveletek fontosságát. Fontosnak tartja az előkészítő műveletek szabályos elvégzését.	Vezetői felügyelet mellett előkészítő műveleteket végez. A nyersanyagok felhasználhatóságáról kikéri a munkatársai véleményét.
3	Elkészíti az kakaó tartalmú termékeket, szakszerűen tárolja, felhasználja azokat.	Megnevezi a kakaó tartalmú termékeket, ismeri azok tulajdonságait, az elkészítésük és felhasználásuk módjait.	Nyitott az új ismeretekre, technológiai megoldásokra.	Irányítással félkész termékeket készít.
4	Elkészíti az édesipari kakaó tartalmú termékeket, felméri és megelőzi a készítésük során elkövethető hibákat.	Ismeri a kakaó tartalmú termékek jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát, az elkövethető hibákat, és azok megelőzését. Tudja az elkészült kakaó tartalmú félkész termékek felhasználási lehetőségeit.	Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket. Nyitott a termékgyártással kapcsolatos új ismeretekre, technológiai megoldásokra.	Irányítással kakaó tartalmú félkész és késztermékeket készít. Vezetői instrukciók alapján korrigálja a gyártás során elkövetett esetleges hibákat.
5	Kiválasztja a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelöli a terméket.	Ismeri a korszerű csomagolással szemben támasztott követelményeket, a csomagolás típusait, a jelölés jogi szabályozását, elemeit.	Törekszik az igényes csomagolásra. Belátja a termék jelölésének fontosságát. Elkötelezett az alapos vevői tájékoztatás iránt.	Önállóan termékcsomagolást, jelölést végez.
6	Munkáját az édesipari Jó higiéniai és jó gyártási gyakorlat előírásai szerint végzi.	Ismeri az édesipar jó higiéniai és a Jó gyártási gyakorlatában előírt szabályokat.	Belátja a higiéniai szabályok betartásának fontosságát.	Másokkal együttműködve felügyeli a termékgyártás higiéniáját.

7	Üzemi HACCP dokumentumokat vezet.	Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, dokumentumait, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket.	Belátja a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt tartja a digitalizáció adta lehetőségeket.	Vezetői felügyelettel HACCP dokumentumokat vezet.
8	A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezeli, üzemelteti, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat. Munkája során betartja a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.	Ismeri az egyes munkaeszközök felhasználásának területeit, balesetmentes használatát, higiéniai követelményeit. Ismeri a kakaó tartalmú termékek előállításához szükséges gépek és berendezések feladatát, működési elvét, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának módját. Ismeri a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.	Nyitott az új technikai megoldásokra. Betartja a gépek és berendezések kezelési utasításait.	Irányítással munkaeszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet, tisztít. Munkája során betartja a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.
9	Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számol.	Ismeri a nyersanyagszámítás módját,	Betartja a Magyar élelmiszerkönyv előírásait. Maradékalanul betartja az élelmiszerek előállítására vonatkozó előírásait. Precízen végzi a számolási műveleteket. Fontosnak tartja a vevői bizalmat a termékei iránt.	Vezetői útmutatás alapján nyersanyagszükségletet számít. A számolások pontosságáért felelősséget vállal.
10	Szakszerűen kezeli az édesipari melléktermékeket és hulladékokat.	Ismeri az édesipari melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályait.	Törekszik a szelektív hulladékgyűjtésre. Belátja a környezetvédelem fontosságát.	Önállóan kezeli az édesipari melléktermékeket és hulladékokat.

## 11.7. A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

### 11.7.1. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

a részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

### 11.7.2. Projektfeladat

11.7.2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Csokoládétermékek készítése

11.7.2.2. A vizsgatevékenység leírása:

#### Csokoládétermék készítése és termékbemutató

A következő feladatok közül egy feladatsor végrehajtása:

- 1.) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján töltött vagy töltetlen táblás csokoládé készítése, és a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű becsomagolása és jogszabályoknak megfelelő jelölése,  
vagy
- 2.) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján, üreges csokoládéfigura készítése és a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű becsomagolása és jogszabályoknak megfelelő jelölése,  
vagy
- 3.) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján, hüvelyes vagy kézi dresszírozású bonbonok készítése és a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű becsomagolása és jogszabályoknak megfelelő jelölése.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. Az elkészült terméket - a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően - minősíti, a termék gyártásával kapcsolatban a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A beszélgetés során ismertetni kell a feladatot, az elkészült termékek minőségét, az esetleges hibákat és az azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit.

A gyakorlati tételsornak a felsorolt termékcsoportok mindegyikét le kell fednie.

A termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.

11.7.2.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

11.7.3. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

### 11.7.4. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- A termékkészítés szakszerűsége (40%),
- Késztermék külső megjelenése, állaga, állománya, íze (40%),
- Csomagolás szakszerűsége és a jelölés tartalma (10%)
- Termékkészítés higiénijája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %),

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

11.8. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:  
A vizsga lebonyolításához a gépek és berendezések működtetéséhez szükséges műszaki személyzet, illetve a vizsga alatti üzemi higiéniai feltételek biztosításához szükséges munkatárs.

11.9. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Nyersanyagtárolás eszközei

- nyersanyagtárolás eszközei
- nyersanyagelőkészítés berendezései
- hűtők
- klíma
- rozsdamentes fém és márvány munkalapos asztalok
- csokoládétemperáló
- kever-habverő gépek
- csokoládémelegítő
- drázsírozó
- mártógép
- aprítóberendezés
- bolygató
- rázóasztal
- formák
- hőmérők
- tűzhelyek, mikrohullámú sütő
- édesipari eszközök
- munkavédelmi eszközök
- hulladéktárolás eszközei

11.10. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:-

11.11. A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv édesipari termékekre vonatkozó fejezetét. A vizsgán számológép használható.