

FELNŐTTKÉPZÉSI SZAKMAI PROGRAMKÖVETELMÉNY

1. a) A SZAKMAI PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGNEVEZÉSE

Betanított édesipari termékgyártó

b) SZAKMAI VÉGZETTSÉG MEGNEVEZÉSE

Betanított édesipari termékgyártó

Szakmai programkövetelmény azonosító száma:	SzPk-00230-18-21 1 07 1
Szakmai programkövetelmény érvényességének kezdete	2018-12-13

2. A SZAKMAI VÉGZETTSÉGGEL MEGSZEREZHETŐ KOMPETENCIÁKKAL

új, önálló tevékenység, munkaterületi feladat végezhető el

3. A SZAKMAI PROGRAMKÖVETELMÉNY MODULRENDSZERŰ

nem

4. AZ OKJ-BAN SZEREPLŐ AZON SZAKMACSOPORT, AMELYBE A PROGRAMKÖVETELMÉNY BESOROLHATÓ

21 - Élelmiszeripar

5. AZ EKKR-HEZ KAPCSOLÓDÓ MAGYAR KÉPESÍTÉSI KERETRENDSZER SZERINTI SZINTJÉNEK MEGHATÁROZÁSÁRA ÉS BESOROLÁSÁRA VONATKOZÓ MEGJELÖLÉSE

1 - szint

6. A SZAKMAI VÉGZETTSÉG JELLEGÉTŐL FÜGGŐEN A KÉPZÉS MEGKEZDÉSÉHEZ SZÜKSÉGES BEMENETI FELTÉTELEK

Iskolai előképzettség

iskolai előképzettséghez nem kötött, az általános iskola nyolc évfolyamánál kevesebb

Szakmai előképzettség

szakmai előképzettséghez nem kötött

Egészségügyi alkalmassági követelmények

szükséges, éspedig:

Foglalkozás egészségügyi vizsgálat és Egészségügyi kiskönyv (nyilatkozat) szükséges.

Előírt gyakorlati idő

nem szükséges

Egyéb feltételek

nem szükséges

7. A SZAKMAI VÉGZETTSÉGGEL ELLÁTHATÓ LEGJELLEMZŐBB TEVÉKENYSÉG, VAGY MUNKATERÜLET RÖVID LEÍRÁSA

A Betanított édesipari termékgyártó cukorkát, csokoládét, édesipari, tartós süteményt készít üzemi környezetben, a hatályos jogszabályi követelményeknek megfelelően, szakmai felügyelettel. Közreműködik a gyártáshoz szükséges anyagok átvételében, a gyártáshoz való előkészítésben, - szakmai irányítással - kezeli a gépeket, berendezéseket, eszközöket - előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készítményeket, - a készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak, illetve elvégzi a raktározást, kezeli a képződő hulladékot.

8. A SZAKMAI VÉGZETTSÉGGEL BETÖLTHETŐ MUNKAKÖR MEGNEVEZÉSE ÉS BESOROLÁSA

FEOR főcsoport megnevezése	FEOR száma	Foglalkozás megnevezése	A szakmai végzettséggel legjellemzőbben ellátható tevékenység, munkaterület
7. Ipari és építőipari foglalkozások	7114	Pék, édesipari termékgyártó	Betanított édesipari termékgyártó

9. A SZAKMAI VÉGZETTSÉG MEGSZERZÉSÉHEZ SZÜKSÉGES KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A képzés "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A képzés "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

Csoportos felkészítés	Minimum	Maximum
A képzés óraszám	170	300
Elméleti képzés idő aránya (%)	30	
Gyakorlati képzés idő aránya (%)	70	

A képzés "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

10. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

Tudás	Képesség	Attitűd	Felelősség, autonómia
Ismeri az édességkészítés alapanyagait, a csokoládék és cukorkák, tartós sütemények készítésének technológiáját, azok emberi fogyasztásra történő elkészítésének szabályait.	Azonosítja az édesipari termékgyártás alapanyagait. Felismeri a csokoládék, cukorkák és tartós sütemények formáit, illetve kiválasztja a munkamenetnek megfelelőit.	Érdeklődő elemi munkavégzési helyzetekben.	Szakmai irányítás mellett végzi munkáját.
Ismeri az édesipari termékgyártó üzem működési rendjét, folyamatait.	Képes alkalmazni az édesipari termékgyártás üzemi működési rendjét.	Kész a közös munkára, tudásának másokkal való megosztására.	Szakmai irányítás mellett üzemi körülmények között végzi feladatát.
Ismeri, a csokoládé a cukorkák és a tartós sütemények elkészítéséhez szükséges anyagmennyiségek számítási módjait.	Az üzemi igényeknek megfelelően kiszámítja a szükséges anyagmennyiségeket egyszerűbb csokoládék és cukorkák, tartós sütemények gyártásához.	Felelősséget érez a takarékos anyagfelhasználásra, pontos számításra.	Szakmai felügyelet mellett végzi munkáját.
Ismeri a csokoládé a cukorkák, a tartós sütemények elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, azok tulajdonságait.	Az üzemi igényeknek megfelelően készíti elő az alapanyagokat a kiválasztott termék gyártásához.	Felelősséget érez a takarékos anyagfelhasználásra, pontos számításra.	Szakmai irányítás mellett végzi munkáját
Ismeri a csokoládék, a cukorkák, a tartós sütemények elkészítésének módjait, az emberi fogyasztásra alkalmas előállításának szabályait.	Az üzemi igényeknek megfelelően készíti el és formázza a csokoládékat és cukorkákat, tartós süteményeket.	Felelősséget érez a végtermék minőségének minél magasabb szintű megőrzéséért.	Szakmai irányítás mellett végzi munkáját.
Ismeri a csokoládék cukorkák, tartós sütemények formáit, típusait, tulajdonságait, ismeri azok felhasználási, forgalomba hozatali lehetőségeit.	Képes szakszerűen, az üzem munka-, baleset-, környezet- és tűzvédelmi előírásait betartva ellátni a gyártási feladatokat.	Törekszik a biztonságos munkavégzésre.	Szakmai irányítás mellett végzi munkáját.

Ismeri a csokoládék cukorkák tartós sütemények elkészítéséhez szükséges előkészítő műveleteket.	Kiválasztja a csokoládék és cukorkák, tartós sütemények gyártásához szükséges eszközöket. A csokoládék és cukorkák tartós sütemények gyártását képes a végtermék minőségi romlása nélkül elvégezni.	Felelősséget érez a végtermék minőségének minél magasabb szintű megőrzéséért.	Szakmai irányítás mellett végzi munkáját.
Ismeri az üzemi higiéniai előírásokat.	Képes az üzemi higiéniai eszközeit és berendezéseit az előírásoknak megfelelően használni, üzemeltetni, valamint a munka végeztével azokat üzemén kívül helyezni.	Következetes a higiéniai előírások betartásában.	Szakmai irányítás mellett végzi munkáját.
Ismeri a gyártás során betartandó, az édesipari termékek előállításával kapcsolatos higiéniai, tűzvédelmi, balesetvédelmi, környezetvédelmi, munkavédelmi előírásokat, szabályokat.	Munkája során mindig betartja a higiéniai előírásokat és figyel a személyi higiénia, eleget tesz a munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi szabályoknak, veszélyhelyzet esetén képes megtenni a szükséges intézkedéseket.	A személyi higiénia különös gonddal betartja. Az üzemi munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi előírásait önmagára nézve kötelezőnek ismeri el.	Önállóan betartja az üzemi munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi előírásait, veszélyhelyzet érzékelése esetén értesít a felelőst.
Ismeri az édesipari termékgyártás gazdaságossági tényezőit. Ismeri a lehetséges veszélyeket.	Csokoládékat, cukorkákat és tartós süteményeket, készít gyártmánylapok alapján az üzemi előírásoknak megfelelően.	Pontosan betartja az utasításokat.	Munkahelyi vezetők irányításával, munkafelügyelők utasításainak megfelelően teljesíti feladatait.
Ismeri a munkaterületéhez tartozó eszközöket; gépeket, berendezéseket működését, használatát.	A munkaterületéhez tartozó eszközöket; gépeket, berendezéseket szakszerűen használja és ügyel azok működőképességének megőrzésére.	Probléma esetén együttműködik a helyreállításban.	Munkahelyi vezetője felügyeletével használja a munkaterületéhez tartozó eszközöket.
Ismeri a gépek tisztításának, karbantartásának előírásait.	A munkája során használta eszközöket, gépeket, berendezéseket az üzemi előírásoknak megfelelően tisztítja, karbantartja és üzemén kívül helyezi, elzárja.	Fokozottan ügyel az eszközök, gépek, berendezések tisztítása során saját és munkatársai testi épségére.	Munkahelyi vezetője iránymutatása szerint tisztítja a berendezéseket, gondoskodik azok biztonságos elhelyezéséről.
Ismeri a csokoládék és cukorkák, tartós sütemények elkészítésére vonatkozó előírásokat.	Alkalmazza a csokoládék és cukorkák tartós sütemények elkészítésére vonatkozó előírásokat.	Önmagára nézve kötelezőnek fogadja el a vonatkozó előírásokat.	Szakmai irányítás mellett végzi a munkaterületi feladatot.

Ismeri az édesipari termék gyártás során betartandó higiéniai előírásokat és a HACCP, élelmiszerbiztonsági rendszert.	Betartja a HACCP rendszer előírásait.	A HACCP rendszer működtetésében együttműködik munkatársaival.	Minőségirányítástért felelős munkatárs utasítása szerint cselekszik.
Ismeri a HACCP oktatásra vonatkozó előírásokat, a nem megfelelés esetén szükséges teendőket.	Munkája során mindig figyel a HACCP rendszer működésére és figyel az oktatás megvalósítására, nem megfelelés esetén képes megtenni a szükséges intézkedéseket.	A HACCP rendszer működtetésében együttműködik munkatársaival.	Minőségirányítástért felelős munkatárs utasítása szerint cselekszik.
Tisztában van az édesipari termék gyártása során előforduló minőségromló tényezők megelőzési lehetőségeivel.	Munkája során ügyel arra, hogy a csokoládék és cukorkák, tartós sütemények elkészítésekor a minőségromlást elkerülje.	Felelősséget érez a termékek minőségéért.	Vezetője irányításával végzi munkáját.
Ismeri az édesipari termékek gyártására vonatkozó hazai, és Európai Unió előírásokat.	Képes a csokoládék, tartós sütemények, cukorkák gyártására hazai üzemben, és az Európai Unió területén lévő üzemben is.	Nyitott az új eszközök, a gépek és a berendezések megismerésére.	Vezetője irányításával végzi munkáját.
Ismeri az új édesipari alaptermékgyártási technikákat.	Képes új technológiák és édesipari technikák elsajátítására, kipróbálására.	Nyitott a továbbképzésre, érdeklődést mutat az Európai Unió területén megjelenő új technológiák és édesipari technikák iránt.	Vezetője irányításával végzi munkáját.

A képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll

Nem

11. A TERVEZETT KÉPZÉS MUNKAERŐ-PIACI RELEVÁNCIÁJA

Édesipari termékgyártás területén várható a szakemberek iránti kereslet megnövekedése. A Betanított édesipari termékgyártó megfelelő gyakorlat megszerzésével üzemi körülmények között foglalkoztatható. A cukorka-, csokoládé-, tartós sütemény termék gyártás területén dolgozik, így ez a végzettség az alacsony képzettségűek számára is lehetőséget nyújt hazai és az Európai Unió előírásoknak is megfelelő édesipari termékgyártó üzemben történő foglalkoztatásra.

12. A SZAKMAI VÉGZETTSÉG MEGSZERZÉSÉT IGAZOLÓ DOKUMENTUM KIADÁSÁNAK FELTÉTELEI

1. a képzés felnőttképzési szerződésben megjelölt óraszámának hetven százalékán való részvétel, és
2. a szakmai záró beszámoló sikeres teljesítése