

07214012 számú Mézeskalács készítő megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény

1. A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

- 1.1 Megnevezése: Mézeskalács készítő
- 1.2 Ágazat megnevezése: élelmiszeripar
- 1.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: élelmiszergyártás 0721

2. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés

- 2.1 Megnevezése: Mézeskalács készítő
- 2.2 Szintjének besorolása
 - 2.2.1 Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 4
 - 2.2.2 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 4
 - 2.2.3 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

3. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:

- 3.1 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.
- 3.2 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.
A képesítési követelményt előíró jogszabály: -

4. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:

Kézműves körülmények között mézeskalácsokat és mézes termékeket készít. Munkája során technológiai, illetve termelési számításokat végez. Átveszi, raktározza és előkészíti a gyártáshoz szükséges nyersanyagokat. A termékek előállítása során beállítja és kezeli a gépeket, berendezéseket és az eszközöket. Mézeskalácsokat és mézes termékeket készít a technológiai utasításoknak megfelelően, majd ezeket csomagolja és szakszerűen tárolja. Alapvető minő-

ségbiztosítási 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) és betartatásával végzi.

5. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása:

5.1 Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll:

5.1.1 Az oltalom típusának megjelölése: -

5.1.2 Nyilvántartó hatóság: -

5.1.3 Azonosító vagy nyilvántartásba vételi száma: -

6. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés megkezdéséhez szükséges bemeneti feltételek:

6.1 Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

6.2 Szakmai előképzettség: nem szükséges

6.3 Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges

6.4 Szakmai gyakorlat területe és időtartama: nem szükséges

7. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés elvégzéséhez szükséges foglalkozások minimális és maximális óraszám (Amennyiben a programkövetelmény modulszerű felépítésű, a minimális óraszám a modulonként meghatározott minimális, a maximális óraszám a modulonként meghatározott maximális óraszámok összege):

7.1 Minimális óraszám: 200

7.2 Maximális óraszám: 250

8. A szakmai követelmények leírása:

8.1 Nem modulszerű felépítés esetén:

| Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|---|--|---|---|
| Átveszi, majd szakszerűen raktározza, tárolja az a mézeskalácsok és mézes termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat. | Ismeri a nyersanyagok átvételének módját, az átvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatokat. Ismeri a raktárak fajtáit, tudja a raktárakkal szemben támasztott követelmé- | Törekszik a nyersanyagok átvételénél a pontosságra, a raktározásnál, tárolásnál a nyersanyagok minőségének és mennyiségének a megővésére. | Önállóan átveszi a nyersanyagokat, dönt az esetleges kifogásolásról. Felelősséget vállal a nyersanyagok szakszerű raktározásáért, tárolásáért. |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | nyeket, a mézeskalácsok és mézes termékek készítés nyersanyagai szakszerű tárolásának szabályait. | | |
| Kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket. | Ismeri a mézeskalácsok és mézes termékek készítéséhez 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. |
| Mézes tésztákat és mézes termékekhez töltelékeket készít | Ismeri a mézeskalács és mézes termékek tésztáinak összetételét, készítésük műveleteit, eljárásait. Ismeri a mézes termékek töltelékeit. | | |
| Mézes termékek díszítéséhez díszítő anyagokat készít. | Ismeri a a díszítőanyagok készítésének műveleteit, paramétereit, a szerkezetkialakítási műveleteket. | Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket. | Önállóan korrigálja a gyártás során elkövetett esetleges hibákat. |
| Hagyományörző- és tájjellegű mézeskalácsokat készít. | Ismeri hagyományörző- és a tájjellegű termékek, mézes kalácsok jellemzőit, elkészítésének műveleteit. | | |
| Különböző mézes tésztákból mézes termékeket készít: - Főzött mézes tészta - Nyers mézes tészta - Friss cukortészta - Puszedli tészta - Töltetlen mézes termékek - Töltött mézes termékek | Ismeri a termékek készítésének műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát és minőségi követelményeit. Ismeri a mézeskalács és mézes termék általános jellemzőit, nyersanyagait, egyes csoportjait, készítésének műveleteit. Ismeri a töltelékek csoportosítását, készítésüknek műveleteit, azok paramétereit. | Igényes munkára törekszik. Érdeklődik a nemzetközi trendek, illetve mézes termékek újdonságai iránt. | Munkáját önállóan végzi. |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>Kiválasztja a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelöli a terméket.</p> | <p>Ismeri a korszerű csomagolással szemben támasztott követelményeket, a csomagolás típusait, a jelölés jogi szabályozását, elemeit.</p> | <p>Törekszik az igényes csomagolásra. Belátja a termék jelölésének fontosságát.</p> | <p>Önállóan termék csomagolást, jelölést végez.</p> |
| <p>Alapvető nyersanyag- és késztermék minőségellenőrző vizsgálatokat végez, a mérési eredményeket rögzíti. Tömeget mér és érzékszervi tulajdonságokat vizsgál.</p> | <p>Ismeri az mézeskalács és mézes termék készítéshez szükséges nyersanyagok és késztermékek minőségi követelményeit, a minőségellenőrzést szolgáló vizsgálatokat.</p> | <p>Belátja a minőségellenőrző vizsgálatok alkalmazásának fontosságát.</p> | <p>Önállóan minőségellenőrző vizsgálatokat végez.</p> |
| <p>Munkáját a Jó higiéniai és jó gyártási gyakorlat előírásai szerint végzi.</p> | <p>Ismeri a Jó Higiéniai és a Jó Gyártási Gyakorlatában előírt szabályokat.</p> | <p>Belátja a higiéniai szabályok betartásának fontosságát.</p> | <p>Önállóan vagy másokkal együttműködve felügyeli a termékgyártás higiéniáját.</p> |
| <p>Üzemi HACCP dokumentumokat vezet.</p> | <p>Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, dokumentumait, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket.</p> | <p>Belátja a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt tartja a digitalizáció adta lehetőségeket.</p> | <p>Önállóan HACCP dokumentumokat vezet.</p> |
| <p>A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezeli, üzemelteti, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat.</p> | <p>Ismeri az egyes munkaeszközök felhasználásának területeit, balesetmentes használatát, higiéniai követelményeit. Ismeri a mézeskalács és mézes termék készítéshez szükséges gépek, berendezések és eszközök feladatát, működési elvét, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának módját. Ismeri a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.</p> | <p>Nyitott az új technikai megoldásokra. Betartja a gépek és berendezések kezelési utasításait.</p> | <p>Önállóan munkaeszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet, tisztít. Munkája során betartja a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számol. | Ismeri a nyersanyagszámítás módját. | Maradéktalanul betartja az élelmiszerek előállítására vonatkozó előírásokat. Precízen végzi a számolási műveleteket. Fontosnak tartja a vevői bizalmat a termékei iránt. | Önállóan számolja ki a szükséges nyersanyagokat és ellenőrzi a számolások pontosságát |
| Szakszerűen kezeli a melléktermékeket és hulladékokat. | Ismeri a melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályait. | Törekszik a szelektív hulladékgyűjtésre. Belátja a környezetvédelem fontosságát. | Önállóan kezeli az melléktermékeket és hulladékokat. |
| Részt vesz a vállalkozás szabályos működtetésében, a vonatkozó dokumentumok elkészítésében és vezetésében. | Alap szinten ismeri a vállalkozások alapításával, működtetésével kapcsolatos előírásokat. | Betartja a vállalkozások működésére vonatkozó jogszabályokat. | Önállóan végzi a vállalkozás működtetésében szükséges munkáját. |

8.2 A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban: igen/nem

9. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés társadalmi-gazdasági hasznosíthatóságának bemutatása (munkaerő-piaci relevanciája):

A mézeskalács készítés Magyarországon már a középkortól elterjedt máig élő hagyomány. De nem csak a vásári termékekre kell gondolni. A méz jótékony táplálkozási szerepe közismert. A mézzel készült termékek piaca stabil, komoly édes-sütő ipari szegmens. Ehhez szükség van a képzett, szakmájukat alaposan ismerő, és tisztelő szakemberekre.

10. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:

10.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek:

10.2 Írásbeli vizsga

10.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmiszer-előállítási ismeretek

10.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: 15-20 kérdésből álló feladatsor, melynek témakörei és a témakörök megoszlása a feladatok között:

| | |
|--|------|
| Élelmiszerhigiéniai ismeretek | 40 % |
| Élelmiszeripari minőségbiztosítási ismeretek | 40 % |
| Gazdasági és vállalkozási ismeretek | 10 % |
| Munkavédelmi és környezetvédelmi ismeretek | 10 % |

A feladatok típusai:

- 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%).

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

10.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 20 %

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgafeladat értékelése javítási és értékelési útmutató alapján történik.

Értékelési pontszámok megoszlása:

| | |
|--|------|
| Élelmiszerhigiéniai ismeretek | 40 % |
| Élelmiszeripari minőségbiztosítási ismeretek | 40 % |
| Gazdasági és vállalkozási ismeretek | 10 % |
| Munkavédelmi és környezetvédelmi ismeretek | 10 % |

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

10.3 Projektfeladat

10.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Mézeskalács és mézestermék készítés, saját termék bemutatása, szakmai beszélgetés

11.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: a projektfeladat három részfeladatból áll:

„A” vizsgafeladat: minimum 1 kg maximum 3 kg mézes tészta készítése és abból töltetlen vagy töltött mézes termék előállítása.

„B” vizsgafeladat: főzött mézes tészta felhasználásával előállított minimum 0,5 kg maximum 2,00 kg termék bemutatása (a vizsgázó a terméket – a technológia hosszú ideje miatt, nem a vizsgán készíti el, hanem előzőleg, és a vizsgán bemutatja)

„C” vizsgafeladat: szakmai beszélgetés az elkészült és a bemutatott termékekről.

A vizsgázó Az elkészült termékeket - ha szükséges, a rendelkezésre bocsátott csomagolóanyag felhasználásával becsomagolja, és esztétikus módon bemutatja a vizsgabizottságnak. 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 és a bemutatott termékek minőségét, az esetleges hibákat és azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit. A szakmai beszélgetés időtartama a vizsgaidőn belül maximum 10 perc.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. A termékekhez élelmiszer imitátumok nem használhatóak fel. A csokoládé helyett bevonó masszák nem használhatóak fel. Csak olyan termék fogadható el, amelynek minősége megfelel a vonatkozó jogszabályoknak.

11.3.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

11.3.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 80 %

11.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (10 %),
- Termékkészítés szakszerűsége (30 %),
- Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai (30 %),
- Csomagolás és jelölés szakszerűsége (10 %)
- Termékkészítés higiénijája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %).
- Szakmai beszélgetés (10%)

10.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte.

10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: a projektvizsgán szükséges olyan személy jelenléte, aki a vizsgához szükséges gépek, berendezések és eszközök üzemképességéről gondoskodik, valamint higiéniai személyzet.

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- nyersanyagtárolás eszközei
- nyersanyagelőkészítés berendezései: mérlegek
- hűtők
- rozsdamentes fém vagy márvány munkalapos asztalok 2 fő vizsgázóként minimum 1 db
- asztali kever-habverő gépek (2 fő vizsgázóként minimum 1 db)
- csokoládémelegítő
- technológiai klíma
- kutter
- tésztanyújtó gép
- keverő- habverő gép
- hőmérők

- tűzhelyek, mikrohullámú sütő, indukciós tűzhely,
- csomagolás eszközei
- eszközök: spaklik, kenőkések, vágókések, mártóvillák, gitter rács, hűtőlemezek, regálok, edények, gyorsforralók, gumikesztyű, nyújtófa, keretek, dresszírcsövek, ecsetek, ollók, kiszúrók.
- munkavédelmi eszközök
- hulladéktárolás eszközei.

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

10.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: -

10.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek:-

| |
|---|
| 11. A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek |
|---|