

MESTO Csoport Kft

Engedély száma: E/2021/000064

Képzési program

Csokoládétermék gyártó tanfolyamhoz

1.1 Képzés megnevezése	Csokoládétermék gyártó
1.2 Programkövetelmény megnevezése	Csokoládétermék gyártó
1.3 Programkövetelmény azonosító száma	4 0721 05 02
1.4 A képzés célja	A szakmai képzés keretén belül megismertetni a tanfolyami résztvevőkkel a csokoládétermék gyártó feladatköréhez tartozó - a képzési program tananyagegységeiben felsorolt témákhoz kapcsolódó - elméleti és gyakorlati tudnivalókat
1.5 A képzés célcsoportja	Vállalati vezetők döntése alapján beiskolázott munkavállalók és / vagy a saját elhatározásukból fejlődni, tovább lépni akaró személyek. A képzési program elérhető minden olyan egyén számára is, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető új szakmai képesítés megszerzését tűzte ki célként maga elé.
1.6 Tervezett képzési idő	192 óra
1.7 Maximális csoportlétszám	32 fő

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- Az édesipari termékek közül töltött- és töltetlen táblás csokoládékat és üreges csokoládékat, bon bonokat, csokoládé drasztakat készíteni
- Munkája során technológiai, illetve termelési számításokat végezni
- Átvenni, raktározni és előkészíti a gyártáshoz szükséges nyersanyagokat.
- A termékek előállításánál során beállítani és kezelni a gépeket, berendezéseket és az eszközöket.
- A csokoládétermékek félkész és késztermékeit készíteni a technológiai utasításoknak megfelelően, majd ezeket csomagolni és szakszerűen tárolni.
- Alapvető minőségbiztosítási vizsgálatokat végezni a nyersanyagokon és a termékeken.
- A termeléssel kapcsolatos dokumentumokat a minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint a saját felelősségi körében vezetni.
- Munkája során betartani az üzem munkavédelmi és higiéniai szabályait, és környezettudatosan kezelni a képződő hulladékokat.

3. A programba való bekapcsolódás és részvétel feltételei

3.1 Iskolai végzettség	alapfokú iskolai végzettség
3.2 Szakmai előképzettség	-
3.3 Egészségügyi alkalmassági követelmények	szükséges
3.4 Előírt gyakorlat	-
3.5 Részvétel követésének módja	A képzésben résztvevő által aláírt jelenléti ív (és/vagy a képzésben résztvevővel elektronikus úton folytatott szakmai felkészítést ellenőrző, igazoló dokumentum)
3.6 Megengedett hiányzás	20% (A felnőttképzési szerződés azonnali hatállyal felmondható, ha a képzésben részt vevő személy a kontaktórákról a képzési programban meghatározott időnél igazolatlanul többet mulasztott.)
3.7 Egyéb feltételek	A képzésre jelentkező kérheti előzetes tudásának mérését, melynek eredményét figyelembe véve kell a résztvevő számára a képzés óraszámát meghatározni.

4. A tananyag egységei, azok célja, terjedelme és óraszámai

Tananyagegységek		Képzésbe beszámítható óraszám	Ebből
			Kontaktóra - hagyományos tanóra és valós idejű online óra, Önálló felkészülés
4.1.	Édesipari ismeretek	40	40
4.2.	Szakmai gépek	16	16
4.3.	Édességkészítés	64	64
4.4.	Csokoládétermék gyártó alapismeretek	72	72
Összesen:		192	192

4.1 Tananyagegység	Édesipari ismeretek	Óraszám	Munkaforma	Módszer
Célja	Megismertetni a tanulókkal az édesipari termékek készítésének nyersanyagait, azok jellemzőit, a technológiai szakaszait, a lejátszódó folyamatokat és az egyes szakaszokat befolyásoló tényezőket. Elsajátíttatni az édesipari termékek legalapvetőbb vizsgálati módszereit. Megismertetni az édesipari termékeket, a minőségi követelményeiket, valamint a termékekre vonatkozó jogszabályi előírásokat.	-	-	-
Tartalom (témakörök)	Kakaóbab-feldolgozás Kakaótartalmú termékek	40	Kontaktóra - hagyományos tanóra és valós idejű online óra, Önálló felkészülés	Előadás, magyarázat, megbeszélés, oktató video Irányított egyéni munka Egyéni feladatmegoldás

4.2 Tananyagegység		Szakmai gépek	Óraszám	Munkaforma	Módszer
Célja	Megismertetni a résztvevőkkel az alapvető édesipari gépek feladatait, működési elvüket, kezelési műveleteit, a használatuk során betartandó munkavédelmi szabályokat és higiéniai előírásait.		-	-	-
Tartalom (temakörök)	A kakaótartalmú termékek előállításához szükséges gépek		16	Kontaktóra - hagyományos tanóra és valós idejű online óra, Önálló felkészülés	Előadás, magyarázat, megbeszélés, oktató videó Irányított egyéni munka Egyéni feladatmegoldás

4.3 Édességkészítés

Tananyagegység

Célja	Óraszám	Munkaforma	Módszer
Megismertetni a résztvevőkkel édességkészítés műveleteinek végrehajtását. Ennek során megtanulják az alpműveleteket, a szerszám- és géphasználatot, a technológiai értékek szabályozását és a termékek előállításának teljes körű folyamatát. Megismerkednek a késztermékek megfelelő minőségével, tulajdonságaikkal, csomagolásuk módjával és a jogszabály szerinti jelölésükkel.	-	-	-
Tartalom (témakörök)	64	Kontaktóra - hagyományos tanóra és valós idejű online óra, Önálló felkészülés	Előadás, magyarázat, megbeszélés, oktató videó Irányított egyéni munka Egyéni feladatmegoldás

4.4 Tananyagegység Csokoládétermék gyártó alapismeretek

Célja	Óraszám	Munkaforma	Módszer
Tartalom (témakörök)	-	-	-
Megismertetni a résztvevőkkel a csokoládétermék gyártó munkához kapcsolódó alapozó ismereteket. Tűz-, munka-, környezetvédelem Élelmiszerhigiénia Vállalkozási ismeretek Nyersanyagok átvételének módja Az átvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatok Raktárak fajtái, a nyersanyagok szakszerű tárolásának szabályai	72	Kontaktóra - hagyományos tanóra és valós idejű online óra, Önálló felkészülés	Előadás, magyarázat, megbeszélés, oktató videó Irányított egyéni munka Egyéni feladatmegoldás

5. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

- Képzés közbeni értékelés (értékelési mód fejlesztő formája): A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.

A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai: Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás, Képzésben résztvevő visszajelzései, Beszélgetés

A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.

Résztvevő záró értékelése: A záróvizsga a képzés végén történik a képző képzési programjában leírtak szerint.

Megszerezhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg”

„Nem felelt meg” minősítés esetén egy alkalommal lehetőséget biztosít a képző a sikertelen záróvizsga megismétlésére. Abban az esetben, amennyiben a kihirdetett időpontban a tanfolyami résztvevő nem vesz részt a záróvizsgán, vagy annak valamely vizsgatevékenységén, akkor a hiányzása is az adott vizsgatevékenységet illetően sikertelen vizsgának minősül.

A képzés elvégzésével megszerezhető dokumentum: TANÚSÍTVÁNY

A képzés elvégzéséről szóló Tanúsítvány kiadásának feltételei:

A tanfolyami résztvevő képzéssel kapcsolatos kötelezettségeinek teljesítése

A záró vizsga megfelelt minősítésű teljesítése.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

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

Belső záróvizsga:

Projektfeladat

A belső záróvizsga vizsgatevékenység megnevezése: **Csokoládétermékek készítése**

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 rendelkezésre bocsátott termék szakszerű becsomagolása és jogszabályoknak megfelelő jelölése.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésre 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 tételsor a felsorolt termékcsoportokat fedi le.

A termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

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

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- A termékkészítés szakszerűsége (40%),
- Késztermék külső megjelenése, állaga, állománya, íze (40%),
- Csomagolás szakszerűsége és a jelölés tartalma (7%)
- Termékkészítés higiénája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (8 %),
- Szakmai beszélgetés: 5 %.

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

A vizsgatevékenység és egyben a belső záróvizsga akkor eredménytelen, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám 40%-ánál kevesebbet ért el.

6. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

6.1 Személyi feltételek

- képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettség, vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítés
- végzettség hiányában 2 év igazolható szakmai gyakorlat

6.2 Tárgyi feltételek

Általános tárgyi feltételek:

a tényleges csoportlétszámnak megfelelő, felnőtt méretű tanulói asztalok és székek tábla vagy flipchart -- szükség esetén projektor vagy írásvetítő kiegészítő felszerelések: megfelelő világítás és szellőzés, ruhafogas, szemetes, stb. megfelelő kiszolgáló létesítmények: Mosdó – képzési helyszínenként min. egy.

6.3 Egyéb speciális feltételek

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

6.4 Személyi, tárgyi és egyéb speciális feltételek biztosításának módja

A személyi feltételek megbízási, felhasználási vagy vállalkozási szerződés keretében, a tárgyi feltételek pedig - helyszíntől függően - saját vagy bérelt tulajdonként kerülnek biztosításra.

7. Egyéb kiegészítő információk

A képzésre jelentkező kérésére előzetes tudásmérést biztosítunk.

Előzetes tudásmérés: annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére, amelynek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni.

Szakértői vélemény:

1. A képzési program megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek, valamint a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.), továbbá a szakképzésről szóló 2019évi LXXX. törvénynek, valamint a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) kormányrendeletnek.
2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.

Minősítés helye, dátuma: Csolnok, 2022. 06. 25

Tóthné Hajdu Gabriella
Szakértő neve

75X/2020/000008
Szakértői nyilvántartási szám

Tóthné Hajdu Gabriella
Szakértő aláírása

MESTO CSOPORT KFT
2521 Csolnok, Park u. 9.
Adószám: 26769215-2-11
Banksz.: 11740023-24025540

Intézmény képviselőjének aláírása

MESTO CSOPORT KFT
2521 Csolnok, Park u. 9.
Adószám: 26769215-2-11
Banksz.: 11740023-24025540

Szakmai vezető aláírása