



ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM

4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.

Telefon:+3642/433-425

EASZC/01904-12/2021

KÉPZÉSI PROGRAM

Keksz és ostyagyártó

részszakma

2021.

1. változat

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szkt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a 4 0721 05 02 számú **Édességkészítő** szakma megszerzésére irányuló Képzési és kimeneti követelmény, valamint a hozzá tartozó Programterv figyelembe vételével készült.

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program

1.1.	Képzés megnevezése	Keksz és ostyagyártó
1.2.	Szakmajegyzéki azonosító szám	4 0721 05 02 szakmajegyzék számú Édességkészítő részzszakmája
1.3.	Ágazat megnevezése	Élelmiszeripar
1.4.	Szakmai képzéssel megszerezhető részzszakma	Keksz és ostyagyártó
1.5.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0721
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerinti szint:	3
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	2
1.8.	A képzés célja	A képzésben résztvevő sajátítsa el a munkakör betöltéséhez szükséges elméleti ismereteket, gyakorlati kompetenciákat, melyek birtokában képessé válik feladatai önálló ellátására kézműves és ipari körülmények között is.
1.9.	A képzés célcsoportja	Mindazok, akik a 3. pontban meghatározott feltételekkel rendelkező Keksz és ostyagyártó részzszakmát elsajátítani kívánó személyek.

2. Részzszakma szakmai kimeneti követelményei

A szakmai képzésben résztvevő a képzés eredményes elvégzésével **képes lesz**:

Átvenni, majd szakszerűen raktározni, tárolni az édességkészítéshez szükséges nyersanyagokat.

Kiválasztani a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálni azok felhasználhatóságát, elvégezni a szükséges előkészítő műveleteket.

Elkészíteni az édesipari félkész termékeket, szakszerűen tárolni, felhasználni azokat.

Édesipari lisztesárakat készíteni.

Kiválasztani a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelölni a terméket.

Munkáját az édesipari Jó higiéniai és jó gyártási gyakorlat előírásai szerint végezni.

Üzemi HACCP dokumentumokat vezetni.

A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használni, kezelni, üzemeltetni, elvégezni szükséges tisztítási feladatokat.

Munkája során betartani a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.

Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számolni.

Szakszerűen kezelni az édesipari melléktermékeket és hulladékokat.

2.1 A részszakma keretében ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör 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 előállítása során 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.

3. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
3.2.	Szakmai végzettség	-
3.3.	Szakmai gyakorlat	-
3.4.	Egészségügyi alkalmasság	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat szükséges
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-

4. A programban való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	Haladási napló, a résztvevők által aláírt napi jelenléti ív
4.2..	Megengedett hiányzás	20%
4.3..	Egyéb feltételek	Felnőttképzési szerződésben foglaltak teljesítése

5. Tervezett képzési idő

5.1.	Elméleti órák száma a teljes képzésre vonatkoztatva	90 óra
5.2.	Gyakorlati órák száma a teljes képzésre vonatkoztatva	310 óra
5.3.	Összes szakmai óraszám	400 óra

6. A képzés tananyagegységeinek felsorolása

Ssz.	Tananyagegység megnevezése	Elméleti óra	Gyakorlati óra	Összes óraszám
		Kontakt órától eltérő munkaforma	Kontakt óra	
6.1.	Tartós lisztesárúk	66	0	66
6.2.	A tartós lisztesáru készítéséhez szükséges gépek	24	10	34
6.3.	Tartós lisztesárúk készítése	0	300	300
	Szakmai óraszám összesen	90	310	400
	Az elméleti órák kontakt órától eltérő formában valósulnak meg.		90	

6.1. A tananyagegységek bemutatása

6.1.1.	Tananyagegység megnevezése	Tartós lisztesárúk
6.1.2.	Célja	A résztvevők elsajátítják az édesipari tartós sütemények (lisztesárúk) készítésének nyersanyagait, elvi folyamatait, műveleteit, s ezek technológiai sorrendjét.
6.1.3.	Tartalma	<p>A különböző szerkezetű lisztesárúk meghatározása, csoportosítása, jellemzése</p> <p>Anyag-előkészítő műveletek</p> <p>A tészta kialakulásának folyamata</p> <p>Kémiai, fizikai és biológiai tézstalazítás</p> <p>A kolloid-, enzimes és mikrobiológiai folyamatok</p> <p>Különböző termék-szerkezet-kialakítási módok: kevert, omlós, leveles, piskóta, mézes, ostya és kréker</p> <p>A kekszek, teasütemények jellemzése</p> <p>Snackek jellemzése</p> <p>Mézes és mézes jellegű lisztesárúk</p> <p>Emulziók, szuszpenziók</p> <p>Különböző formázási módok (kézi, gépi formázás)</p> <p>A sütés művelete, paraméterei</p> <p>A sülés során végbemenő változások</p> <p>A technológiai folyamatok ismertetése</p> <p>A műveleti lépések és az alkalmazott paraméterek megválasztása a különböző lisztesárúknál</p> <p>A késztermékek kezelése, tárolása, csomagolása</p> <p>A tartós édesipari készítmények minőségi előírásai</p> <p>A termék anyagösszetétele, anyagnorma-számítási feladatok</p> <p>Műveleti anyaghányad</p> <p>Gyártási kapacitás, anyagmérleg</p> <p>Veszteségszámítás</p>

		A sülési, hűlési veszteség számítása
6.1.4.	Elméleti órák száma	66 óra
6.1.5.	Gyakorlati órák száma	- óra
6.1.6.	Összes óraszám	66 óra
6.1.7.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, , konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció
6.1.8.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés.
6.1.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	66 óra

6.2. A tananyag egységek bemutatása

6.2.1.	Tananyag egység megnevezése	A tartós lisztesáru készítéséhez szükséges gépek
6.2.2.	Célja	A résztvevők ismereteket szereznek az alapvető édesipari gépek feladatairól, működési elvükről, kezelési műveleteikről, a használatuk során betartandó munkavédelmi szabályokról és higiéniai előírásokról.
6.2.3.	Tartalma	A gépek feladata a technológiai folyamatban, a technológiai sorban való elhelyezkedésük és kezelésük A tészta- és szuszpenziókészítés berendezései, a keverő-habverő, a Z karú keverő és a spirálkarú dagasztók kezelése Töltelék készítő gépek kezelése Az állagkialakítás és gépei, a tömörítőgépek kezelése Formázóberendezések, -sorok kezelése A sütés berendezései, a kondicionált hűtés megvalósítása, hűtőalagút, vertikális hűtők A felületi bevonás, díszítés berendezései Mártó- és bevonóberendezés kezelése Csomagológépek, gépsorok kezelése
6.2.4.	Elméleti órák száma	24 óra
6.2.5.	Gyakorlati órák száma	10 óra
6.2.6.	Összes óraszám	34 óra
6.2.7.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, , konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.2.8.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés. • Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés
6.2.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	24 óra

6.3. A tananyagegységek bemutatása

6.3.1.	Tananyagegység megnevezése	Tartós lisztesárak készítése
6.3.2.	Célja	A résztvevők az tartós lisztesárak műveleteinek végrehajtásával ismerkednek meg. Ennek során megtanulják az alapműveleteket, 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.
6.3.3.	Tartalma	<p>A lisztesárak alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagainak átvétele, tárolása, érzékszervvel ellenőrizhető tulajdonságai, mérése, előkészítésének műveletei. Teasütemények (töltött – zsírkrémmel – és töltetlen), kekszek, krékerek, ostyafélék (töltött, töltetlen), mézes és mézes jellegű lisztesárak készítése</p> <p>A gyártás előkészítése: anyagok mérése, szitálása, keverése, oldat, emulzió és szuszpenzió készítése, szűrés, temperálás</p> <p>Gépek összerakása, sütők előmelegítése, formák, sütőlapok tisztítása stb.</p> <p>A technológiai folyamatok, műveletek paramétereinek beállítása, ellenőrzése</p> <p>Tészta/massza készítése</p> <p>Kémiai, fizikai és élesztős tesztalazítás alkalmazása</p> <p>Formázási műveletek elvégzése kézzel és géppel</p> <p>A töltés, áthúzás, mártás, bevonás, panírozás műveletei</p> <p>Felületi díszítőműveletek</p> <p>Sütési műveletek, a berendezés szabályozása, ellenőrzése</p> <p>Késztermékkezelési műveletek: hűtés, töltés, szeletelés, mártás, díszítés</p> <p>Csomagolás, előkészítés kiszállításra</p> <p>Receptúra alapján nyersanyagszükséglet- és veszteségszámítás</p> <p>Minőség-ellenőrzés: tömegmérés, érzékszervi minősítés</p>
6.3.4.	Elméleti órák száma	- óra
6.3.5.	Gyakorlati órák száma	300 óra
6.3.6.	Összes óraszám	300 óra
6.3.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	• Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.3.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	• Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.3.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	0 óra

7. Csoportlétszám

8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A teljesítmény képzési folyamatba iktatott ellenőrzésének formái:

- Diagnosztikus (helyzetfeltáró) értékelés a képzés kezdetén, a képzésben résztvevők előzetes tudásának feltárására irányul.
- Formatív (fejlesztő-formáló) értékelés a tanulás folyamatában, azaz a tanulási hibák és nehézségek feltárására, segítségre irányul. Szóban történő értékelés rendszeresen, írásban történő számokérés és értékelés tananyagegységenként két alkalommal javasolt. Gyakorlati ellenőrzések az adott témakör lezárását követően valósulnak meg.
- Szummatív (lezáró-minősítő) értékelés a tananyagegység feldolgozásának végén - annak lezárásaként - történjen, amely célja, annak megállapítása, hogy a képzésben részt vevő elsajátította-e a tananyagegység követelményeit.
- Az elméleti és gyakorlati feladatok értékelése „megfelelt”, valamint „nem felelt meg” minősítésű lehet, mely tájékoztató jellegű az oktató és a képzésben résztvevő számára.

A tananyagzáró vizsgákra vonatkozó előírások

A tananyagegységek teljesítését követően a képzésbe részt vevők tananyagzáró vizsgát tesznek, melynek célja annak megállapítása, hogy elsajátították-e a tananyagegység követelményeit.

A tananyagzáró vizsga feladatait az oktató tanár készíti el, a részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga követelményeinek, valamint a képzési program előírásainak megfelelően.

A vizsgafeladatokat a képző intézmény szakmai vezetője hagyja jóvá, gondoskodik a szakszerű értékelésről és ellenőrzi a vizsga lefolytatását.

A tananyagzáró vizsga akkor eredményes, ha az előírt feladatok végrehajtása legalább 51 %-os szintű.

A tananyagzáró értékelése:

„nem felelt meg” 0-50 %-os teljesítmény esetén,

„megfelelt” 51-100%-os teljesítmény esetén.

Sikertelen tananyagzáró vizsga, „nem felelt meg” minősítésű.

Sikertelen tananyagzáró vizsga esetén egyéni felkészülési idő biztosítása után, egy alkalommal lehetősége van a képzésben résztvevőnek javító tananyagzáró vizsgát tenni.

A tananyagzáró vizsga teljesítéséről a képző igazolást állít ki.

A képzés elvégzéséről szóló igazolás és egyben a szakmai vizsgára bocsájtás feltétele a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

9. A képzésről, a képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

9.1.	A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	<p>A tananyagzáró vizsgák tartalma, időtartama, helyszíne</p> <p>1. Tartós lisztesárúk</p> <p>Szóbeli vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése Sütőipari ismeretek</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által összeállított feladatok az édesipari tartós sütemények (lisztesárúk) készítésének nyersanyagai, elvi folyamatai, műveletei, s technológiai sorrendje témaköréből.</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc)</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p> <p>2. Tartós lisztesáru készítéséhez szükséges gépek</p> <p>Szóbeli vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai gépek</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által összeállított feladatok a szakmai gépek feladatairól, működési elvükről, kezelési műveleteikről, a használatuk során betartandó munkavédelmi szabályokról és higiéniai előírásokról.</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc)</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p>
------	--	--

		3. Tartós lisztesárak készítése Gyakorlati vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: Édesipari lisztesáru készítése b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által meghatározott termék elkészítése. c) A vizsgafeladat időtartama: 120 perc d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati képzés helye
9.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzés elvégzéséről szóló igazolás és egyben a szakmai vizsgára bocsájtás feltétele a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

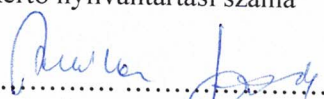
10.1.	Személyi feltételek	Elméleti oktatáshoz a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktató. Gyakorlati oktatáshoz a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.
	Személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatása megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását biztosító más szerződéssel
10.2.	Tárgyi feltételek	Eszközjegyzék a részzakma képzési és kimeneti követelménye szerint <ul style="list-style-type: none"> ● 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


		<ul style="list-style-type: none"> • hulladéktárolás eszközei Védőfelszerelés és munkaruha a jelentkezők és az oktatók számának megfelelően
	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket a képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.
10.3.	Egyéb speciális feltételek	Az online elméleti oktatáshoz szükséges informatikai eszközök, tananyagok és szoftverek

Budapest, 2021. augusztus 27.

.....
Mihálka Gáborné
Szakértő neve

.....
FSz 2020/00294
Szakértő nyilvántartási száma

.....

Szakértő aláírása

.....

Intézmény képviselőjének aláírása



Előzetes szakértői minősítés

Keksz és ostyagyártó képzési program_1. változat

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szkt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a 4 0721 05 02 számú **Édességkészítő** szakma megszerzésére irányuló Képzési és kimeneti követelmény, valamint a hozzá tartozó Programterv figyelembe vételével készült.

Intézmény neve	Északi Agrárszakképzési Centrum
Székhelye (címe)	4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.
Program megnevezése	Keksz és ostyagyártó
Tervezett képzési idő	400 óra
Tananyagegységek száma	3

Készítette:	Mihálka Gáborné
Szakértő nyilvántartási száma:	FSz 2020/00294
Szaktevélemény elkészítésének időpontja:	2021. 08. 27.

Tervezett képzési idő

Elméleti órák száma	90 óra
Gyakorlati órák száma	310 óra
Összes óraszám	400 óra

A képzési program vizsgálata (11/2020. kormányrendelet 18. §(2) bekezdés szerint

a) a képzési program tartalma megfelel-e az Fktv.-nek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek?

- igen

b) a képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető-e a képzési programban megjelölt kompetenciák?

- igen

A képzési programot megvizsgáltam, és megállapítottam:

A képzési program eleget tesz a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény és a 11/2020. (II. 7.) a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló Kormányrendelet előírásainak.

A program nyilvántartásba vételét támogatom, javaslom.

Minősítés helye, ideje: Budapest, 2021. augusztus 27.

Szakértő neve : Mihálka Gáborné
Szakértői nyilvántartási szám : FSz 2020/00294


Szakértő aláírása