

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program

1.1.	Képzés megnevezése	Mézeskalács-készítő
1.2.	OKJ azonosító	21 215 02
1.3.	Szakmai, vagy nyelvi programkövetelmény azonosítója	-
1.4.	Nyelvi képzés esetén a képzés típusa, fajtája, szintje	-
1.5.	Képzés nyilvántartásba-vételi száma	

1.6.	A képzés célja	A részsakkképesítés munkaterületéhez tartozó legjellemzőbb munkakör, foglalkozás betöltéséhez szükséges feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek és kompetenciák elsajátítása. A képzés sikeres elvégzésével a résztvevő képessé válik felkészülni a munkára, előkészíteni a munkafolyamatot, alapméréseket végezni, eszközöket használni, gépeket kezelni, munkavédelmi előírásokat betartani, félkész terméket és készterméket gyártani, befejező műveleteket és adminisztrációs munkát végezni.
1.7.	A képzés célcsoportja	A részsakkképesítést elsajátítani akaró résztvevők, elavult/nem hasznosítható szakképzettséggel rendelkezők.

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

2.1.	Feladatok	Mézes tésztafélét készít, érlel Feldolgozza a mézes termékek tésztáit Tölti a mézes termékek tésztáit Bevonja a mézes termékek tésztáit Előkészíti a mézes tésztafélét a sütésre Kezeli a mézes tészta feldolgozás gépeit Süti a mézes termékeket Mézes termékeket díszít Mézes termékek minőségét vizsgálja Mézes termékek készárukezelését végzi Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket Betartja és betartatja a munkavégzés személyi, szervezési és tárgyi feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket A munkavédelmi szakemberrel, munkavédelmi képviselővel együttműködve részt vesz a munkavédelmi feladatok ellátásában Betartja és betartatja az élelmiszer-előállításra vonatkozó higiéniai
------	-----------	---

		előírásokat és HACCP szabályokat Tudatosan alkalmazza az élelmiszer-ipari mikroorganizmusait, illetve előírások szerint védekezik a káros folyamatok ellen Nyersanyagot, készterméket vizsgál Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál Tudatosan alkalmazza az élelmiszerek előállítására és forgalmazására vonatkozó szabályokat Vállalkozási és kereskedelmi tevékenységet folytat Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat
2.2.	Szakmai ismeretek	Mézfogyasztás és feldolgozás története Mézeskalácsféleségek Mézeskalács nyersanyagai Mézeskalácsüzem helyiségei, gépei, szerszámai Mézeskalácskészítés Mézeskalács töltelékek Mézeskalács bevonatok Mézes tésztafélék feldolgozása Mézes tésztafélék sütése Mézeskalács-díszítés és mézeskalács minták Mézeskalács hibák és javításuk Mézeskalács minőségvizsgálat Mézeskalács csomagolás és jelölés A munkahelyi egészség és biztonság, mint érték A munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések hátrányos következményei A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei Munkaeszközök a munkahelyeken Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken Munkavédelmi szakemberek igénybevétele és feladatai a munkahelyeken A munkahelyi munkavédelem érdekképviselője Laboratóriumi alpmérések, alpműveletek Minőség-ellenőrzési eszközök használatának szabályai Mikrobiológiai alapok Élelmiszer-higiéniai alapok Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai Alapanyag-minősítés, késztermék-minősítés, gyártásközi ellenőrzések alapelvei Dokumentumok, különféle naplók vezetése Gazdálkodási és vállalkozási alapok

		Kereskedelmi és marketing alapok A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások
2.3.	Szakmai készségek	Szakmai nyelvű beszédképesség Mennyiségérzék Kisgépek, dagasztógépek használata Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata Szakmai nyelvű írásképeség Jogszabályok ismerete Labortechnikai eszközök használata Információforrások kezelése
2.4.	Személyes kompetenciák	Önállóság Felelősségtudat Döntésképeség Megbízhatóság Elhivatottság, elkötelezettség
	Társas kompetenciák	Kapcsolatteremtő készség Kapcsolatfenntartó készség
	Módszerkompetenciák	Helyzetfelismerés Numerikus gondolkodás, matematikai készség Körültekintés, elővigyázatosság

3. A programba való bekapcsolódás feltételei

3.1.	Iskolai végzettség	Befejezett iskolai előképzettséget nem igényel.
3.2.	Szakmai végzettség	nem szükséges
3.3.	Szakmai gyakorlat	nem szükséges
3.4.	Egészségügyi alkalmasság	szükséges
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	nem szükséges
3.6.	Egyéb feltételek	-

4. A programban való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	Haladási napló és a foglalkozás résztvevőinek aláírásával ellátott jelenléti ív.
4.2.	Megengedett hiányzás	A képzési órák 20%-a.
4.3.	Egyéb feltételek	A felnőttképzési szerződésben vállalt kötelezettségek teljesítése.

5. Tervezett képzési idő

5.1.	Elméleti órák száma	96 óra
5.2.	Gyakorlati órák száma	224 óra
5.3.	Összes óraszám	320 óra

6. A képzés formájának meghatározása

6.1.	A képzés formája	csoportos képzés
------	------------------	------------------

7. A tananyagegységek

	A tananyagegység megnevezése
7.1.	10942-16 Mézeskalács készítés
7.2.	11919-16 Élelmiszerelőállítási alapismeretek

7.1. Tananyagegység

7.1.1.	Megnevezése	10942-16 Mézeskalács készítés
7.1.2.	Célja	A 2. pontban meghatározott, a szakmai követelménymodulhoz tartozó feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek és kompetenciák elsajátítása.
7.1.3.	Tartalma	Mézfogyasztás és feldolgozás története Mézeskalácsféleségek Mézeskalács nyersanyagai Mézeskalácssüzem helyiségei, gépei, szerszámai Mézeskalácstészta Mézeskalács töltelékek Mézeskalács bevonatok Mézes tésztafélék feldolgozása Mézes tésztafélék sütése Mézeskalács-díszítés és mézeskalács minták Mézeskalács hibák és javításuk Mézeskalács minőségvizsgálat Mézeskalács csomagolás és jelölés
7.1.4.	Terjedelme	140 óra
7.1.5.	Elméleti órák száma	42 óra
7.1.6.	Gyakorlati órák száma	98 óra
7.1.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Eredményes gyakorlati modulzáró vizsga (legalább 51%-osra értékelés).

7.2. Tananyagegység

7.2.1.	Megnevezése	11919-16 Élelmiszerelőállítási alapismeretek
7.2.2.	Célja	A 2. pontban meghatározott, a szakmai követelménymodulhoz tartozó feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek és kompetenciák elsajátítása.
7.2.3.	Tartalma	A munkahelyi egészség és biztonság, mint érték A munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések hátrányos következményei A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei Munkaeszközök a munkahelyeken Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken Munkavédelmi szakemberek igénybevétele és feladatai a munkahelyeken A munkahelyi munkavédelem érdekképviselője Laboratóriumi alpmérések, alpműveletek Minőség-ellenőrzési eszközök használatának szabályai Mikrobiológiai alapok Élelmiszer-higiéniai alapok Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai Alapanyag-minősítés, késztermék-minősítés, gyártásközi ellenőrzések alapelvei Dokumentumok, különféle naplók vezetése Gazdálkodási és vállalkozási alapok Kereskedelmi és marketing alapok A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások
7.2.4.	Terjedelme	180 óra
7.2.5.	Elméleti órák száma	54 óra
7.2.6.	Gyakorlati órák száma	126 óra
7.2.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Eredményes szóbeli modulzáró vizsga (legalább 51%-osra értékelés).

8. Csoportlétszám

8.1	Maximális csoportlétszám (fő)	40 fő
-----	-------------------------------	-------

9. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltétele valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

A modulzáró vizsgák szervezésének és dokumentálásának rendszere:

1. 10942-16 Mézeskalács készítés:

A modulzáró vizsga formája:

gyakorlati

A modulzáró vizsga ütemezése: a modul végén vagy a képzési program végén.

A modulzáró vizsga lefolytatása során keletkezett dokumentumok: modulzáró vizsgafeladatok, vázlatpapírok, modulzáró vizsga összesítő ív, igazolás modulzáró vizsgáról.

A modulzáró vizsga tevékenységeinek tartalma, időtartama, helyszíne: a 7. pontban meghatározott tananyagegységek témakörei, felkészülési idő 40 perc, válaszadási idő 5 perc, a 11. pontban meghatározott, a modulzáró vizsga formájának megfelelő helyszínen.

A modulzáró vizsgán megszerezhető minősítések és az egyes minősítésekhez tartozó követelmények: megfelelt 51-100%-os teljesítés, nem felelt meg 50% vagy alatti teljesítés.

A sikertelen teljesítés következményei: a sikertelen modulzáró vizsga megismételhető.

2. 11919-16 Élelmiszerelőállítási alapismeretek:

A modulzáró vizsga formája:

szóbeli

A modulzáró vizsga ütemezése: a modul végén vagy a képzési program végén.

A modulzáró vizsga lefolytatása során keletkezett dokumentumok: modulzáró vizsgafeladatok, vázlatpapírok, modulzáró vizsga összesítő ív, igazolás modulzáró vizsgáról.

A modulzáró vizsga tevékenységeinek tartalma, időtartama, helyszíne: a 7. pontban meghatározott tananyagegységek témakörei, felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc, a 11. pontban meghatározott, a modulzáró vizsga formájának megfelelő helyszínen.

A modulzáró vizsgán megszerezhető minősítések és az egyes minősítésekhez tartozó követelmények: megfelelt 51-100%-os teljesítés, nem felelt meg 50% vagy alatti teljesítés.

A sikertelen teljesítés következményei: a sikertelen modulzáró vizsga megismételhető

A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Mézeskalács készítés

A vizsgafeladat ismertetése: mézeskalács tésztát készít, feldolgoz, süt és díszít. A mézes tészták jellemzése és minőségi követelményei. A termékek előállítása során minőségbiztosítási dokumentációt vezet. Érzékszervileg minősíti az elkészült készterméket.

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 100%

10. A képzés zárása

10.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzésben résztvevő hiányzása nem haladta meg a 4.2. pontban meghatározott mértéket. Modulzáró vizsgák eredményes teljesítése. A felnőttképzési szerződésben vállalt kötelezettségek teljesítése.
-------	--	--

11. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

11.1.	Személyi feltételek	Elméleti oktatás: - a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettség, ennek hiányában - a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettség és szakképzettség, vagy - felsőfokú végzettség és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítés. Gyakorlati képzés: - a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettség és szakképzettség, vagy - a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítés és legalább ötéves szakmai gyakorlat.
11.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	Az intézmény munkaviszonyban, vagy megbízási jogviszonyban, vagy vállalkozói szerződéssel biztosítja az oktatót.
11.2.	Tárgyi feltételek	Tanterem (képzési helyszínenként, egyidejűleg képzésben lévő – maximum 40 fős – csoportonként 1) Kiszolgáló helyiségek: WC helyiség (képzési helyszínenként 1), WC helyiség és mosdó mozgáskorlátozottak számára felszerelve (érintett létszám szerint) Tanulóasztalok, székek, vagy írólapos székek (résztvevők létszámának figyelembevételével) Tanterem: tanári asztal, szék (tantermenként 1), tábla vagy flipchart (tantermenként 1) Dagasztógépek és keverő Keverőgépek Sütőformák Kemence vagy sütő Mérlegek, sziták Sütőipari speciális kéziszerszámok, eszközök Tehermozgató eszközök, berendezések Egyéni védőeszközök Környezetvédelmi eszközök, berendezések Munkabiztonsági eszközök, felszerelések

		Hűtőgép
11.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	Saját tulajdonú helyiségek, ill. eszközök és felszerelések. Amennyiben nem áll rendelkezésre saját tulajdonú helyiség, ill. eszköz és felszerelés úgy bérleti szerződéssel biztosítja azokat.
11.3.	Egyéb speciális feltételek	-
11.3.1.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	-

Minősítés helye, dátuma: Pusztadobos, 2019. november 11.

Faludi László
Szakértő neve

A-117/2014., P-182/2014.
Szakértői nyilvántartási szám

.....
Szakértő aláírása

.....
Intézmény képviselőjének aláírása

.....
Szakmai vezető aláírása

A képzési program előzetes minősítését
megrendelő felnőttképzést folytató intézmény:

KELET-TANODA Felnőttképző,
Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.
4565 Pusztadobos, Rákóczi utca 29.

Program megnevezése: Mézeskalács-készítő
OKJ száma: 21 215 02

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

A képzési program vizsgálatát követően az alábbi megállapításokat teszem:

1/ A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvényben foglaltaknak,

2/ A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetőek a programban meghatározott kompetenciák,

3/ A képzési program megfelel a földművelésügyi miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 56/2016. (VIII. 19.) FM rendelet 72. sorszámú Mézeskalács-készítő megnevezésű részszzakképesítés szakmai és vizsgakövetelményében meghatározott előírásoknak.

A képzési program minősítését végezte: Faludi László
felnőttképzési programszakértő

Nyilvántartási szám: A-117/2014., P-182/2014.

Minősítés helye: Pusztadobos

Minősítés időpontja: 2019. november 11.

.....
aláírás