



Csokoládétermék gyártó képzés

Részzakma azonosító száma:
3 0721 05 02





TARTALOMJEGYZÉK

Általános képzési információk	1
<i>Oktatók</i>	<i>1</i>
<i>A képzés hossza és költsége</i>	<i>2</i>
<i>Mit tartalmaz az ár?</i>	<i>2</i>
<i>Mi szükséges a képzés megkezdéséhez?</i>	<i>2</i>
<i>Mit jelent az előzetes tudásmérés?</i>	<i>2</i>
<i>Mi történik, ha kérdésed van, kihez fordulhatsz?</i>	<i>2</i>
<i>Milyen kompetenciákat szerezhetsz meg a Csokoládétermék gyártó képzés során?</i>	<i>2</i>
<i>Miért minket válassz Csokoládétermék gyártó végzettséged megszerzéséhez?</i>	<i>3</i>
A képesítő vizsgára bocsátás feltétele	3
<i>Hogyan zajlik a szakmai vizsga?</i>	<i>4</i>
<i>Projektfeladat</i>	<i>4</i>
<i>A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai</i>	<i>5</i>



Csokoládétermék gyártó

Töltött- és töltetlen táblás, és üreges csokoládékat, bonbonokat, csokoládé drázsékat készít. Munkája során technológiai, illetve termelési számításokat végez, beállítja és kezeli a gépeket, berendezéseket és az eszközöket.

Átv teszi, raktározza és előkészíti a gyártáshoz szükséges nyersanyagokat. A termékeket minden esetben a technológiai utasításoknak megfelelően készíti, szakszerűen csomagolja és tárolja. Alapvető minőségbiztosítási vizsgálatokat végez a nyersanyagokon és a termékeken. A termékkel kapcsolatos dokumentumokat az előírások szerint, kellő körültekintéssel vezeti. Mindközben betartja az üzem munkavédelmi és higiéniai szabályait, és környezettudatosan kezeli a képződő hulladékokat.

ÁLTALÁNOS KÉPZÉSI INFORMÁCIÓK

Részszakma azonosító száma: 3 0721 05 02

OKTATÓK

Zentay Hajnalka

„A legtöbb, amit gyerekeinknek adhatunk: gyökerek és szárnyak.” (Goethe) A legjobban ez az idézet jellemzi pedagógiai munkámat. 28 éve tanítok iskolarendszerű oktatásban, és iskolarendszeren kívüli képzéseken is. 21 évet abban az iskolában tanítottam, amelyikbe én magam is jártam. Tanárait a kollégáim lettek. Ez a szakmai, emberi, kapcsolati muníció az, ami mai napig végig kíséri szakmai és pedagógiai munkámat. Tanítás közben szeretem, ha diákjaim saját maguk élményszerűen tapasztalják meg a tananyag adta lehetőségén belül a tudást. Ezt nem csak gyakorlati foglalkozásokon, hanem elméleti tantárgyak tanítása esetében is fontosnak tartom.

Molnár Ferenc

Pedagógusként és cukrászként a legfontosabb feladatomban tartom, hogy a szakma szeretete mellett olyan gyakorlati tudást, biztos alapot adják át az érdeklődőknek, amit sikerrel tudnak akár a szakmában, akár otthon hasznosítani. Hiszem, hogy ebben a szakmában szükség van a folyamatos önfelzárkózásra, hiszen mindig újabb és újabb technológiák, anyagok bukkannak fel, de aki erős alapokkal rendelkezik, annak ez sem okoz majd nehézséget.

A KÉPZÉS HOSSZA ÉS KÖLTSÉGE

Ütemezés	<u>Hagyományos:</u> Szombatonként vagy kéthetente szombat vasárnap <u>Hibrid:</u> Szombatonként vagy kéthetente szombat vasárnap <u>Online:</u> Szombatonként vagy kéthetente szombat vasárnap
Képzés időtartama	6 hónap
Képzési díj	165.000 Ft

MIT TARTALMAZ AZ ÁR?

- az előzetes tudásmérés díját
- az oktatói jegyzeteket
- az oktatás díját
- személyre szabott internetes felület biztosítását
- a gyakorlat helyszínének biztosítását
- a tananyagegységek záró vizsga díját

MI SZÜKSÉGES A KÉPZÉS MEGKEZDÉSÉHEZ?

- Alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
- Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat

MIT JELENT AZ ELŐZETES TUDÁSMÉRÉS?

- Amennyiben szeretnéd, előzetes tudásod/ismereteid beszámítjuk.
- Az előzetes tudásmérést és a képzési tanácsadást ingyenesen biztosítjuk.
- Az előzetes tudásméréssel számot adott ismereteid alapján felmentést kaphatsz a képzés egy része alól. Ezt írásbeli tesztekkel és oktatói elbeszélgetéssel mérjük fel.

MI TÖRTÉNIK, HA KÉRDÉSED VAN, KIHEZ FORDULHATSZ?

- Felmerülő kérdéseid ügyfélszolgálatunk 24 órán belül megválaszolja/megoldja.
- Ennek a tanfolyamnak a felelőse Bartha-Szekeres Gabriella, aki szintén melletted áll a képzés ideje alatt, telefonon és email-ben elérhető.

MILYEN KOMPETENCIÁKAT SZEREZHETSZ MEG A CSOKOLÁDÉTERMÉK GYÁRTÓ KÉPZÉS SORÁN?

- Átv teszi és előírásnak megfelelően tárolja a nyersanyagokat. Ismeri az átvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatokat. Megnevezi a raktárak fajtáit, tudja a raktárakkal

szemben támasztott követelményeket, az édességkészítés nyersanyagai szakszerű tárolásának szabályait.

- Ismeri a kakaó tartalmú termékeket, azok tulajdonságait, típusait, felhasználhatóságát, elkészítésük módjait. Ismeri a termékek gyártása során felmerülhető hibákat, a gyártás technológiáját.
- Ismeri a megfelelő csomagolással szemben támasztott követelményeket, kiválasztja a megfelelő csomagolást, majd elvégzi a termékek csomagolását.
- Munkáját a megfelelő gyártási és higiéniai gyakorlat szerint végzi.
- Ismeri a HACCP rendszert, annak dokumentumait, ennek megfelelő dokumentumokat rendszeresen vezeti.
- Ismeri és megfelelően használja a munkája során szükséges gépeket, eszközöket. Ezeket tisztítja és balesetmentesen használja.
- Termékösszetételeket, nyersanyagszámítást ismeri, ezek alapján számításokat végez.
- termelőmunka során keletkező melléktermékeket, hulladékokat ismeri, azokat megfelelően kezeli.

MIÉRT MINKET VÁLASSZ CSOKOLÁDÉTERMÉK GYÁRTÓ VÉGZETTSÉGED MEGSZERZÉSÉHEZ?

- Olyan gyakorló szakemberek dolgoznak a csapatunkban, akik igazi Klasszisok a szakmájukban, ezáltal az elméletet és a gyakorlatot is könnyebb elsajátítani.
- A Csokoládétermék gyártó képzésen többféle időbeosztás közül választhatsz, így lehetőség van az életedbe leginkább beilleszthető megoldásra.
- Nálunk nem számít hány éves vagy, csoportjainkban mindenféle korosztály megtalálható.
- Jó egy olyan csapathoz tartozni, ahol abból építkeznek, ami örömet okoz!
- Kislétszámú csoportjainkban eredményesebb a tanulás, ráadásul családias a hangulat.
- A munkánk a szenvedélyünk. Nálunk a tanfolyami résztvevő áll a középpontban, és a lelkesedésünk ragadós :-)!

A KÉPESÍTŐ VIZSGÁRA BOCSÁTÁS FELTÉTELE

- A részsakma követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

HOGYAN ZAJLIK A SZAKMAI VIZSGA?

PROJEKTFELADAT

A vizsgatevékenység megnevezése: Csokoládétermék készítése

A vizsgatevékenység, vagy részeinek 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 rendelkezésére bocsátott termék szakszerű becsomagolása és jogszabályoknak megfelelő jelölése.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésére 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 tételsornak a felsorolt termékcsoportok mindegyikét le kell fednie.

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 aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100%

**A VIZSGATEVÉKENYSÉG ÉRTÉKELÉSÉNEK SZEMPONTJAI**

Sorsz.	A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai	Az értékelés súlyozása %-ban
1.	A termékkészítés szakszerűsége	40%
2.	Késztermék külső megjelenése, állaga, állománya, íze	40%
3.	Csomagolás szakszerűsége és a jelölés tartalma	10%
4.	Termékkészítés higiénijája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása	10%

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

A VIZSGÁN HASZNÁLHATÓ SEGÉDESZKÖZÖKRE ÉS EGYÉB DOKUMENTUMOKRA VONATKOZÓ RÉSZLETES SZABÁLYOK

A vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv édesipari termékekre vonatkozó fejezetét. A vizsgán számológép használható.

Eredményes tanulást kívánunk!

A Klasszis Csapat