



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114
07214012 Mézeskalács készítő szakmai képzés programja

ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.

Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214012 számú
Mézeskalács készítő
megnevezésű szakmai képzés

Képzési programja

1. verzió

Készült: 2022. október 10.

Szakmai vezető neve: Czibula Zoltán

Szakmai vezető aláírása: ...



ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.
Adószám: 19056982-2-04
Engedélyszám: E/2020/000114
Banksz.: OTP: 11733003-20001120

Minősítő felnőttképzési szakértő neve: Szűts Rita

Minősítő felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.

Készült a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 07214012 számú Mézeskalács készítő szakképesítést megalapozó Programkövetelménye alapján.



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214012 Mézeskalács készítő szakmai képzés programja

A képzés megnevezése	Mézeskalács készítő
A képzés során megszerezhető kompetencia	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 előállításánál 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 minőségbiztosítási 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- és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával (4-es szint) és betartatásával végzi.
A képzésbe való bekapcsolódás feltételei	<ul style="list-style-type: none">- Alapfokú iskolai végzettség és- Egészségügyi alkalmassági követelmény a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 15. számú melléklete alapján és- Érvényes egészségügyi kiskönyv
A képzésbe való részvétel feltételei	Jelenlét esetén a jelenléti ív minden oktatási napon való aláírása. Megengedett hiányzás a képzés óraszámának maximum 20 %-a. Támogatott képzés esetén a támogatási szerződésben foglaltak szerint a megengedett hiányzás ettől eltérő mértékű is lehet.
A képzés célja	A képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti besorolási kód alapján: 0721 Élelmiszer gyártás 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. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához szükséges.
A képzés célcsoportja	Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában mézeskalács készítőként szeretnének elhelyezkedni vagy ezen területek valamelyikén dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.
A tervezett képzési idő	200 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a képzésbe való részvétel óraszámát.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214012 Mézeskalács készítő szakmai képzés programja

<p>A képzés tananyagegységei</p>	<ol style="list-style-type: none">1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek2. tananyagegység: Élelmiszerismeret3. tananyagegység: Élelmiszer-higiénia4. tananyagegység: Mézestészta készítés módozatai5. tananyagegység: Mézeskalács díszítés műveletei6. tananyagegység: Mézeskalács csomagolás7. tananyagegység: Vállalkozási ismeretek
<p>A képzés tananyagegységeinek célja</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<ol style="list-style-type: none">1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek célja:<p>Megismertetni a résztvevőkkel a képzési helyszínekre jellemző alapvető munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai tudnivalókkal.</p><p>Munkaviszony létesítésekor, munkavégzéskor és felmondáskor képes legyen érvényesíteni munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően.</p><p>Törekedjen a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartsa, munkavégzése során együttműködjön munkáltatójával. Betartsa a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállaljon a saját munkavégzésért.</p><p>Napi munkáját a szakterületre vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végezze. Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedjen, probléma esetén higgadtan hajtsa végre a szükséges teendőket. Saját tevékenysége közben betartsa a munkavédelmi, balesetelhárítási, tűzbiztonsági, környezetvédelmi előírásokat.</p>2. tananyagegység: Élelmiszerismeret célja:<p>Átvegye, majd szakszerűen raktározza, tárolja a mézeskalácsok és mézes termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat. Törekedjen a nyersanyagok átvételénél a pontosságra, a raktározásnál, tárolásnál a nyersanyagok minőségének és mennyiségének a megóvására. Önállóan átvegye a nyersanyagokat, döntsön az esetleges kifogásolásról. Felelősséget vállaljon a nyersanyagok szakszerű raktározásáért, tárolásáért.</p><p>Kiválassza a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégezze a szükséges előkészítő műveleteket. Elfogadja a szakmaetikai elveket, a fogyasztó egészségét veszélyeztető nyersanyagokat nem használja fel. Fontosnak tartsa az előkészítő műveletek szabályos elvégzését. Döntést hozzon a nyersanyagok felhasználhatóságával kapcsolatban. Önállóan előkészítő műveleteket végezzen.</p><p>Alapvető nyersanyag- és késztermék minőségellenőrző</p>



vizsgálatokat végezzen, a mérési eredményeket rögzítse. Tömeget mérjen és érzékszervi tulajdonságokat vizsgáljon. Belássa a minőségellenőrző vizsgálatok alkalmazásának fontosságát. Önállóan minőségellenőrző vizsgálatokat végezzen.

3. tananyagegység: Élelmiszer-higiénia célja:

Munkáját a Jó higiéniai és jó gyártási gyakorlat előírásai szerint végezze. Belássa a higiéniai szabályok betartásának fontosságát. Önállóan vagy másokkal együttműködve felügyelje a termékgyártás higiéniáját.

Üzemi HACCP dokumentumokat vezessen. Belássa a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt tartsa a digitalizáció adta lehetőségeket. Önállóan HACCP dokumentumokat vezessen.

Szakszerűen kezelje a melléktermékeket és hulladékokat. Törekedjen a szelektív hulladékgyűjtésre. Belássa a környezetvédelem fontosságát. Önállóan kezelje az melléktermékeket és hulladékokat.

4. tananyagegység: Mézestészta készítés módozatai célja:

Mézes tésztákat és mézes termékekhez töltelékeket készítsen. Hagyományörző- és tájjellegű mézeskalácsokat készítsen. Elkötelezett legyen a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket. Önállóan korrigálja a gyártás során elkövetett esetleges hibákat.

Különböző mézes tésztákból mézes termékeket készítsen:

- Főzött mézes tészta
- Nyers mézes tészta
- Friss cukortészta
- Puszedli tészta
- Töltetlen mézes termékek
- Töltött mézes termékek

Igényes munkára törekedjen. Érdeklődjön a nemzetközi trendek, illetve mézes termékek újdonságai iránt. Munkáját önállóan végezze.

A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezelje, üzemeltesse, elvégezze a szükséges tisztítási feladatokat. Nyitott legyen az új technikai megoldásokra. Betartsa a gépek és berendezések kezelési utasításait. Önállóan munkaeszközöket használjon, gépeket kezeljen, berendezéseket üzemeltessen, tisztítson. Munkája során betartsa a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.

Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számoljon. Maradéktaalanul betartsa az élelmiszerek előállítására vonatkozó előírásokat. Precízen végezze a számolási műveleteket.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214012 Mézeskalács készítő szakmai képzés programja

	<p>Fontosnak tartsa a vevői bizalmat a termékei iránt. Önállóan számolja ki a szükséges nyersanyagokat és ellenőrizze a számolások pontosságát.</p> <p>5. tananyagegység: Mézeskalács díszítés műveletei célja: Mézes termékek díszítéséhez díszítő anyagokat készítsen. Elkötelezett legyen a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket. Önállóan korrigálja a gyártás során elkövetett esetleges hibákat.</p> <p>6. tananyagegység: Mézeskalács csomagolás célja: Kiválassza a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelölje a terméket. Törekedjen az igényes csomagolásra. Belássa a termék jelölésének fontosságát. Önállóan termék csomagolást, jelölést végezzen.</p> <p>7. tananyagegység: Vállalkozási ismeretek célja: Részt vegyen a vállalkozás szabályos működtetésében, a vonatkozó dokumentumok elkészítésében és vezetésében. Betartsa a vállalkozások működésére vonatkozó jogszabályokat. Önállóan végezze a vállalkozás működtetésében szükséges munkáját.</p>
<p>A képzés tananyagegységeinek tartalma</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek tartalma:</p> <p>1. témakör: Munkaügyi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Munkaszerződés lényege- Munkaszerződés tartalmi elemei- A Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségei- A Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó jogai <p>2. témakör: Munkavédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Munkakezdés, munkafelvétel szabályai- Gépek- berendezések használata- Kézi szerszámok, eszközök helyes használata- Munkavégzés és közlekedés helyes gyakorlata- Munkavédelmi előírások- Munkavédelmi teendők <p>3. témakör: Balesetvédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Gyakoribb baleseti veszélyhelyzetek- Balesetek esetén szükséges teendők, elsősegélynyújtás- Védőruha használat szabályai



4. témakör: Tűzvédelmi ismeretek:

- Alapvető érintésvédelmi, tűzvédelmi ismeretek
- A tűz elleni védekezésről, műszaki mentésről és a tűzoltóságról szóló törvények áttekintése
- Tűz esetén végrehajtandó feladatok, a tűz jelzése
- Tűzoltó készülékek használata
- Áramtalanítás fontossága, végrehajtása
- Dohányzás szabályai
- Munkahelyek tűzvédelmi előírásai
- Tűzvédelmi előírások megszegésének jogkövetkezményei
- Tűzvédelmi előírások
- Tűzvédelmi teendők

5. témakör: Környezetvédelmi ismeretek:

- Környezeti ártalmak
- Környezetvédelem szükségessége
- Környezetvédelmi előírások
- Környezetvédelmi teendők

6. témakör: Higiéniai ismeretek:

- Személyi higiénia, munkahelyi higiénia
- Termelési, technológiai higiéniai ismeretek
- Szájmaszk használat szabályai
- Kézfertőtlenítés szabályai
- Védőtávolság
- Koronavírusra utaló betegség gyanúja esetén szükséges intézkedések

2. tananyagegység: Élelmiszerismeret tartalma:

- A nyersanyagok átvételének módja, az átvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatok. A raktárak fajtái, a raktárakkal szemben támasztott követelmények, a mézeskalácsok és mézes termékek készítés nyersanyagai szakszerű tárolásának szabályai.
- A mézeskalácsok és mézes termékek készítéshez szükséges nyersanyagok, azok tulajdonságai, felhasználásuk módjai, az előkészítésük műveletei.
- A mézeskalács és mézes termék készítéshez szükséges nyersanyagok és késztermékek minőségi követelményei, a minőségellenőrzést szolgáló vizsgálatok.

3. tananyagegység: Élelmiszer-higiénia tartalma:

- A Jó Higiéniai és a Jó Gyártási Gyakorlatában előírt szabályok.
- A HACCP rendszer alapelvei, alkalmazásának módja, dokumentumai, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségek.
- A melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályai.



	<p>4. tananyagegység: Mézestészta készítés módozatai tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none">- A mézeskalács és mézes termékek tésztainak összetétele, készítésük műveletei, eljárásai. A mézes termékek töltelékei.- A hagyományörző- és a tájjellegű termékek, mézes kalácsok jellemzői, elkészítésének műveletei.- A termékek készítésének műveletei, az alkalmazott gyártástechnológia és minőségi követelményei.- A mézeskalács és mézes termék általános jellemzői, nyersanyagai, egyes csoportjai, készítésének műveletei: Főzött mézes tészta Nyers mézes tészta Friss cukortészta Puszedli tészta Töltetlen mézes termékek Töltött mézes termékek- Az egyes munkaeszközök felhasználásának területei, balesetmentes használata, higiéniai követelményei. A mézeskalács és mézes termék készítéshez szükséges gépek, berendezések és eszközök feladata, működési elve, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának módja. A gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményei.- A nyersanyagszámítás módja. <p>5. tananyagegység: Mézeskalács díszítés műveletei tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none">- A díszítőanyagok készítésének műveletei, paraméterei, a szerkezetkialakítási műveletek. <p>6. tananyagegység: Mézeskalács csomagolás tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none">- A korszerű csomagolással szemben támasztott követelmények, a csomagolás típusai, a jelölés jogi szabályozása, elemei. <p>7. tananyagegység: Vállalkozási ismeretek tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none">- A vállalkozások alapításával, működtetésével kapcsolatos előírások.
<p>A képzés tananyagegységeinek óraszámja</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek óraszámja: 6 óra</p> <p>Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>2. tananyagegység: Élelmiszerismeret óraszámja: 18 óra</p> <p>Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>



	<p>3. tananyagegység: Élelmiszer-higiénia óraszám: 18 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>4. tananyagegység: Mézestészta készítés módozatai óraszám: 74 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>5. tananyagegység: Mézeskalács díszítés műveletei óraszám: 54 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>6. tananyagegység: Mézeskalács csomagolás óraszám: 18 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>7. tananyagegység: Vállalkozási ismeretek óraszám: 12 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- projektmódszer- oktató videó <p>2. tananyagegység: Élelmiszerismeret megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214012 Mézeskalács készítő szakmai képzés programja

- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

3. tananyagegység: Élelmiszer-higiénia megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

4. tananyagegység: Mézestészta készítés módozatai megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

5. tananyagegység: Mézeskalács díszítés műveletei megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás



	<ul style="list-style-type: none">- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó <p>6. tananyagegység: Mézeskalács csomagolás megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó <p>7. tananyagegység: Vállalkozási ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás



2. tananyagegység: Élelmiszerismeret megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

3. tananyagegység: Élelmiszer-higiéncia megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

4. tananyagegység: Mézestészta készítés módozatai megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

5. tananyagegység: Mézeskalács díszítés műveletei megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214012 Mézeskalács készítő szakmai képzés programja

	<p>6. tananyagegység: Mézeskalács csomagolás megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás <p>7. tananyagegység: Vállalkozási ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás
<p>A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek beszámítható óraszám: 1 óra</p> <p>2. tananyagegység: Élelmiszerismeret beszámítható óraszám: 3 óra</p> <p>3. tananyagegység: Élelmiszer-higiénia beszámítható óraszám: 3 óra</p> <p>4. tananyagegység: Mézestészta készítés módzatai beszámítható óraszám: 1 óra</p> <p>5. tananyagegység: Mézeskalács díszítés műveletei beszámítható óraszám: 1 óra</p> <p>6. tananyagegység: Mézeskalács csomagolás beszámítható óraszám: 1 óra</p> <p>7. tananyagegység: Vállalkozási ismeretek beszámítható óraszám: 3 óra</p>
<p>A maximális csoportlétszám</p>	<p>30 fő</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214012 Mézeskalács készítő szakmai képzés programja

A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

**TANANYAGEGYSÉGEN-
KÉNT**

1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek teljesítményt értékelő rendszer leírása:

A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.

2. tananyagegység: Élelmiszerismeret teljesítményt értékelő rendszer leírása:

A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.

3. tananyagegység: Élelmiszer-higiénia teljesítményt értékelő rendszer leírása:

A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.

4. tananyagegység: Mézestészta készítés módozatai teljesítményt értékelő rendszer leírása:

A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.

5. tananyagegység: Mézeskalács díszítés műveletei teljesítményt értékelő rendszer leírása:

A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.

6. tananyagegység: Mézeskalács csomagolás teljesítményt értékelő rendszer leírása:

A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.

7. tananyagegység: Vállalkozási ismeretek teljesítményt értékelő rendszer leírása:

A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214012 Mézeskalács készítő szakmai képzés programja

<p>A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>2. tananyagegység: Élelmiszerismeret elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>3. tananyagegység: Élelmiszer-higiénia elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>4. tananyagegység: Mézestészta készítés módozatai elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>5. tananyagegység: Mézeskalács díszítés műveletei elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>6. tananyagegység: Mézeskalács csomagolás elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



	<p>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</p> <p>7. tananyagegység: Vállalkozási ismeretek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.
<p>A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</p>	<p>Képzést lezáró vizsga eredményes teljesítése, mely 2 részből áll:</p> <p>Írásbeli vizsga: A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmiszer-előállítási ismeretek 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%).</p> <p>A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc A vizsgatevékenység aránya a teljes vizsgán belül: 20 % A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 50 %-át elérte.</p> <p>Projektfeladat: A vizsgatevékenység megnevezése: Mézeskalács és mézestermék készítés, saját termék bemutatása, szakmai beszélgetés 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</p>



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.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes vizsgán belül: 80 %

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%)

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

A szakmai képzést lezáró vizsga eredményes teljesítése esetén: képző intézmény által kiállított Mézeskalács készítő **Tanúsítvány**, melynek birtokában képesítő vizsgára bocsátható valamely független akkreditált vizsgaközpontban, ahol eredményes képesítő vizsga esetén képesítő bizonyítvány szerezhető.



<p>A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1 tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Munkavédelmi mérnök vagy Katasztrófavédelmi mérnök vagy Környezetvédelmi mérnök vagy Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy Jogász vagy- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség: Munkavédelmi technikus vagy Tűzvédelmi előadó vagy bármilyen élelmiszeripari végzettség vagy- Élelmiszeripari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>2. tananyagegység: Élelmiszerismeret végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy- Pedagógiai végzettség és élelmiszeripari vagy vendéglátó végzettség vagy- Élelmiszeripari vagy Vendéglátó végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>3. tananyagegység: Élelmiszer-higiénia végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy- Pedagógiai végzettség és élelmiszeripari vagy vendéglátó végzettség vagy- Élelmiszeripari vagy Vendéglátó végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>4. tananyagegység: Mézestészta készítés módozatai végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy- Pedagógiai végzettség és élelmiszeripari vagy vendéglátó végzettség vagy- Élelmiszeripari vagy Vendéglátó végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



	<p>5. tananyagegység: Mézeskalács díszítés műveletei végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy- Pedagógiai végzettség és élelmiszeripari vagy vendéglátó végzettség vagy- Élelmiszeripari vagy Vendéglátó végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>6. tananyagegység: Mézeskalács csomagolás végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy- Pedagógiai végzettség és élelmiszeripari vagy vendéglátó végzettség vagy- Élelmiszeripari vagy Vendéglátó végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>7. tananyagegység: Vállalkozási ismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy Jogász vagy- Pedagógiai végzettség és gazdasági vagy jogi végzettség vagy- Gazdasági vagy Jogi végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek- Laptop és projektor- Internet csatlakozás <p>2. tananyagegység: Élelmiszerismeret végrehajtásához</p> <ul style="list-style-type: none">- nyersanyagtárolás eszközei- nyersanyagelőkészítés berendezései: mérlegek- hűtők- munkavédelmi eszközök- hulladéktárolás eszközei <p>3. tananyagegység: Élelmiszer-higiénia végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- nyersanyagtárolás eszközei- nyersanyagelőkészítés berendezései: mérlegek



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214012 Mézeskalács készítő szakmai képzés programja

- hűtők
- rozsdamentes fém vagy márvány munkalapos asztalok
- asztali keverő-habverő gépek
- 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, kiszűrők
- munkavédelmi eszközök
- hulladéktárolás eszközei

4. tananyagegység: Mézestészta készítés módozatai
végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- nyersanyagtárolás eszközei
- nyersanyagelőkészítés berendezései: mérlegek
- hűtők
- rozsdamentes fém vagy márvány munkalapos asztalok
- asztali keverő-habverő gépek
- technológiai klíma
- kutter
- tésztanyújtó gép
- keverő- habverő gép
- hőmérők
- tűzhelyek, mikrohullámú sütő, indukciós tűzhely
- eszközök: spaklik, kenőkések, vágókések, mártóvillák, gitter rács, hűtőlemezek, regálok, edények, gyorsforralók, gumikesztyű, nyújtófa, keretek, dresszírcsövek, ecsetek, ollók, kiszűrők
- munkavédelmi eszközök
- hulladéktárolás eszközei

5. tananyagegység: Mézeskalács díszítés műveletei
végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- nyersanyagtárolás eszközei
- nyersanyagelőkészítés berendezései: mérlegek
- hűtők
- rozsdamentes fém vagy márvány munkalapos asztalok
- asztali keverő-habverő gépek
- csokoládémelegítő
- technológiai klíma
- kutter



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114


07214012 Mézeskalács készítő szakmai képzés programja

	<ul style="list-style-type: none">- tésztanyújtó gép- keverő- habverő gép- hőmérők- tűzhelyek, mikrohullámú sütő, indukciós tűzhely- eszközök: spaklik, kenőkések, vágókések, mártóvillák, gitter rács, hűtőlemezek, regálok, edények, gyorsforralók, gumikesztyű, nyújtófa, keretek, dresszírcsővek, ecsetek, ollók, kiszűrők- munkavédelmi eszközök- hulladéktárolás eszközei <p>6. tananyagegység: Mézeskalács csomagolás végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- nyersanyag tárolás eszközei- nyersanyagelőkészítés berendezései: mérlegek- hűtők- rozsdamentes fém vagy márvány munkalapos asztalok- csomagolás eszközei- munkavédelmi eszközök- hulladéktárolás eszközei <p>7. tananyagegység: Vállalkozási ismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek- Laptop és projektor- Internet csatlakozás
A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja	A képzéshez nincs szükség egyéb speciális feltételekre.

Előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő
neve: Szűts Rita
nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.

Aláírása:
Előzetes minősítés helye: Szeged
Előzetes minősítés időpontja: 2022. október 10.

Felnőttképző képviselőjére jogosult személy
neve: Czibula Zoltán

Aláírása:
 ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.
Adószám: 10046022-0000
Engedélyszám: E/2020/000114
Banksz.l. OTP: 11733003-20001120



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114
07214012 Mézeskalács készítő szakmai képzés programja

Szakértői vélemény

Szűts Rita felnőttképzési szakértő (Nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.) az ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület által készített Mézeskalács készítő megnevezésű képzési programot **előminősítem**, mivel az megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 07214012 számú Mézeskalács készítő megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelményben előírtaknak.

Dátum: 2022. október 10.

Előminősítő szakértő aláírása: 