

Idő: SZ: NSZFH/RSZC-józsef/003255-1/2025

KÉPZÉSI PROGRAM

SZAKMAI KÉPZÉS

MÉZESKALÁCS KÉSZÍTŐ

PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 07214012

PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGJELENÉSÉNEK DÁTUMA: 2021.12.20.

A képzési program tartalma kizárólag Heves Vármegyei SZC József Attila Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium tulajdonát képezi, minden módosítás, közzététel, terjesztés vagy kereskedelmi hasznosítás a képző kifejezett hozzájárulása nélkül a 1999. évi LXXVI. törvény a szerzői jogról és a Polgári Törvénykönyv megsértését jelenti.

1. Alapadatok

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:		
1.1.	Megnevezése:	Mézescalács készítő
1.2.	Programkövetelmény azonosító száma:	07214012
1.3.	Ágazat megnevezése:	Élelmiszeripar
1.4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	élelmiszergyártás 0721
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés adatai:		
1.5.	Megnevezése:	Mézescalács készítő
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	4
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	4
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
1.9.	A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése: 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.	
1.10.	A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása: Megszerezhető szakképesítés: Mézescalács készítő Kézműves körülmények között mézescalácsokat és mézes termékeket 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. Mézescalácsokat 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- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával (4-es szint) és betartatásával végzi.	
1.11.	A képzés célja: A mézescalács készítés Magyarországon már a középkortól elterjedt máig élő hagyomány. De nem csak a vásári termékekre kell gondolni. A méz jótékony táplálkozási szerepe közismert. A mézzel készült termékek piaca stabil, komoly édes-süti ipari szegmens. Ehhez szükség van a képzett, szakmájukat alaposan ismerő, és tisztelő szakemberekre.	
1.12.	A képzés célcsoportja: Azok a munkavállalók, akik a saját elhatározásukból fejlődni, tovább lépni akaró személyek, továbbá az állami munkaerőpiaci támogatási programokban résztvevők, vagy valamilyen uniós támogatási formában részesülő személyek. A képzési program elérhető minden olyan egyén számára is, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető új szakmai képzés megszerzését tűzte ki célként maga elé.	
1.13.	A képzés során megszerezhető kompetenciák, a programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés társadalmi-gazdasági hasznosíthatóságának bemutatása (munkaerő-piaci relevanciája):	

	• Ismeri a nyersanyagok átvételének módját, az átvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatokat. Ismeri a raktárok fajtáit, tudja a raktárokkal szemben támasztott követelményeket, a mézskalácsok és mézes termékek készítés nyersanyagai szakszerű tárolásának szabályait. • Ismeri a mézskalácsok és mézes termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk módjait, az előkészítésük műveleteit • Ismeri a mézskalács és mézes termékek tésztáinak összetételét, készítésük műveleteit, eljárásait. Ismeri a mézes termékek töltelkeit. • Ismeri a díszítőanyagok készítésének műveleteit, paramétereit, a szerkezetkialakítási műveleteket. • Ismeri hagyományörző- és a tájjellegű termékek, mézes kalácsok jellemzőit, elkészítésének műveleteit. • Ismeri a termékek készítésének műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát és minőségi követelményeit. • Ismeri a mézskalács és mézes termék általános jellemzőit, nyersanyagait, egyes csoportjait, készítésének műveleteit. Ismeri a töltelékek csoportosítását, készítésüknek műveleteit, azok paramétereit. • Ismeri a korszerű csomagolással szemben támasztott követelményeket, a csomagolás típusait, a jelölés jogi szabályozását, elemeit. • Ismeri az mézskalács és mézes termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és kész-termékek minőségi követelményeit, a minőségellenőrzést szolgáló vizsgálatokat. • Ismeri a Jó Higiéniai és a Jó Gyártási Gyakorlatában előírt szabályokat. • Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, dokumentumait, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket. • Ismeri az egyes munkaeszközök felhasználásának területeit, balesetmentes használatát, higiéniai követelményeit. • Ismeri a mézskalács és mézes termék készítéshez szükséges gépek, berendezések és eszközök feladatát, működési elvét, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának mód-ját. • Ismeri a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit. • Ismeri a nyersanyagszámítás módját. • Ismeri a melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályait. • Alap szinten ismeri a vállalkozások alapításával, működtetésével kapcsolatos előírásokat.
--	---

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai előképzettség:	alapfokú iskolai végzettség
2.2.	Szakmai előképzettség:	-
2.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény:	foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat
2.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	-
2.5.	Pályaalkalmassági követelmény:	-
2.6.	A képzésben való részvétel feltétele:	a felnőttképző minden résztvevővel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény (Fktv.) által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződést köt. A már korábban megszerzett előzetes tudás mérését a felnőttképző az Fktv. és vonatkozó egyéb jogszabályok előírásai szerint biztosítja. A képzésben résztvevő rendelkezik az önálló tanuláshoz szükséges eszközökkel és internet elérhetőséggel.
2.7.	A részvétel követésének módja:	a résztvevő által aláírt jelenléti ív (kontakt), és/vagy elektronikus (online) („e”) forma esetében a részvétel követésére alkalmas „e”-megoldás (pl. Google űrlap, PrtScr).
2.8.	Egyéb feltételek:	A gyakorlati órákon fehér munkaruha, fehér sapka vagy hajháló, csúszásmentes munkalábbeli. Munka-, balesetvédelmi és higiéniai előírások ismerete.

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	200 óra
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	<i>tananyagegységenként nem haladhatja meg a 20 %-ot.</i>

4. Tananyagegységek

A képzés tananyagegységeinek megnevezése:		Óraszám:
4.1.	Mézskalács készítés	200 óra
	Összesen:	200 óra

4.1. Tananyagegység/témakör/modul

4.1.1.	Megnevezése ¹ :	Mézeskalács készítés		
4.1.2.	Célja:	<i>A képzésben résztvevők a 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 előállítása során 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- munka- és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával (4-es szint) és betartatásával végzi.</i>		
4.1.3.	Óraszám ² :	200 óra (30 óra elmélet + 170 óra gyakorlat)		
4.1.4.	Beszámítható óraszám ³ :	30 óra (elmélet)		
4.1.5.	Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul:			
Készségek, képességek		Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Átveszi, majd szakszerűen raktározza, tárolja az a mézeskalácsok és mézes termékek készítéshez szükséges nyersanyagokat.		Ismeri a nyersanyagok átvételének módját, az átvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatokat. Ismeri a raktárak fajtáit, tudja a raktárakkal szemben támasztott követelményeket, a mézeskalácsok és mézes termékek készítés	Törekszik a nyersanyagok átvételénél a pontosságra, a raktározásnál, tárolásnál a nyersanyagok minőségének és mennyiségének a megővására.	Önállóan átveszi a nyersanyagokat, dönt az esetleges kifogásolásról. Felelősséget vállal a nyersanyagok szakszerű raktározásáért, tárolásáért.

¹ Megegyezik a 4.1 pontban megadott megnevezéssel

² Megegyezik a 4.1 pontban megadott órásszámmal

³ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszámba beszámítható - egyéb esetben nem releváns

	nyersanyagai szakszerű tárolásának szabályait.		
Kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket.	Ismeri a mézescalácsok és mézes termékek készítéshez szükséges nyersanyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk módjait, az előkészítésük műveleteit.	Elfogadja a szakmaetikai elveket, a fogyasztó egészségét veszélyeztető nyersanyagokat nem használ fel. Fontosnak tartja az előkészítő műveletek szabályos elvégzését.	Döntést hoz a nyersanyagok felhasználhatóságával kapcsolatban. Önállóan előkészítő műveleteket végez.
Mézes tésztákat és mézes termékekhez töltelékeket készít	Ismeri a mézescalács és mézes termékek tésztáinak összetételét, készítésük műveleteit, eljárásait. Ismeri a mézes termékek töltelékeit.	Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket.	Önállóan korrigálja a gyártás során elkövetett esetleges hibákat.
Mézes termékek díszítéséhez díszítő anyagokat készít.	Ismeri a a díszítőanyagok készítésének műveleteit, paramétereit, a szerkezetkialakítási műveleteket.		
Hagyományörző- és tájjellegű mézescalácsokat készít.	Ismeri hagyományörző- és a tájjellegű termékek, mézes kalácsok jellemzőit, elkészítésének műveleteit.		
Különböző mézes tésztákból mézes termékeket készít: - Főzött mézes tészta - Nyers mézes tészta - Friss cukortészta - Puszedli tészta - Töltetlen mézes termékek - Töltött mézes termékek	Ismeri a termékek készítésének műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát és minőségi követelményeit.	Igényes munkára törekszik. Érdeklődik a nemzetközi trendek, illetve mézes termékek újdonságai iránt.	Munkáját önállóan végzi.
	Ismeri a mézescalács és mézes termék általános jellemzőit, nyersanyagait, egyes csoportjait, készítésének műveleteit. Ismeri a töltelékek csoportosítását, készítésüknek műveleteit, azok paramétereit.		
Kiválasztja a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelöli a terméket.	Ismeri a korszerű csomagolással szemben támasztott követelményeket, a csomagolás típusait, a jelölés jogi szabályozását, elemeit.	Törekszik az igényes csomagolásra. Belátja a termék jelölésének fontosságát.	Önállóan termék csomagolást, jelölést végez.
Alapvető nyersanyag- és késztermék minőségellenőrző vizsgálatokat végez, a mérési	Ismeri az mézescalács és mézes termék készítéshez szükséges nyersanyagok és késztermékek minőségi követelményeit,	Belátja a minőségellenőrző vizsgálatok alkalmazásának fontosságát.	Önállóan minőségellenőrző vizsgálatokat végez.

eredményeket rögzíti. Tömeget mér és érzékszervi tulajdonságokat vizsgál.	a minőségellenőrzést szolgáló vizsgálatokat.		
Munkáját a Jó higiéniai és jó gyártási gyakorlat előírásai szerint végzi.	Ismeri a Jó Higiéniai és a Jó Gyártási Gyakorlatában előírt szabályokat.	Belátja a higiéniai szabályok betartásának fontosságát.	Önállóan vagy másokkal együttműködve felügyeli a termékgyártás higiéniját.
Üzemi HACCP dokumentumokat vezet.	Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, dokumentumait, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket.	Belátja a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt tartja a digitalizáció adta lehetőségeket.	Önállóan HACCP dokumentumokat vezet.
A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezeli, üzemelteti, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat.	Ismeri az egyes munkaeszközök felhasználásának területeit, baleset- mentes használatát, higiéniai követelményeit. Ismeri a mézeskalács és mézes termék készítéshez szükséges gépek, berendezések és eszközök feladatát, működési elvét, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának módját. Ismeri a gépek, berendezések, munka- eszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.	Nyitott az új technikai megoldásokra. Betartja a gépek és berendezések kezelési utasításait.	Önállóan munkaeszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet, tisztít. Munkája során betartja a gépek, berendezések, munka- eszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.
Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számol.	Ismeri a nyersanyagszámítás mód- ját.	Maradéktalanul betartja az élelmiszerek előállítására vonatkozó előírásokat. Precízen végzi a számolási műveleteket. Fontosnak tartja a vevői bizalmat a termékei iránt.	Önállóan számolja ki a szükséges nyers- anyagokat és ellenőrzi a számolások pontosságát.
Szakszerűen kezeli a melléktermékeket és hulladékokat.	Ismeri a melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályait.	Törekszik a szelektív hulladékgyűjtésre. Belátja a környezetvédelem fontosságát.	Önállóan kezeli az melléktermékeket és hulladékokat.
Részt vesz a vállalkozás szabályos működtetésében, a vonatkozó dokumentumok elkészítésében és vezetésében.	Alap szinten ismeri a vállalkozások alapításával, működtetésével kapcsolatos előírásokat.	Betartja a vállalkozások működésére vonatkozó jogsabályokat.	Önállóan végzi a vállalkozás működtetésében szükséges munkáját.

4.1.6.	A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út:	
4.1.6.1.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	blended learning; személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás (online kontakt); frontális munka; csoportos és team munka; irányított egyéni munka; információk önálló rendszerezése; tesztfeladatok megoldása; önálló szakmai munkavégzés; műveletek gyakorlása.
4.1.6.2.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	elbeszélés és szemléltetés; magyarázat; oktató videó; megbeszélés; gyakorlati bemutatás, irányított megfigyelés, csoportos és egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás; digitális alkalmazások; célzott tartalmú információkeresés és információszerezés; önálló munka; dokumentumok vezetése (HCCP, eHCCP); jogszabályok, szabályzatok magyarázata, áttekintése, értelmezése; projektfeladat; tananyag feldolgozás, gyakorlás.
4.1.6.3.	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma:	
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Mézeskalács készítés
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	• <i>Általános munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek</i> • <i>Laboratóriumi alapismeretek</i> • <i>Élelmiszer-higiénia</i> • <i>Minőség, minőségellenőrzés</i> • <i>Általános laboratóriumi mérések, műveletek</i> • <i>Mennyiségi meghatározások</i> • <i>Sütőipari szakmai vizsgálatok</i> • <i>Érzékszervi jellemzők vizsgálat</i> • <i>A HACCP rendszer alapelvei, alkalmazásának módjai, dokumentumai, az online HACCP (eHACCP)</i> • <i>Előkészítő és befejező műveletek: Technológiai, termelési számítások, a munkaterület átvétele, a nyersanyagok átvétele, tárolása, előkészítése, csomagoló anyagok átvétele, csomagolás, raktározás, hulladékkezelés</i> • <i>Szakmai számítás: Alapszámítások, nyersanyagok helyettesítése, kenyérfélék anyagfelhasználása, péksütemények anyagfelhasználása, töltelékszámítás, kapacitás-számítás</i> • <i>Mézeskalács készítése és eszközei: A mézes-tészta készítés alapjai, mézes-tészta készítés és érlelés, mézes-tészta feldolgozás, mézes- tészta sütése, mézes- tészta díszítése és árukezelés</i> • <i>Vállalkozás és kereskedelem:</i> <u>Gazdálkodás:</u> Maslow piramis ismertetése Szükségletek hierarchiája kielégítése Gazdasági javak és felhasználásuk Termelés, termelési tényezők és jellemzőik Takarékosság elve Hitel felvétel Hitel fogalma, típusai Hitelképesség, fedezet <u>Vállalkozás:</u> A vállalkozás szerepe a gazdaságban, a vállalkozások közös jellemzői A vállalkozások csoportosítása: tevékenység, vállalkozási forma A választás szempontjai

		<i>Az egyéni vállalkozás jellemzői a tevékenység megkezdésének feltételei</i> <i>A leggyakoribb gazdasági társaságok jellemzői, választási szempontok, gyakorlati teendők</i> <i>Gazdasági társaságok alapítása, működése, megszüntetése</i> <i>A csődeljárás és a megszüntetés közötti különbség</i> <i>Adó fogalma, szerepe, csoportjai</i> <i>Személyi jövedelemadó, általános forgalmi adó</i> <i>Egyéni vállalkozó adózása</i> <i>A mérleg fogalma és jelentősége</i> <i>Eredmény kimutatás fogalma és jelentősége, nyereség és veszteség</i> • <u>Munkaviszony létesítése, megszüntetése:</u> <i>Munkaviszony fogalma, létesítése, megszüntetése</i> <i>A munkaviszony alanyai: munkáltató és munkavállaló</i> <i>A munkavállalás kritériumai, okmányai, igazolványai</i> <i>A munkaszerződés formai és tartalmi követelményei</i> <i>A munkáltató jogai és kötelezségei</i> <i>A munkavállaló jogai és kötelezettségei</i> • <u>Marketing:</u> <i>Piackutatás fogalma, célja, jelentősége</i> <i>A piackutatás jellemző módszerei</i> <i>Marketing kommunikáció elemei</i> <i>Közönségkapcsolat</i> <i>Eladásösztönzés módszerei</i> <i>A vásárlók befolyásolásának eszközei</i> <i>Személyes eladás</i> <i>A marketing mix elemei és jellemzői</i> • <u>Kereskedelem:</u> <i>Piac fogalma, piac tényezői</i> <i>Piaci verseny, piaci egyensúly</i> <i>A kereskedelem kialakulása és jelentősége</i> <i>Nagykereskedelem, kiskereskedelem fogalma, tevékenysége és jellemzői</i> <i>Az áru fogalma, csoportosítása, fogyasztási cikkek</i> <i>Az árubeszerzés folyamata és jellemzői</i> <i>Készlet, készletezés, készletgazdálkodás, az áru tárolása</i> <i>Értékesítés fogalma, célja, értékesítés folyamata</i> <i>A sütőipari termékek értékesítésének jellemzői</i> <i>Bolt belső és külső képe, környezetének kialakítása</i> <i>A kereskedővel szembeni elvárások, a sikertelenség okai</i> <i>A pénzforgalom fogalma, a készpénzzel történő fizetés szabályai</i> <i>A készpénz nélküli forgalom módjai, jellemzői és szabályai</i> <i>Fogyasztói érdekvédelem, vásárlók könyve</i>
A szükséges foglalkozások száma: igazodva a képzés tervezett ütemezéséhez (jellemzően 2-4-6 óras foglalkozások kerülnek megvalósításra a képzésben résztvevők igényeinek megfelelően).		
4.1.6.4.	A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése (a tanítási-tanulási folyamat közben fejlesztő és a tanítási-tanulási folyamat végén szummatív/minősítő céllal):	• Formatív (fejlesztő-formáló) értékelés a tanulás folyamatában, azaz a tanulási hibák és nehézségek feltárására, segítségre irányul. Szóban történő értékelés rendszeresen, írásban történő számonkérés és értékelés tananyagegységeként két alkalommal javasolt. Gyakorlati ellenőrzések az adott témakör lezárását követően valósul meg. • Szummatív (lezáró-minősítő) értékelés a tananyagegység feldolgozásának végén – annak lezárásaként – történjen, amely célja, annak

		megállapítása, hogy a képzésben részt vevő elsajátította a tananyagegység követelményeit. A tanítási-tanulási folyamat végén: tananyagegység záró mérés (lásd 6.1. pont) A mérés módszere és időtartama: a., Írásbeli vizsga, 40 perc b., projektfeladat, 120 perc (10 perc szakmai beszélgetés+ 110 perc projektfeladat)
4.1.6.5.	A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak, internetes oldalak:	Hermann Ottó Intézet Nonprofit Kft. Oktatási segédanyag a mézskalács-készítéshez – segédlet
4.1.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg a tananyagegység óraszámának 20%-át. A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló tevékenység minimum 40%-os szinten való teljesítése.

5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám:	15 fő
------	---------------------------	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelése:

A bemeneti kompetenciamérést minden képzésre jelentkező esetében elvégezzük. Ez egy teszt, amely a jelentkezők alapkompenciáinak felmérésére szolgál, és eredményes kitöltése igazolja, hogy a jelentkező képes a képzés során elsajátítandó tananyagegységekben szereplő követelmények teljesítésére.

A képzésben résztvevő kérésére végezzük el az előzetes tudásmérést és az előzetesen megszerzett tudásnak a beszámítását. Az előzetesen megszerzett tudás felmérése és értékelése a záró (szummatív) értékelés követelményrendszerével történik. A képzésben résztvevő a záró értékelő feladatsorral azonos szintű feladatsort kap, melyet 80% felett kell teljesítenie a tananyagegység látogatása alóli felmentéshez. Be kell számítani azokat a dokumentummal igazolt tanulmányokat, amelynek eredményeként a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész a képzésre jelentkezőt fel lehet menteni.

A tananyagegységek képzés közbeni és záró mérésének időtartama, módszere, formája, tartalma

- 6.1.**
- Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:**
- A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.
- A tananyagegységek teljesítése közben szóbeli számonkérés történik az oktató által, az adott témakörhöz kapcsolódó kérdésekre adott válaszok értékelésével. A tapasztalatok alapján kerülhet sor javításra, ismétlésre, további gyakorlásra. A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, az a tanulás és tanítási folyamatokat szolgálja.
- A tananyagegységek végén kitöltendő tesztek eredményei visszajelzést nyújtanak a tanulmányokban történő előrehaladás mértékéről.
- A résztvevő (szummatív) záró értékelése:**
- A tanítási-tanulási folyamat végén kerül sor a képzésben résztvevők tanulási eredményeinek záró mérésére és értékelésére Heves Vármegyei SZC József Attila Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium által kijelölt helyszínen és időpontban.
- A képzés záróméréssel zárul. Tananyagegységenként, a foglalkozások teljesítése után, a képzés óraszámán belül, előre tervezett időpontban.

	Írásbeli feladat: Élelmiszer-előállítási ismeretek Időtartama: 40 perc A zárómérés tartalmi elemei: Élelmiszerhigiéniai ismeretek, Élelmiszeripari minőségbiztosítási ismeretek, Gazdasági és vállalkozási ismeretek, Munkavédelmi és környezetvédelmi ismeretek Projektfeladat: Mézeskalács készítés Időtartama: 120 perc (10 perc szakmai beszélgetés+110 perc gyakorlati feladat) A zárómérés tartalmi elemei: Mézeskalács tészta készítése, feldolgozása, sütése és díszítése. A mézes tészták jellemzése és minőségi követelményei. A termékek előállítása során minőségbiztosítási dokumentáció vezetése. A késztermék érzékszervi minősítése. A gyakorlati és írásbeli feladatsorokat a képzésben résztvevő oktatók állítják össze és a képző intézmény szakmai vezetője hagyja jóvá.
	A tananyagegységek záró mérésének értékelése, a tanúsítvány kiadásának feltétele, sikertelen mérés ismétlésének lehetősége A tananyagegységhez kapcsolódó tanulási eredmények mérése akkor eredményes, ha tananyagegységenként a gyakorlati feladat minimum 40%-os. Az értékelés <u>MEGFELELT</u> és <u>NEM MEGFELELT</u> minősítésű. Amennyiben minden tananyagegység tanulási eredményének mérése megfelelt minősítésű, a képző intézmény tanúsítványt állít ki a képzésben részt vevő részére. A tanúsítvány a szakmai vizsgára bocsátás feltétele. A tanulási eredmények javító- és pótló méréseit 1 éven belül az Intézmény által megjelölt időpontban és helyszínen a mérésben részt vevő megismételheti. A javító- és pótló mérésre utasított, az eredményes tananyagegység mérésről Tananyagegység záró igazolást kaphat. Az igazolást kérésre a tananyagegység szakmai követelményeinek mérését követően ki kell adni. A tanúsítványt / igazolást az Intézmény elektronikus úton vagy papíralapon bocsátja a mérésben részt vevő személy rendelkezésére.
	A dokumentumok kezelésének módja A szummatív záró értékelés lefolytatása során keletkezett és kezelt dokumentumok a képzési dokumentáció részét képezik. A dokumentáció kezelése a mindenkori törvényi és jogszabályi előírások szerint történik. A felnőttképző által megbízott oktató készíti el az írásbeli feladatlapokat, gyakorlati feladatsorokat és az értékelési útmutatót. A mérésben részt vevők mérési eredményeit értékelő íven vezetik. A kijavított és értékelt feladatlapokat (interaktív mérés esetén az adathordozót), képzés befejezését követő 1 évig meg kell őrizni. A mérésben részt vevő élhet az általa megírt és értékelt feladatlap megtekintési jogával. Észrevétel esetén a panaszkezelési rendszerben foglaltaknak megfelelően kell eljárni.

7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	- a képzésben résztvevő hiányzása tananyagegységenként nem haladja meg a minimális óraszám (konzultáció/kontakt óra) 20%-át, - a 6.1. pontban ismertetett záróvizsgán „megfelelt” minősítés elérése.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	Oktatóként olyan személy alkalmazható, aki rendelkezik • a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, vagy • a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel, vagy • felsőfokú végzettséggel és a képzési iránynak megfelelő szakképesítéssel, vagy • a képzési iránynak megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel, vagy az oktató alkalmazását bizonyító egyéb szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	• nyersanyagtárolás eszközei • nyersanyagelőkészítés berendezései: mérlegek • 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.
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony alapján biztosítja. A képzésben résztvevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	-
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	-

9. Képesítő vizsga

A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként **akkreditált vizsgaközpont szervezhet**. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepessites.ikk.hu/> weblapon érhető el a programkövetelmények menüpontban. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről (7.1. pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.
Egyéb feltételek: -

A Heves Vármegyei SZC József Attila Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium oktatói testülete többségi szavazással 2025. augusztus 28-án megtartott értekezletén, a 2025/2026 év képzési programját jóváhagyta. A Szakmai Program melléklete tartalmazza, hogy az ágazatok munkaközösség vezetői megbízottként, a szakmai képzés képzési programjait szakmailag vizsgálják, majd elfogadják és aláírásukkal jóváhagyják.	
Heves Vármegyei SZC József Attila Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	 Kerekes Krisztina Szakmai munkaközösség-vezető
Heves Vármegyei SZC József Attila Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	 Mekes Mihály igazgató 
Heves Vármegyei Szakképzési Centrum	 Mészáros-Veres Erika főigazgató 