

KÉPZÉSI PROGRAM

1. Alapadatok

1.1.	Képzés megnevezése	Bonbon- és cukorkakészítő
1.2.	Szakmajegyzék száma (ha releváns)	-
1.3.	Programkövetelmény azonosítójának megnevezése és száma (ha releváns)	Bonbon- és cukorkakészítő 07214008
1.4.	Jogszabály alapján folytatott képzés esetén a meghatározó jogszabály (ha releváns)	-
1.5.	A képzés célja	A képzésben résztvevő sajátítsa el a bonbon és cukorka készítéséhez szükséges elméleti ismereteket, gyakorlati kompetenciákat, melyek birtokában képessé válik feladatai önálló ellátására.
1.6.	A képzés célcsoportja	A bemeneti feltételekkel rendelkező, Bonbon- és cukorkakészítő szakképesítés követelményeit elsajátítani kívánó érdeklődők.

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák (képzési kimenetek)¹

ISMERET

2.1.	Ismeri a nyersanyagokat és a raktározással kapcsolatos tudnivalókat
2.2.	Ismeri az édesipar hagyományait és az alkalmazott gyártási technológiákat
2.3.	Ismeri a bonbonok és cukorkák csoportjait

KÉPESSÉG

2.4.	Képes a nyersanyagok átvételére és szakszerű tárolására
2.5.	Képes a szükséges alapanyagok kiválasztására és a műveletekhez való előkészítésére
2.6.	Képes az adott munkafolyamathoz tartozó technológiák alkalmazására
2.7.	Képes a hagyományok gyakorlati alkalmazására
2.8.	Képes bonbonok és cukorkák különböző fajtáinak előállítására

¹ További sorokkal bővíthető

ATTITÚD

2.9.	Munkája során törekszik a pontosságra
2.10.	Munkája során mindig törekszik a minőség és mennyiség megóvására
2.11.	Munkája során szem előtt tartja a fogyasztók egészségét
2.12.	Elkötelezett szakmája iránt, igényes munkájára
2.13.	Érdeklődik a nemzetközi trendek és az újdonságok iránt

AUTONÓMIA, FELELŐSSÉG

2.14.	Munkáját önállóan végzi, döntéseket hoz, korigálja az esetlegesen elkövetett hibákat
2.15.	Felelősséget vállal az általa végzett munkafolyamatokért

3. A képzésbe történő bekapcsolódás feltételei

3.1.	Iskolai végzettség	Alapfokú iskolai végzettség
3.2.	Szakmai végzettség	-
3.3.	Szakmai gyakorlat	-
3.4.	Egészségügyi alkalmasság	Szükséges
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-
3.6.	Egyéb feltételek	-

4. A képzésben való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	Jelenléti ív / képernyőfotó
4.2.	Megengedett hiányzás mértéke, meghaladásának következményei	20%. Amennyiben a képzésben résztvevő túllépi a megengedett hiányzás mértékét, a felnőttképzőnek jogában áll a felnőttképzési szerződést felbontani.
4.3.	Egyéb feltételek	-

5. Tervezett képzési idő

	Tananyagegység megnevezése	Óraszám
5.1.	Élelmiszerhigiéniá, minőségbiztosítás	30
5.2.	Technológiai ismeretek	90

5.3.	Munkavédelmi, környezetvédelmi ismeretek	20
5.4.	Kereskedelmi és vállalkozási ismeretek	60
5.5.	Összes óraszám	200

6. Tananyagegységek²

	A tananyagegységek megnevezése
6.1.	Élelmiszerhigiénia, minőségbiztosítás
6.2.	Technológiai ismeretek
6.3.	Munkavédelmi, környezetvédelmi ismeretek
6.4.	Kereskedelmi és vállalkozási ismeretek

6.1. Tananyagegység

6.1.1.	Megnevezése	Élelmiszerhigiénia, minőségbiztosítás
6.1.2.	Tananyagegység célja:	A képzésben résztvevő ismerje meg a munkája során használatos nyersanyagok tulajdonságait, higiéniai előírásait illetve a HACCP rendszer működését.
6.1.3.	Tartalma	<p><u>A bonbon és cukorkakészítés nyersanyagai</u> A bonbon és cukorkakészítéshez szükséges nyersanyagok átvételének módja, adminisztrációja A raktárak fajtái, a nyersanyagok szakszerű tárolása A nyersanyagok tulajdonságai, felhasználásuk módjai, az előkészítésükhöz szükséges műveletek</p> <p><u>Édesipari hagyományörző- és tájjellegű bonbon és cukorkák készítése</u> Hagyományörző és tájjellegű termékek (konyakosmeggy, dianás cukorka, szaloncukor, Negró cukorka) jellemzői, elkészítésének műveletei, az alkalmazott gyártási technológia.</p> <p><u>Az édesipari Jó Higiéniai és a Jó Gyártási Gyakorlat szabályai</u> Higiéniai- és gyártási szabályok</p> <p><u>HACCP</u> A HACCP rendszer alapelvei, alkalmazásának módja, dokumentumai, eHACCP.</p> <p><u>Minőségbiztosítás</u> Alapvető nyersanyag- és késztermék minőségellenőrző vizsgálatok, mérési eredmények.</p>
6.1.4.	Összes óraszám	30
6.1.5.	Munkaforma	Blended learning

² További tananyagegységekkel bővíthető

6.1.6.	Módszerek	Előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, bemutatás, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projektmódszer, önálló tanulás
6.1.7.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	15

6.2. Tananyagegység

6.2.1.	Megnevezése	Technológiai ismeretek
6.2.2.	Tananyagegység célja:	A képzésben résztvevő ismerje meg és szakszerűen alkalmazza munkája során a bonbon- és cukorkakészítéshez szükséges technológiákat.
6.2.3.	Tartalma	<p><u>Csokoládé temperálás</u> A csokoládék jellemzői, temperálásuk célja, műveletei, hőfokai. A csokoládétemperálás hibái, azok kiküszöbölésének lehetőségei.</p> <p><u>Cukorszirupok, gélek, szólok készítése</u> A cukorszirup főzése, hűtése, selymesítése, tablírozása. Zselé főzése. Habosítás. Töltelék készítése. Szerkezetkialakítási műveletek</p> <p><u>Bonbon és cukorka fajták</u> Gyümölcs-, marcipán-, nugát-,grillázs-, krém-, csokoládé- és cukorkabonbonok. A bonbonok általános jellemzői, nyersanyagai, csoportjai. A bonbonfajták készítésének műveletei. Kemény-, puha- és töltött cukorkák. A cukorkák csoportosítása, készítésüknek műveletei. Gyártástechnológiák és minőségi követelmények.</p>
6.2.4.	Összes óraszám	90
6.2.5.	Munkaforma	Blended learning
6.2.6.	Módszerek	Előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, bemutatás, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projektmódszer, önálló tanulás
6.2.7.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	45

6.3. Tananyagegység

6.3.1.	Megnevezése	Munkavédelmi, környezetvédelmi ismeretek
6.3.2.	Tananyagegység célja:	A képzésben résztvevő ismerje meg a különböző technológiákhoz kapcsolódó gépeket és berendezéseket, azok használatához kapcsolódó munka- és környezetvédelmi szabályokat.
6.3.3.	Tartalma	<u>A termékek készítéséhez szükséges munkaeszköz, gépek, berendezések</u> A gépek és berendezések balesetmentes használata, üzemeltetése. A gépek működési elve, kezelése. Higiéniai követelmények. Tisztítási feladatok. Biztonsági és egészségügyi követelmények. <u>Környezetvédelem</u> A melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályai. A szelektív hulladékgyűjtés.
6.3.4.	Összes óraszám	20
6.3.5.	Munkaforma	Blended learning
6.3.6.	Módszerek	Előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, bemutatás, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projektmódszer, önálló tanulás
6.3.7.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés órázámba beszámítható órászám	10

6.4. Tananyagegység

6.4.1.	Megnevezése	Kereskedelmi és vállalkozási ismeretek
6.4.2.	Tananyagegység célja:	A képzésben résztvevő ismerje meg a termékek értékesítésével és a vállalkozás működtetésével kapcsolatos feladatokat.
6.4.3.	Tartalma	<u>Termékek értékesítése</u> A korszerű csomagolással szemben támasztott követelmények. A csomagolás típusai, a jelölés jogi szabályozása, elemei. <u>Szakmai számítások</u> Nyersanyagszükséglet számítása. <u>Vállalkozás működtetése</u> A vállalkozás szabályos működtetése. A vállalkozással kapcsolatos dokumentumok elkészítése, vezetése. A vállalkozás működtetésének szabályai (jogsabályok, előírások).
6.4.4.	Összes órázáma	60
6.4.5.	Munkaforma	Blended learning

6.4.6.	Módszerek	Előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, bemutatás, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projektmódszer, önálló tanulás
6.4.7.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	30

7. Csoportlétszám

7.1.	Maximális csoportlétszám (fő)	40
------	-------------------------------	----

8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A képzési folyamatba iktatott ellenőrzések formái:

- diagnosztikus értékelés: a képzés kezdetén, a résztvevők előzetes tudásának feltárására irányul.
Formája: *Alap természettudományos és műszaki ismereteket felmérő kérdőív, tesztfeladat*
- formatív értékelés: a tanulási folyamatba ágyazott értékelés, amely az esetleges hibák feltárására és azok javítására irányul.
Formája: *Számonkérés tananyagegyenként, szóban és írásban (jelenléti és online végrehajtással)*
- szummatív értékelés: lezáró, minősítő értékelés a tananyagegységek végén az alábbi táblázat szerint.

Tananyagegységek megnevezése	Tananyagegységet záró vizsga (írásbeli/szóbeli/gyakorlati)
Élelmiszerhigiénia, minőségbiztosítás, Munkavédelmi, környezetvédelmi ismeretek, Kereskedelmi és vállalkozási ismeretek	Komplex írásbeli teszt
Technológiai ismeretek	gyakorlati vizsga

Ütemezése: a képzés végén.

1. Élelmiszerhigiénia, minőségbiztosítás, Munkavédelmi, környezetvédelmi ismeretek valamint Kereskedelmi és vállalkozási ismeretek tananyagegységekből komplex írásbeli tesztet töltenek ki a résztvevők.
A teszt akkor eredményes, ha a résztvevő legalább 50%-os eredményt ér el.
2. Technológiai ismeretek tananyagegységből a képzés végén a résztvevőnek az oktató által megadott lista alapján 1 fajta bonbont és 1 fajta cukorkát kell készíteni.
A feladat akkor eredményes, ha a résztvevő legalább 50%-os eredményt ér el.

Minősítések:

- megfelelt 50 - 100%

- nem felelt meg 0 - 49%

Sikertelen tananyagegységet záró vizsga, legfeljebb kettő alkalommal ismételhető.

A tanúsítvány kiállításának és ezzel a szakmai képesítő vizsgára bocsátásnak a feltétele a tananyagegységet záró vizsga sikeres teljesítése.

9. A képzés zárása

9.1.	A képzést záró dokumentum megnevezése	Tanúsítvány
------	---------------------------------------	-------------

10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

10.1.	Személyi feltételek (oktatókkal szemben támasztott követelmények)	<p><u>Elméleti oktatáshoz</u> a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktató.</p> <p><u>Gyakorlati oktatáshoz</u> a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.</p>
10.2.	Személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatása megbízási szerződéssel, vagy munkaszerződéssel.
10.3.	Tárgyi feltételek (képzés megvalósításához szükséges tárgyi eszközök)	<p>Elméleti oktatáshoz a képzésben résztvevők létszámának megfelelő, azok befogadásra, alkalmas zárt, fűthető helyiség, ivóvíz lehetőség, mosdóhelyiség, vízöblítéses WC biztosítása.</p> <p>Gyakorlati képzéshez szükséges:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nyersanyagtárolás eszközei • nyersanyagelőkészítés berendezései: mérlegek • hűtők (minimum 2 db 4-7 fok hűtési hőfok tartománnyal) • rozsdamentes fém vagy márvány munkalapos asztalok 2 fő vizsgázóként minimum 1 db • asztali kever-habverő gépek (2 fő vizsgázóként minimum 1 db) • csokoládémelegítő • technológiai klíma • csokoládétemperáló (étcsokoládé, tejcsokoládé, fehér csokoládé temperálására különkülön) - kutter • dresszírozó gép • karamell lámpa • szilikon formák • mártógép • bonbonformák • hőmérők • hűthető-melegíthető munkaasztal

		<ul style="list-style-type: none"> tűzhelyek, mikrohullámú sütő, indukciós tűzhely, csomagolás eszközei levegőmelegítő berendezés adagolótölcsér édesipari és cukrászati eszközök: spaklik, kenőkések, vágókések, mártóvillák, gitter rács, hűtőlemezek, regálok, edények, gyorsforralók, szilikon lapok, gumikesztyű, cérnakesztyű, nyújtófa, keretek, dresszírcsövek, ecsetek, ollók, kiszűrők, - munkavédelmi eszközök hulladéktárolás eszközei
10.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket a képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.
10.5.	Egyéb speciális feltételek	-

Minősítés helye, időpontja: Budapest, 2022. június 10.

Képzési programot kidolgozó intézmény neve és címe:

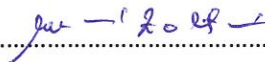
Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum

1062 Budapest, Andrássy út 63-65.

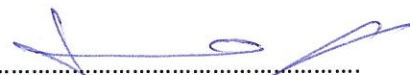


Ács Anikó Ágnes
Szakértő
FSZ/2020/000148





Molnár Zoltán
Főigazgató



Földesi Gyula
Kancellár

A képzési program előzetes minősítését megrendelő felnőttképző
neve: **Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum**
székhelye: **1062 Budapest, Andrássy út 63-65.**
engedély száma: **E/2021/000028**


SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzési program megnevezése:	Bonbon és cukorkakészítő
Képzés besorolása:	szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzés
Kapcsolódó programkövetelmény száma:	07214008
Képzés összes óraszám:	200 óra

A képzési program vizsgálata során az alábbi megállapításokat teszem:

- A képzési program tartalma megfelel a hatályos Felnőttképzési törvény (2013. évi LXXVII. tv.) és vonatkozó rendeleteiben, valamint a Szakképzési törvény (2019. évi LXXX. tv.) és vonatkozó rendeleteiben foglaltaknak.
- A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon a képzés célcsoportja számára megszerezhető a képzési programban meghatározott kompetenciák.
- A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva, és az összefűzésre úgy került sor, hogy annak szétválasztására sérülésmentesen nincs lehetőség.

A képzési program előzetes minősítését végző szakértő: **Ács Anikó Ágnes**
Engedély szám: **FSZ/2020/000148**
Minősítés helye: **Budapest**
Minősítés időpontja: **2022. június 10.**



aláírás

