

# MESTO Csoport Kft

Engedély száma: E/2021/000064

## Képzési program

### Bonbon- és cukorkakészítő tanfolyamhoz

1.1 Képzés megnevezése	Bonbon- és cukorkakészítő
1.2 Programkövetelmény megnevezése	Bonbon- és cukorkakészítő
1.3 Programkövetelmény azonosító száma	07214008
1.4 A képzés célja	A szakmai képzés keretén belül megismertetni a tanfolyami résztvevőkkel a bonbon- és cukorkakészítő feladatköréhez tartozó - a képzési program tananyagegységeiben felsorolt témákhoz kapcsolódó - elméleti és gyakorlati tudnivalókat
1.5 A képzés célcsoportja	Vállalati vezetők döntése alapján beiskolázott munkavállalók és / vagy a saját elhatározásukból fejlődni, tovább lépni akaró személyek. A képzési program elérhető minden olyan egyén számára is, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető új szakmai képesítés megszerzését tűzte ki célként maga elé.
1.6 Tervezett képzési idő	200 óra
1.7 Maximális csoportlétszám	80 fő

### 2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- Kézműves és ipari körülmények között bonbonokat és cukorkákat készíteni.
- Munkája során technológiai, illetve termelési számításokat végezni.
- Átvenni, raktározni és előkészíteni a gyártáshoz szükséges nyersanyagokat.
- A termékek előállítása során beállítani és kezelni a gépeket, berendezéseket és az eszközöket.
- Bonbonokat és cukorkákat készíteni a technológiai utasításoknak megfelelően, majd ezeket csomagolja és szakszerűen tárolni.
- Alapvető minőségbiztosítási vizsgálatokat végezni 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 végezni.

### 3. A programba való bekapcsolódás és részvétel feltételei

3.1 Iskolai végzettség	alapfokú iskolai végzettség
3.2 Szakmai előképzettség	-
3.3 Egészségügyi alkalmassági követelmények	szükséges
3.4 Előírt gyakorlat	-
3.5 Részvétel követésének módja	A képzésben résztvevő által aláírt jelenléti ív (és/vagy a képzésben résztvevővel elektronikus úton folytatott szakmai felkészítést ellenőrző, igazoló dokumentum)
3.6 Megengedett hiányzás	20% (A felnőttképzési szerződés azonnali hatállyal felmondható, ha a képzésben részt vevő személy a kontaktórákról a képzési programban meghatározott időnél igazolatlanul többet mulasztott.)
3.7 Egyéb feltételek	A képzésre jelentkező kérheti előzetes tudásának mérését, melynek eredményét figyelembe véve kell a résztvevő számára a képzés óraszámát meghatározni.

### 4. A tananyag egységei, azok célja, terjedelme és óraszámai

Tananyagegységek		Képzésbe beszámítható óraszám	Ebből
			Kontaktóra - hagyományos tanóra és valós idejű online óra, Önálló felkészülés
4.1.	Bonbon- és cukorkakészítő alapismeretek	72	72
4.2.	Anyagismeret	24	24
4.3.	Szakmai ismeretek	104	104
<b>Összesen:</b>		<b>200</b>	<b>200</b>

4.1 Tananyagegység	Bonbon- és cukorkakészítő alapismeretek	Óraszám	Munkaforma	Módszer
Célja	Megismertetni a résztvevőket a bonbon-és cukorkakészítő munkához kapcsolódó alapozó ismeretekkel.	-	-	-
Tartalom (témakörök)	Tűz-, munka-, környezetvédelem Élelmiszerhigiénia Vállalkozási ismeretek Nyersanyagok átvételének módja Az átvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatok Raktárak fajtái, a nyersanyagok szakszerű tárolásának szabályai	72	Kontaktóra - hagyományos tanóra és valós idejű online óra, Önálló felkészülés	Előadás, magyarázat, megbeszélés, oktató videó Irányított egyéni munka Egyéni feladatmegoldás

4.2 Tananyagegység	Anyagismeret	Óraszám	Munkaforma	Módszer
Célja	Megismertetni a tanulókkal a bonbon és cukorka készítésének nyersanyagait, azok jellemzőit.	-	-	-
Tartalom (témakörök)	Szükséges nyersanyagok tulajdonságai, felhasználásuk módjai, előkészítésük műveletei Nyersanyagok és késztermékek minőségi követelményei, minőségellenőrzést szolgáló vizsgálatok	24	Kontaktóra - hagyományos tanóra és valós idejű online óra, Önálló felkészülés	Előadás, magyarázat, megbeszélés, oktató videó Irányított egyéni munka Egyéni feladatmegoldás

4.3 Tananyagegység	Szakmai ismeretek	Óraszám	Munkaforma	Módszer
Célja	<p>Megismertetni a résztvevőkkel a bonbon-és cukorkakészítés műveleteinek végrehajtását. Ennek során megtanulják az alapműveleteket, a szerszám- és géphasználatot, a technológiai értékek szabályozását és a termékek előállításának teljes körű folyamatát. Megismerkednek a késztermékek megfelelő minőségével, tulajdonságaikkal, csomagolásuk módjával és a jogszabály szerinti jelölésükkel.</p>	-	-	-
Tartalom (témakörök)	<p>Csokoládék jellemzője, csokoládé temperálás  Cukorszirupok, gélek, szószok, töltelékek készítése  Édesipari hagyományörző- és tájjellegű termékek (konyakosmeggy, dianás cukorka, szaloncukor, szaloncukor, Negró cukorka) készítése  Különböző bonbonfajták: gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugátbonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok, cukorkabonbonok készítése  Kemény-, puha-, és töltött cukorkák készítése  Csomagolások típusai, a jelölés jogi szabályozása, elemei  HACCP rendszer alapelvei, dokumentuma, online HACCP  Bonbon és cukorka készítéshez szükséges gépek, berendezések, eszközök feladata, működési elve, kezelése, üzemeltetése, tisztítása  Nyersanyagszámítás módja  Melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályai</p>	104	Kontaktóra - hagyományos tanóra és valós idejű online óra, Önálló felkészülés	Előadás, magyarázat, megbeszélés, oktató videó Irányított egyéni munka Egyéni feladatmegoldás

## 5. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

- Képzés közbeni értékelés (értékelési mód fejlesztő formája): A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.

A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai: Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás, Képzésben résztvevő visszajelzései, Beszélgetés

A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.

Résztvevő záró értékelése: A záróvizsga a képzés végén történik a képző képzési programjában leírtak szerint.

Megszerezhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg”

„Nem felelt meg” minősítés esetén egy alkalommal lehetőséget biztosít a képző a sikertelen záróvizsga megismétlésére. Abban az esetben, amennyiben a kihirdetett időpontban a tanfolyami résztvevő nem vesz részt a záróvizsgán, vagy annak valamely vizsgatevékenységén, akkor a hiányzása is az adott vizsgatevékenységet illetően sikertelen vizsgának minősül.

A képzés elvégzésével megszerezhető dokumentum: TANÚSÍTVÁNY

A képzés elvégzéséről szóló Tanúsítvány kiadásának feltételei:

A tanfolyami résztvevő képzéssel kapcsolatos kötelezettségeinek teljesítése

A záró vizsga megfelelt minősítésű teljesítése.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

### Belső záróvizsga:

#### Írásbeli vizsga

A belső vizsga vizsgatevékenység megnevezése: **Élelmiszer-előállítási ismeretek**

A vizsga kérdéssora 15-20 db feladatból áll. A kérdéssor feleletválasztós, sorrendbe állítandó, összepárosítandó, igaz-hamis kérdésekből állhat, melyek témakörei a következők:

Élelmiszerhigiéniai ismeretek

Élelmiszeripari minőségbiztosítási ismeretek

Gazdasági és vállalkozási ismeretek

Munkavédelmi és környezetvédelmi ismeretek

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%).

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgafeladat értékelése a képző által készítendőjavítási és értékelési útmutató alapján történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.

A vizsgatevékenység akkor eredménytelen, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám 51 %-ánál kevesebbet ért el.

### **Projektfeladat**

A vizsgatevékenység megnevezése: bonbon – és cukorkakészítés gyakorlat, szóbeli beszélgetés

A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

„A” vizsgafeladat: készítsen három különböző fajta bonbont az alábbiak közül:

- gyümölcsbonbonok,
- marcipánbonbonok,
- nugátbonbonok,
- grillázsbonbonok,
- krémbonbonok,
- csokoládébonbonok,
- cukorkabonbonok,

fajtánként minimum 20 maximum 30 db-ot.

„B” feladat: készítsen két különböző fajtájú cukorkát az alábbiak közül:

- zselécukorkák,
- pehelycukorkák,
- fondant cukorkák,

- törökméz
- töltetlen szemes kemény cukorkák,
- töltetlen keménycukorka nyalóka
- töltött keménycukorkák,

fajtánként minimum 0,5 kg maximum 1 kg mennyiségben (nyalóka esetén minimum 10 db maximum 15 db).

A vizsgázó a projekt feladat végrehajtása során az „A” vagy a „B” feladatsort hajtja végre. A vizsgafeladatsor az „A” és a „B” feladatsor termék csoportjait fedi le. A vizsgázó Az elkészült termékeket - ha szükséges, a rendelkezésre bocsátott csomagolóanyag felhasználásával becsomagolja, és esztétikus módon bemutatja a vizsgáztatónak. Az elkészült terméket - a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően - minősíti, a termék készítésével kapcsolatban a vizsgáztatóval szakmai beszélgetést folytat. A beszélgetés során ismertetni kell a feladatot, az elkészült 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. Csak olyan termék fogadható el, amelynek minősége megfelel a vonatkozó jogszabályoknak.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 360 perc

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 51 %-át elérte.

A vizsgatevékenység akkor eredménytelen, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám 51 %-ánál kevesebbet ért el.

A belső záróvizsga akkor eredményes, ha a vizsgázó mind a két vizsgatevékenység esetében a megszerezhető összes pontszám legalább 51%-át elérte.

A belső záróvizsga eredménytelen, ha a vizsgázó bármelyik vizsgatevékenység esetében a megszerezhető pontszám 51 %-ánál kevesebbet ért el.



## 6. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

### 6.1 Személyi feltételek

- képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettség, vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítés
- végzettség hiányában 2 év igazolható szakmai gyakorlat

### 6.2 Tárgyi feltételek

Általános tárgyi feltételek:

a tényleges csoportlétszámnak megfelelő, felnőtt méretű tanulói asztalok és székek tábla vagy flipchart -- szükség esetén projektor vagy írásvetítő kiegészítő felszerelések: megfelelő világítás és szellőzés, ruhafogas, szemetes, stb. megfelelő kiszolgáló létesítmények: Mosdó - képzési helyszínenként min. egy.

### 6.3 Egyéb speciális feltételek

### 6.4 Személyi, tárgyi és egyéb speciális feltételek biztosításának módja

A személyi feltételek megbízási, felhasználási vagy vállalkozási szerződés keretében, a tárgyi feltételek pedig - helyszíntől függően - saját vagy bérelt tulajdonként kerülnek biztosításra.

## 7. Egyéb kiegészítő információk

A képzésre jelentkező kérésére előzetes tudásmérést biztosítunk.

Előzetes tudásmérés: annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére, amelynek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni.

Szakértői vélemény:

1. A képzési program megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek, valamint a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.), továbbá a szakképzésről szóló 2019évi LXXX. törvénynek, valamint a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) kormányrendeletnek.
2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.

Minősítés helye, dátuma: Csolnok, 2022.06.20.

Tóthné Hajdu Gabriella

Szakértő neve

FSZ/2020/000008

Szakértői nyilvántartási szám

Tóthné

Szakértő aláírása

~~MESTO CSOPORT KFT~~

~~2521 Csolnok, Park u. 9.~~

~~Adószám: 26769215-2-11~~

~~Banksz.: 11740023-24025540~~

Intézmény képviselőjének aláírása

~~MESTO CSOPORT KFT~~

~~2521 Csolnok, Park u. 9.~~

~~Adószám: 26769215-2-11~~

~~Banksz.: 11740023-24025540~~

Szakmai vezető aláírása