

07214008 számú Bonbon- és cukorkakészítő megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó prog- ramkövetelmény

1. A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

- 1.1 Megnevezése: Bonbon- és cukorkakészítő
- 1.2 Ágazat megnevezése: élelmiszeripar
- 1.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: élelmiszergyártás 0721

2. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés

- 2.1 Megnevezése: Bonbon- és cukorkakészítő
- 2.2 Szintjének besorolása
 - 2.2.1 Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 4
 - 2.2.2 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 4
 - 2.2.3 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

3. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:

- 3.1 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.
- 3.2 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.
A képesítési követelményt előíró jogszabály: -

4. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:

Kézműves és ipari körülmények között bonbonokat és cukorkákat 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. Bonbonokat és cukorkákat készít a technológiai utasításoknak megfe-

lelően, 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.

5. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása:

5.1 Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll:

5.1.1 Az oltalom típusának megjelölése: -

5.1.2 Nyilvántartó hatóság: -

5.1.3 Azonosító vagy nyilvántartásba vételi száma: -

6. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés megkezdéséhez szükséges bemeneti feltételek:

6.1 Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

6.2 Szakmai előképzettség: nem szükséges

6.3 Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges

6.4 Szakmai gyakorlat területe és időtartama: nem szükséges

7. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés elvégzéséhez szükséges foglalkozások minimális és maximális óraszám (Amennyiben a programkövetelmény modulszerű felépítésű, a minimális óraszám a modulonként meghatározott minimális, a maximális óraszám a modulonként meghatározott maximális óraszámok összege):

7.1 Minimális óraszám: 200

7.2 Maximális óraszám: 300

8. A szakmai követelmények leírása:

8.1 Nem modulszerű felépítés esetén:

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Átveszi, majd szakszerűen raktározza, tárolja az a bonbon és cukorka készítéshez szükséges nyersanyagokat.	Ismeri a nyersanyagok átvételének módját, az átvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatokat. Ismeri a raktárak fajtáit, tudja a raktárakkal szemben tá-	Törekszik a nyersanyagok átvételénél a pontosságra, a raktározásnál, tárolásnál a nyersanyagok minőségének és mennyiségének a megóvására.	Önállóan átveszi a nyersanyagokat, dönt az esetleges kifogásolásról. Felelősséget vállal a nyersanyagok szakszerű raktározásáért, tárolásáért.

	masztott követelményeket, az bonbon és cukorka készítés nyersanyagai szakszerű tárolásának szabályait.		
Kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket.	Ismeri a bonbon és cukorka készítéshez szükséges nyersanyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk módjait, az előkészítésük műveleteit.	Elfogadja a szakmai 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.
Csokoládét temperál	Ismeri a csokoládék jellemzőit, temperálásuk célját, műveleteit, hőfokait. Ismeri a csokoládétemperálás hibáit és azok kiküszöbölésének lehetőségeit.		
Cukorszirupot főz, hűt, selymesít, tablíroz. Zselét főz. Habosít. Tölteléket készít.	Ismeri a cukorszirupok gélek, szólok készítésének műveleteit, paramétereit, a szerkezetkialakítási műveleteket.	Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szakmai elveket.	Önállóan korrigálja a gyártás során elkövetett esetleges hibákat.
Édesipari hagyományörző- és tájjellegű bonbonok és cukorkákat készít.	Ismeri az édesipari hagyományörző- és tájjellegű termékek, (konyakosmeggy, dianás cukorka, szaloncukor, Negró cukorka) jellemzőit, elkészítésének műveleteit, az alkalmazott gyártás-technológiát.		
Különböző bonbonfajtákat: -gyümölcsbonbonok, - marcipánbonbonok, -nugátbonbonok, - grillásbonbonok, - krémbonbonok, - csokoládébonbonok, - cukorkabonbonok, illetve	Ismeri a termékek készítésének műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát és minőségi követelményeit.		
	Ismeri a bonbonok általános jellemzőit, nyersanyagait, egyes csoportjait, a bonbonfajták készítés-	Igényes munkára törekszik. Érdeklődik a nemzetközi trendek, illetve a bonbonkészít-	Munkáját önállóan végzi.

<ul style="list-style-type: none"> - kemény-, - puha-, és - töltött <p>cukorkákat állít elő.</p>	<p>nek műveleteit.</p> <p>Ismeri a cukorkák csoportosítását, készítésüknek műveleteit, azok paramétereit.</p>	<p>tés és cukorkakészítés újdonságai iránt.</p>	
<p>Kiválasztja a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelöli a terméket.</p>	<p>Ismeri a korszerű csomagolással szemben támasztott követelményeket, a csomagolás típusait, a jelölés jogi szabályozását, elemeit.</p>	<p>Törekszik az igényes csomagolásra. Belátja a termék jelölésének fontosságát.</p>	<p>Önállóan termék csomagolást, jelölést végez.</p>
<p>Alapvető nyersanyag- és késztermék minőségellenőrző vizsgálatokat végez, a mérési eredményeket rögzíti. Tömeget mér és érzékszervi tulajdonságokat vizsgál.</p>	<p>Ismeri az bonbon és cukorkakészítéshez szükséges nyersanyagok és késztermékek minőségi követelményeit, a minőségellenőrzést szolgáló vizsgálatokat.</p>	<p>Belátja a minőségellenőrző vizsgálatok alkalmazásának fontosságát.</p>	<p>Önállóan minőségellenőrző vizsgálatokat végez.</p>
<p>Munkáját az édesipari Jó higiéniai és jó gyártási gyakorlat előírásai szerint végzi.</p>	<p>Ismeri az édesipari Jó Higiéniai és a Jó Gyártási Gyakorlatában előírt szabályokat.</p>	<p>Belátja a higiéniai szabályok betartásának fontosságát.</p>	<p>Önállóan vagy másokkal együttműködve felügyeli a termékgyártás higiéniját.</p>
<p>Üzemi HACCP dokumentumokat vezet.</p>	<p>Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, dokumentumait, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket.</p>	<p>Belátja a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt tartja a digitalizáció adta lehetőségeket.</p>	<p>Önállóan HACCP dokumentumokat vezet.</p>
<p>A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezeli, üzemelteti, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat.</p>	<p>Ismeri az egyes munkaeszközök felhasználásának területeit, balesetmentes használatát, higiéniai követelményeit. Ismeri az bonbon és cukorka készítéshez szükséges gépek, berendezések és eszközök feladatát, működési elvét, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának módját. Ismeri a gé-</p>	<p>Nyitott az új technikai megoldásokra. Betartja a gépek és berendezések kezelési utasításait.</p>	<p>Önállóan munkaeszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet, tisztít. Munkája során betartja a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.</p>

	pek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.		
Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számol.	Ismeri a nyersanyag-számítás módját.	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 nyersanyagokat 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 jogszabályokat.	Önállóan végzi a vállalkozás működtetésében szükséges munkáját.

8.2 A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban: igen/nem

9. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerelhető szakképesítés társadalmi-gazdasági hasznosíthatóságának bemutatása (munkaerő-piaci relevanciája):

Az édesipari termékek közül a bon bonok nagy reneszánszukat élik, de a cukorkák piaca is dinamikusan fejlődik. Gondoljunk a néha meglepő íz kombinációjú bonbonok gasztronómiai szerepére vagy a vitaminozott cukorkákra. Az édességkészítés ezen ága kézműves jelleget öltött, és sokszor konyhatechnológiákkal készülnek a termékek. Emiatt szükség van a képzett, a technológiát értő szakemberekre.

10. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:

10.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

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

Egyéb feltételek:

10.2 Írásbeli vizsga

10.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmiszer-előállítási ismeretek

10.2.2 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%).

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

10.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 20 %

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgafeladat értékelése javítási és értékelési útmutató alapján történik.

Értékelési pontszámok megoszlása:

Élelmiszerhigiéniai ismeretek	40 %
Élelmiszeripari minőségbiztosítási ismeretek	40 %
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	10 %
Munkavédelmi és környezetvédelmi ismeretek	10 %

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

10.3 Projektfeladat

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

10.3.2 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 60 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 20 db).

A vizsgázó a projekt feladat végrehajtása során az „A” vagy a „B” feladatsort hajtja végre. A vizsgafeladatsornak az „A” és a „B” feladatsor termék csoportjait le kell fednie. 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 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.

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 360 per
perc

10.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 80 %

10.3.5 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%)

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

10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: a projektvizsgán szükséges olyan személy jelenléte, aki a vizsgához szükséges gépek, berendezések és eszközök üzemképességéről gondoskodik, valamint higiéniai személyzet.

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- 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 (éticsokoládé, tejsokoládé, fehér csokoládé temperálására külön-külön)
- kutter
- dresszírozó gép
- karamell lámpa
- szilikon formák
- mártógép
- bonbonformák
- hőmérők
- hűthető-melegíthető munkaasztal
- tűzhelyek, mikrohullámú sütő, indukciós tűzhely,
- csomagolás eszközei
- levegőmelegítő berendezés
- adagoló tölcser
- édesipari és cukrászati eszközök: spaklik, kenőkések, vágókések, mártóvillák, gitter rács, hűtőlemezek, regálok, edények, gyorsforralók, szilikon lapok, gumikesztyű, cérna-kesztyű, nyújtófa, keretek, dresszírcsővek, ecsetek, ollók, kiszűrők,
- munkavédelmi eszközök
- hulladék tárolás eszközei.

10.6 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:-

10.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: -

10.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek:-

11. A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek
