

Hatályos: 2016.09.01-től

A 261. sorszámú Diétás cukrász megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 811 05
- 1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Diétás cukrász
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 210-310

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
 - 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
 - 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -
- 2.2. Szakmai előképzettség: 34 811 01 Cukrász
- 2.3. Előírt gyakorlat: a cukrász szakma munkaterületén a szakirányú képesítést megszerzését követően 2 év
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%
- 2.8. Szintvizsga: -
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	5135	Cukrász	Diétás cukrász

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A diétás cukrász a közétkeztetés területén, a vendéglátás cukrászati termelő egységeiben a szállodákban dietetikus által ellenőrzött anyaghányad és technológia alapján diétás cukrászati félkész és késztermékeket elállít elő.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező diétás cukrász képes:

- a különleges étrendhez igazodó cukrászati termékek nyersanyagait kiválasztani
- az étrendhez nem megfelelő nyersanyagokat szakszerűen helyettesíteni
- az allergén anyagok kikerülésével cukrászati termékeket készíteni
- tápanyag és energia tartalomszámításokat végezni
- diabetikus cukrászati félkész és késztermékeket készíteni
- glutén mentes cukrászati félkész és késztermékeket készíteni

Hatályos: 2016.09.01-től

- laktóz mentes cukrászati félkész és késztermékeket készíteni
- tejfehérje mentes cukrászati félkész és késztermékeket készíteni
- tojás mentes cukrászati félkész és késztermékeket készíteni
- a megrendelők számára a termék összetételéről szakszerű felvilágosítást adni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	szakképesítés köre
3.3.3.	34 811 01	Cukrász	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	11526-16	Diétás cukrászati termékkészítés

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az elméleti és a gyakorlati oktatásról a hiányzás mértéke nem haladhatja meg a 20%-ot.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	11526-16	Diétás cukrászati termékkészítés	gyakorlati

A szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladatok legalább 51%-osra értékelhetők.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafadatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Diétás cukrászati termékek készítése

A vizsgafeladat ismertetése:

Diétás cukrászati félkész termékek, cukrászati késztermékek készítése

- diabetikus cukrászati termékek készítése és

- glutén mentes, vagy laktóz mentes vagy tejfehérje mentes vagy tojás mentes cukrászati termékek készítése

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya a gyakorlati vizsgatevékenységen belül: 70 %

5.3.2. Írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Diétás cukrászati termékek bemutatása

Hatályos: 2016.09.01-től

A vizsgafeladat ismertetése: Diétás étrendhez igazodó cukrászati termékek nyersanyaginak jellemzése, allergének jellemzése, a nyersanyag helyettesítés szempontjai, tápanyag és energia tartalomszámítási feladatok, diabéteszes, valamint táplálékallergiában, -intoleranciában (pl. glutén, laktóz, tejfehérje, tojás) szenvedőknek készülő diétás cukrászati félkész és késztermékek technológiájának bemutatása

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat aránya: 30 %

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:-

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu> című weblapon érhetők el a Vizsgák menüponban.

5.5 A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai:

Az írásbeli vizsga akkor eredményes, ha az előírt feladatok legalább 51%-osra értékelhetők.

A gyakorlati vizsga akkor eredményes, ha az előírt részfeladatok külön- külön legalább 51%-osra értékelhetők.

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A	
6.1.	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Cukrász kéziszerszámok, eszközök
6.3.	Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
6.4.	Műanyag tálak, mérőedények
6.5.	Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok
6.6.	Főzőberendezések
6.7.	Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések
6.8.	Mérőberendezések
6.9.	Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések
6.10.	Fagylaltgépek
6.11.	Asztali gyúró, keverő, habverő, gép (2 tanulónként 1 gép)
6.12.	Sütő, és kelesztő berendezések
6.13.	Légkondicionáló

7. EGYEBEK