***A 30. sorszámú Cukrász megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye***

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 811 01

1.2. Szakképesítés megnevezése: Cukrász

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei

2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai előképzettség hiányában

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3 számú mellékletében a Vendéglátás- turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

2.2. Szakmai előképzettség: –

2.3. Előírt gyakorlat: –

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30 *%*

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70 *%*

2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezettfelnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra; 2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

**3.1**. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)** |
| 3.1.2. | 5135 | Cukrász | Süteménykészítő |
| 3.1.3. | Tortakészítő |
| 3.1.4. | Fagylaltkészítő |
| 3.1.5. | Marcipánfigura készítő |
| 3.1.6. | Karamell dísz készítő |
| 3.1.7. | Bonbonkészítő |

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A cukrász a higiéniai és munkavédelmi előírások betartása mellett cukrászsüteményeket, fagylaltokat, és más hidegcukrászati készítményeket állít elő, figyelemmel azok ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére, a vásárlási, megrendelési igényekre.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- saját munkáját megszervezni, a munkájához szükséges anyagmennyiséget felmérni

- élelmiszer előállítás higiéniai alapkövetelményeinek betartásával korszerű táplálkozáshoz mindjobban igazodó cukrászati terméket készíteni

- cukrásztechnológiai alapműveleteket végezni

- cukorkészítményeket előállítni

- bevonó anyagokat készíteni, felhasználni

- cukrászati félkész- és késztermékeket készíteni

- uzsonnasüteményeket készíteni

- teasüteményeket készíteni

- kikészített süteményeket készíteni,

- hagyományőrző cukrászati termékeket eredeti technológiával készíteni

- nemzetközi trend szerint cukrászati termékeket készíteni

- fagylaltokat, fagylaltkelyheket készíteni

- pohárkrémeket, készíteni

- bonbonokat készíteni

- tányérdesszerteket készíteni

- alkalmi díszmunkákat a vendég kérésének megfelelően elkészíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.3.1. | **A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés** |
| 3.3.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a kapcsolódás módja** |
| 3.3.3. | 35 811 05 | Diétás cukrász | szakképesítés-ráépülés |
| 3.3.4  | 35 811 04 | Cukrászati részlegvezető | szakképesítés-ráépülés |
| 3.3.5. | 35 811 02 | Vendéglátó-üzletvezető | szakképesítés-ráépülés |
| 3.3.6. | 34 811 06 | Fogadós | azonos ágazat |
| 3.3.7. | 34 811 03 | Pincér | azonos ágazat |
| 3.3.8. | 34 811 04 | Szakács | azonos ágazat |
| 3.3.9. | 54 811 01 | Vendéglátásszervező | azonos ágazat |

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | A | B |
| 4.1. | **A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti** |
| 4.2. | **azonosító száma** | **megnevezése**  |
| 4.3. | 11561-16 | Gazdálkodási ismeretek |
| 4.4. | 11518-16 | Élelmiszerismeret  |
| 4.5. | 11519-16 | Élelmiszerbiztonsági alapismeretek |
| 4.6. | 11521-16 | Cukrász szakmai idegen nyelv |
| 4.7. | 11522-16 | Cukrász szakmai feladatok |
| 4.8. | 11497-12 | Foglalkoztatás I. |
| 4.9. | 11499-12 | Foglalkoztatás II. |

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 iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2.A modulzáró vizsga vizsgatevékenység és az eredményesség feltétele:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 5.2.1. | **A szakképesítés szakmai követelménymodulja** |
| 5.2.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége** |
| 5.2.3. | 11561-16 | Gazdálkodási ismeretek | írásbeli |
| 5.2.4. | 11518-16 | Élelmiszerismeret  | írásbeli |
| 5.2.5. | 11519-16 | Élelmiszerbiztonsági alapismeretek | írásbeli |
| 5.2.6. | 11521-16 | Cukrász szakmai idegen nyelv | szóbeli |
| 5.2.7. | 11522-16 | Cukrász szakmai feladatok | írásbeli és gyakorlati |
| 5.2.8. | 11497-12 | Foglalkoztatás I. | írásbeli |
| 5.2.9. | 11499-12 | Foglalkoztatás II. | írásbeli |

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető

5.3.A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1.Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Cukrászati termékkészítés

A vizsgafeladat ismertetése: Meghatározott darabszámban, három féle cukrászati késztermék és egy díszmunka készítése. A vizsgázónk, cukrászati késztermékekhez a félkész termékeket is el kell készítenie.

- uzsonnasütemény vagy teasütemény készítése

- kikészített sütemény készítése

- fagylalt, vagy pohárkrém, vagy bonbon, vagy tányérdesszert készítése

- díszmunka készítése 16 szeletes előzetesen betöltött tortára

A vizsgafeladat időtartama: 420 perc

A vizsgafeladat értékelési aránya: 60 %

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Cukrászati termékek technológiája, termeléshez kapcsolódó gazdasági számítások

A vizsgafeladat ismertetése:

Cukrászati félkész és késztermékek készítésének technológiája, a termékek előállításához alkalmazott gépek, berendezések munkavédelmi előírása.

A cukrászati termeléshez kapcsolódó gazdasági és cukrász üzemi árugazdálkodással kapcsolatos számítások (anyaghányad, veszteségszámítás, kalkuláció, leltározási feladatok)

A feladatlapban a feladatok aránya 50- 50 %

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20 %

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Cukrász szakmai idegen nyelv, élelmiszerismeret, élelmiszerbiztonság

A vizsgafeladat ismertetése: Központi tételsor alapján, mely az alábbi témaköröket tartalmazza

- egy cukrászati termék anyaghányadának, a műveletekhez szükséges eszközeinek és készítésének, idegen nyelvű, ismertetése

- a cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok jellemzőinek, a nyersanyagok technológiai szerepének és, felhasználási lehetőségeinek magyar nyelvű ismertetése

- a cukrászati termék előállítás élelmiszerbiztonsági követelményeinek magyar nyelvű ismertetése

A vizsgafeladatban a feladatok értékelési aránya: 25%, 50% , 25%

A vizsgafeladat időtartama: 40 perc (felkészülési idő 20 perc válaszadás 20 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20 %

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/ weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai:

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

Amennyiben az adott vizsga feladatban az egyik részfeladat 51 % alatt van az adott vizsgatevékenységet meg kell ismételni.

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. | Gyúró, keverő, habverő és habfúvó gép  |
| 6.13. | Sütő, és kelesztő berendezések |
| 6.14. | Légkondicionáló |

7. EGYEBEK