

CUKRÁSZ
SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.
ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 811 01 0000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Cukrász

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszzakképesítés	Nincs	
-----	--------------------	-------	--

3.2	Szakképesítés-elágazások	Nincsenek	
-----	--------------------------	-----------	--

3.3	Szakképesítés-ráépülés	Nincs	
-----	------------------------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 5122

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Cukrász	2	2000

II.
EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: **Cukrász**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség vagy a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

(Az elmélet/gyakorlat arány az „előrehozott” szakképzés esetében a szakmai képzésre vonatkozik)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van
Időtartama (évben vagy félévben): 1 év
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): szervezhető
Ha szervezhető, mikor: az utolsó szakképző évfolyamot megelőzően
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III. MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
5122	Cukrász

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

A cukrász feladata az élelmiszergyártás higiéniai alapkövetelményeinek betartása a korszerű táplálkozáshoz mind jobban igazodó cukrászsütemények készítése, figyelemmel azok ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére, a vásárlói, megrendelői igényekre

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 541 05 1000 0000	Pék-cukrász

IV. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Cukrászati félkész terméket készít
Tartós gyümölcskészítményeket készít
Cukrászati késztermékeket készít
Befejező műveleteket, egyszerű díszítéseket végez
Fagylaltot főz, fagyaszt, fagylaltkelyhet készít
Parfékat készít
Pohárkrémeket készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok
- B Tészták
- B Sütési eljárással készült félkésztermékek előállítás
- B Gyümölcskészítmények
- B Torták, szeletek, tekercek

- B Mignonok, desszertek, csemegék
- B Krémes és tejszínes készítmények
- B Édes és sós teasütemények
- B Fagylaltok
- B Parfék, pohárkrémek
- C Előkészítő gépek
- C Krémfőzők
- C Csokoládémelegítők, csokoládétemperálók
- C Habfűvők
- C Fondantgépek
- C Emulgeátorok
- C Tésztanyújtó
- C Hengergépek
- C Fagylaltgépek
- C Univerzális konyhagépek
- C Hűtőberendezések
- C Sütő és főzőberendezések

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 4 Testi ügyesség
- 5 Tájékozódás
- 4 Térérzékelés
- 4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszűrők használata
- 4 Cukrászati szakrajzok olvasása, értelmezése
- 5 Cukrászati gépek használata

Személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Látás
- Ízérzékelés
- Pontosság
- Precizitás

Társas kompetenciák:

- Közérthetőség
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Eredményorientáltság
- Áttekintő képesség
- Kreativitás
- Ötletgazdagság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1424-06 Cukrászati előkészítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Megismeri az elvégzendő feladatokat
- Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket
- Átveszi és előkészíti a technológiához szükséges anyagokat
- Munkakezdés előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket
- Az előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Ellenőrzi a szavatossági időket
- Korszerű táplálkozás tudományi ismereteket bővíti

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Cukrászszakma személyi feltételei
- A Cukrászszakma higiéniai alapkövetelményei
- A Cukrászat nyersanyagai
- B Nyersanyagok tárolásának követelményei
- B Cukrászat nyersanyagainak, gépeinek, eszközeinek, berendezéseinek előkészítése
- B Élelmiszerek tápértékének megőrzése
- C Táplálkozástudomány
- C Mikrobiológia
- C Élelmiszerek minőségét biztosító törvények, előírások
- B Élelmiszerek vizsgálata

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 4 Kézírás
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Pontosság
- Felelősségtudat
- Szaglás
- Ízérzékelés
- Látás
- Tapintás

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Eredményorientáltság

Módszerkompetenciák:

- Körütekintés, elővigyázatosság
- A környezet tisztántartása
- Hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1425-06 Cukrászati termelési feladatok 1.

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Uzsonnasüteményeket készít
- Diabetikus süteményeket készít
- Beállítja a sütés paramétereit
- A sütés folyamatát ellenőrzi
- Betartja és betartatja a munkavédelmi előírásokat
- Munkaszervezési feladatokat végez
- Betartja a higiéniai, élelmiszerbiztonsági előírásokat
- Betartja a vendéglátóipari hulladékgyűjtés szabályait

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Nyersanyagok, berendezések, gépek előkészítő művelete
- C Előkészítő gépek
- B Tésztakészítés
- B Töltelékkészítés
- C Dagasztógépek
- C Nyújtógépek

- C Sütő berendezések
- C Kelesztő berendezések
- B Uzsonnasütemények
- B Diabetikus sütemények
- B Sütés
- B A cukrászat munkavédelmi és tűzvédelmi előírásai
- B A cukrász szakma higiéniai és élelmiszerbiztonsági előírásai
- B A hulladékkezelés vendéglátóipari előírásai
- B Munkaszervezés

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszűrők használata
- 5 Cukrászati gépek felhasználása

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Felelősségtudat
- Állóképesség
- Erős fizikum

Társas kompetenciák:

- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Ismeretek helyén való alkalmazása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Tányérdesszerteket készít, tálal
- Csokoládét temperál
- Bonbonokat készít
- Befejező, kikészítő műveleteket alkalmaz
- Hagyományörző magyar cukrászati termékeket készít
- Díszít
- Alkalmi dísz tortákat készít
- Cukrászati készítményeket tárol
- Cukrászati termékek minőségét ellenőrzi
- Rendeléseket vesz fel, termékeket ajánl
- Cukrászati termékeket csomagol
- Szakmai idegen nyelvet alkalmaz
- Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Tányérdesszertek készítése
- B Bonbonok készítése
- B Befejező, kikészítő műveletek alkalmazása
- B Hagyományörző magyar cukrászati termékek
- B Díszítés
- B Szakmai esztétika, szakrajz
- B Tárolási ismeretek
- B Cukrászati termékek minőségi követelményei
- B Hagyományörző magyar cukrászati termékek

- C Szakmai idegen nyelv használata
- B Cukrászdai eladói alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 ECDL 7. m Információ és kommunikáció
- 4 Kézi szerszámok, díszítő eszközök használata
- 5 Cukrászati gépek használata
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédképesség
- 4 Testi ügyesség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Térérzékelés
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség hallott szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

- Látás
- Szorgalom, igyekezet
- Stressztűrő képesség
- Kreativitás
- Megbízhatóság
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatfenntartó készség
- Udvariasság
- Konfliktuskerülő készség

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Kreativitás, ötletgazdagság
- Ismeretek helyén való alkalmazása
- Gyakorlatias feladat értelmezés
- Rendszerező képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1427-06 Cukrászati adminisztrálás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Árut rendel, árumozgást figyelemmel kísér
- Bizonylatokat állít ki, igazol
- Figyelemmel követi a cukrászati rendeléseket
- Adatokat rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
- Alkalmazza a szakmai szoftvereket
- Elkészíti a cukrászati készítmények kalkulációját, gyártmánylapját
- Leltárt készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Árugazdálkodás
- B Cukrászati termékek anyaghányad, veszteségszámítás
- B Cukrászati félkész és késztermék kalkuláció készítés
- B Cukrászati termékek tápanyagtartalom számítása, gyártmánylap készítés
- B Raktárkészlet ellenőrzése, leltározás

- B Informatika, szakmai informatika
- C A hazai fogyasztóvédelmi politikai célkitűzések
- C A hazai és az EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
- C A fogyasztóvédelmi szabályok és jogorvoslati lehetőségek
- C A fogyasztóvédelmi intézményrendszer
- C A Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
- C A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 ECDL 7.m Információ és kommunikáció
- 4 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 4 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 4 Kézírás
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Pontosság
- Felelősségtudat
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Döntésképeség
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatfenntartó készség
- Határozottság
- Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

- Figyelem-összpontosítás
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Módszeres munkavégzés
- Áttekintő képesség
- Rendszerező képesség
- Numerikus gondolkodás, matematikai készség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Információgyűjtés

A 33 811 01 0000 00 00 azonosító számú, Cukrász megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0536-06	Cukrászati termékkészítés
1424-06	Cukrászati előkészítés
1425-06	Cukrászati termelési feladatok 1
1426-06	Cukrászati termelési feladatok 2
1427-06	Cukrászati adminisztrálás

V. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Amennyiben a szintvizsgát a kamara megszervezte, úgy az iskolai rendszerű szakképzésben résztvevő vizsgára bocsátásának feltétele az eredményes szintvizsga

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján: Cukrászati félkésztermékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták vagy tejszínes torták készítése; B: Szeletek vagy tekercek vagy mignonok vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények vagy teasütemények vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A cukrásztechnológia alpműveletei, a cukrásztészták, a cukrászipari félkésztermékek, a cukrászati termékek, készítmények és a cukrászipari gépek bemutatása, ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	75%
2. feladat	25%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1424-06 Cukrászati előkészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Cukrászati termékek készítéséhez alkalmas anyagok vizsgálata, alkalmazása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	100%
------------	------

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1425-06 Cukrászati termelési feladatok 1.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (Uzsonnasütemények vagy diabetikus sütemények készítése, sütési eljárások alkalmazása; Munkaszervezés végzése; Munkavédelmi, Higiéniiai előírások érvényesítése stb.)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	100%
------------	------

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (A: Bonbonok vagy tányérdesszertek vagy hagyományörző magyar termékek előállítása; B: Alkalmi dísz torta készítés; C: Az elkészített termékek tárolása és csomagolása stb.)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 75%

2. feladat 25%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1427-06 Cukrászati adminisztrálás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Számítógép felhasználásával, cukrászati termékek anyaghányad számítása, veszteség számítás, cukrászati termékek kalkulációja, gyártmánylapja, cukrászati leltár készítés, árugazdálkodási ismeretek témakörökből központilag kiadott írásbeli feladatlap

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 33 811 01 0000 00 00 azonosító számú, Cukrász megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 40

2. vizsgarész: 10

3. vizsgarész: 10

4. vizsgarész: 30

5. vizsgarész: 10

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai

-

VI. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Cukrász
Cukrász kéziszerszámok, eszközök	X
Tűzhely	X
Hőmérő	X
Cukrászati hűtő berendezések	X
Darálók	X

Sütő berendezések	X
Keverő-, nyújtó- és hengerlőgépek	X
Cukrászati hidegtechnológia gépei (fagylalt, étkezési jég készítés)	X
Mérlegek	X

**VII.
EGYEBEK**

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 160 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 80 óra a második tanévet követően 120 óra