

Hatályos: 2016.09.01-től

### **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 szervezett felnőttoktatás 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.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)</b>
3.1.2.	5135	Cukrász	Süteménykészítő
3.1.3.			Tortakészítő
3.1.4.			Fagylalkészítő
3.1.5.			Marcipánfigura készítő
3.1.6.			Karamell dísz készítő
3.1.7.			Bonbonkészítő

##### **3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:**

Hatályos: 2016.09.01-től

A cukrász a higiéniai és munkavédelmi előírások betartása mellett cukrászsüteményeket, fagyaltokat, 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 alpműveleteket végezni
- cukorkészítményeket előállítani
- bevonó anyagokat készíteni, felhasználni
- cukrászati félkész- és késztermékeket készíteni
- uzsonnasüteményeket készíteni
- teasüteményeket készíteni
- kikészített süteményeket készíteni,
- hagyományörző cukrászati termékeket eredeti technológiával készíteni
- nemzetközi trend szerint cukrászati termékeket készíteni
- fagyaltokat, fagyaltkelyheket készíteni
- pohárkrémeket, készíteni
- bonbonokat készíteni
- tányérdesszerteket készíteni
- alkalmi díszmunkákat a vendég kérésének megfelelően elkészíteni.

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
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	Fogadás	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.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
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

Hatályos: 2016.09.01-től

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.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymodulja</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
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
- fagyalt, 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

Hatályos: 2016.09.01-től

- 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.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
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.	Léghőszigetelő

## 7. EGYEBEK