

## KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNY SZAKMAI VIZSGÁRA VONATKOZÓ KIVONATA

Készült a 2020.05.18-án hatályba lépet Képzési és Kimeneti Követelmények alapján

Szakmai vizsga megnevezése: **Cukrász**

Szakma azonosító száma: 4 1013 23 01

Ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

Kapcsolódó részsakma megnevezése: cukrászsegéd

### **A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai**

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam és az egyfüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

Szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

### **Központi interaktív vizsga**

A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások

### **A vizsgatevékenység leírása**

Cukrászati anyagok technológiai szerepe, cukrászati termékek anyaghányad számítása, cukrászati termékek kalkulációja, leltározás, elszámoltatás

Az interaktív vizsgatevékenységet az alábbiakat öleli fel:

- 1.) Cukrászati anyagok technológiai szerepének bemutatása.
- 2.) Anyaghányad számítás különböző termékmennyiségek esetén.
- 3.) Cukrászati termékek kalkulációja.
- 4.) Leltáreredmény meghatározása, elszámoltatás.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

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

## A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai

A vizsgarész témaköreinek értékelésére vonatkozó arányok:

1.) Cukrászati anyagok technológiai szerepének bemutatása	feleletalkotó feladat (rövid válasz)	30 %
2.) Anyaghányad számítás különböző termékmennyiségek esetén	számítás	30 %
3.) Cukrászati félkész és kész termékek kalkulációja	számítás	20%
4.) Leltáreredmény meghatározása	rövid válasz feleletalkotó feladat és számítás	20 %

## Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrászati termék előállítás A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység két részből áll:

- A.) Vizsgarész: Portfólió
- B.) Vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése

**A) Vizsgarész Portfólió** a tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáiból összeállított, a mentoráló gyakorlati oktató vagy szaktanár által hitelesített dokumentum.

Tartalma: (kötelezően tartalmazza a következő terület mindegyikére vonatkozóan elkészített dokumentumokat)

A tanuló szakmai fejlődését alátámasztó dokumentum tartalmazza:

A szakmai oktatás során végzett legalább 2 cukrászati termékcsoporthoz egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását. Minden terméket képekkel kell illusztrálni.

- Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképekkel szakmai leírással.
- Önéletrajz.
- Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése erre reflektálás.

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 8, maximum 10 db A4-es oldal fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni. Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap. A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

**B) A vizsgaszervező által meghatározott nyersanyag kosárból** (meghatározott mennyiségben és témakörből), a vizsgázó a saját receptjei és technológiai leírásai alapján, 4 féle terméket tartalmazó terméksort készít, úgy, hogy azok négy különböző termékcsoporthoz kerülnek összeállításra.

A vizsgaszervező összeállít négy db nyersanyagkosarat (1.; 2.; 3.; 4. számú), amelyek tartalmazzák a vizsgatermék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat.

Ezen felül a vizsgaszervező meghatároz nyersanyagkosaranként 4 különböző termékcsoporthoz (A;B;C;D), az alábbiak szerint:

- A.) Uzsonnasütemény, vagy sós teasütemény vagy édes teasütemény, vagy krémes termékek
- B.) Hagyományos készítésű torták, vagy nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy monodesszert, vagy különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torták.
- C.) Bonbonok, vagy hideg cukrászati termékek.
- D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok.

A vizsgaszervező a vizsga előtt 180 nappal tájékoztatja a vizsgázót és a munkáltatót a 4 különböző nyersanyagkosár (1.; 2.; 3.; 4. számú) tartalmáról és a kosaranként meghatározott termékcsoporthoz, továbbá a termékcsoporthoz elkészítendő termékfajták számáról.

A vizsgaszervező által meghatározott időpontig, az utasítások alapján a vizsgázónak össze kell állítani összesen 4 terméksort (terméksoronként 4 receptet) az alábbiak szerint:

1. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje,
2. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje,
3. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje,
4. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje

A vizsgázónak a vizsgatermékek elkészítéséhez szükséges technológiát úgy kell meghatároznia, hogy az elkészítés időtartama ne haladja meg a 400 percet.

A vizsgázó a vizsgaszervező részére megküldi a 4 db nyersanyagkosárhoz összeállított terméksor (4 x 4 db) receptjeit, a vizsgaszervező által előzetesen megjelölt időpontig.

A vizsgabizottság kiválasztja a vizsgázó által megküldött terméksorok egyikét, és a vizsga megkezdése előtt legalább 24 órával ismerteti döntését a vizsgázóval.

Időtartam: 400 perc

A vizsgázó a vizsgabizottság tagjaival szóbeli beszélgetést folytat cukrászati berendezések gépek, készülékek balesetvédelmi követelményeiről kezeléséről, Idegen nyelven bemutatja az általa elkészített terméket.

Időtartama: 20 perc

A vizsgarész akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %át elérte.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

A.) Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése

Összesen: 420 perc

B.) A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés

Időtartam: 20 perc

Teljes vizsgatevékenység ideje: 420 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai**

Portfólió értékelése:

Portfólió tartalma	Elérhető százalék
A szakmai oktatás során végzett legalább 2 cukrászati termékcsoporthoz egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását fényképekkel szakmai leírással.	40%
Beszámoló fényképekkel szakmai leírással munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről.	30%
Önéletrajz	10%
Reflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során.	20%

Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítésének értékelési szempontjai:

Termékcsoporthoz	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
A. uzsonnasütemény, vagy - sós teasütemény, vagy - édes teasütemény, vagy - krémes termékek	- Cukrász termékkészítés szakszerűsége - Cukrásztermék állaga, állománya, - Cukrásztermék íze, harmóniája - Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása - Cukrászati termékkészítés rendezettsége higiéniája	30 %
B. hagyományos készítésű torták, vagy - nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy - nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló monodesszertek vagy - különleges táplálkozási igény szerint készülő torták	- Cukrász termékkészítés szakszerűsége - Cukrásztermék állaga, állománya, - Cukrásztermék íze, harmóniája - Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása - Cukrászati termékkészítés rendezettsége higiéniája	30 %

<p>C. csokoládé hüvelyes bonbonok, vagy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mártott bonbonok</li> <li>- gyümölcs fagylaltból készített hidegcukrászati termék - tej fagylaltból készített hidegcukrászati termék</li> </ul>	<p>Cukrász termékkészítés szakszerűsége</p> <p>Cukrásztermék állaga, állománya,</p> <p>Cukrásztermék íze, harmóniája</p> <p>Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása</p> <p>Cukrászati termékkészítés rendezettsége</p> <p>higiéniája</p>	<p>20%</p>
<p>D. kézzel formázott figurák, vagy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kézzel formázott virágok készítése</li> </ul>	<p>Figura vagy virágkészítés szakszerűsége</p> <p>Figura vagy virágkészítés kreativitása</p> <p>Figura vagy virágkészítés rendezettsége, higiénája</p>	<p>20%</p>

#### A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés értékelési szempontjai

- szakmai szókincs
- konkrétumok ismertetése a beszélgetés során
- munkafolyamatok ismertetése
- idegennyelv-használat nyelvhelyessége
- szakmai szókincs

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

#### A projekttevékenység vizsgarészeinek aránya:

Portfólió	20%
A gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum elkészítése	60 %
A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés	20 %

A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:

Ágazati alapvizsga: 20 %, Szakmai vizsga: 80 %

A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:

- A vizsgázó a termékek elkészítéséhez saját kézi szerszámokat, receptmappát, szakmai leírást használhat.
- A vizsga helyszínére előre elkészített félkésztermékeket, díszítő elemeket bevinni tilos. Kivétel: friss gyümölcs, zöldség, ehető virág.
- A mobiltelefon és az internet használata nem megengedett.

Részszakma megnevezése: **cukrászsegéd**

**A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga**

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: a részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése.

### **Projektfeladat**

A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrászati termékkészítés segítése

### **A vizsgatevékenység leírása**

A vizsgatevékenység gyakorlat helyszínén végzett tevékenységből és a gyakorlati tevékenységhez tartozó szakmai beszélgetésből áll

### **A) Vizsgarész A gyakorlat helyszínén végzett tevékenység**

A vizsgázó a cukrász folyamatos utasításai és felügyelete mellett a vizsgabizottság által megszabott előre begyakorolt tevékenységet végzi, a következő kötelező tevékenységek alapján: receptek szerint mérési műveleteket végez,

- 1.) előkészítő műveleteket végez,
- 2.) egyszerű töltelékeket, tésztákat készít, és egyszerű feldolgozási műveleteket végez,



- 3.) sütési műveleteket végez,
- 4.) a terméket sütés után, ha szükséges tölti és egyszerű díszítő műveletet végez tálaláshoz

Időtartam: 220 perc

## B) Vizsgarész A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés

Szakmai beszélgetést folytat, az előkészítő műveletekről a termékkészítésről, a gépek eszközök balesetvédelmi előírásairól

A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 20 perc

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

### A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgarészhez tartozó feladatok	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
receptek szerint mérési műveleteket végez	mérés pontossága receptek értelmezése	10
előkészítő műveleteket végez	utasítások végrehajtása technológiai műveletek betartása alapanyagok előkészítése	20
egyszerű töltelékeket, tésztákat készít, és egyszerű feldolgozási műveleteket végez	töltelékkészítés tésztakészítés feldolgozás higiéniai	25
sütési műveleteket végez,	sütés időtartam betartása	20

a terméket sütés után, ha szükséges tölti és egyszerű díszítő műveletet végez tálaláshoz	töltés díszítés tálalás kikészítés higiénia	10
<b>B vizsgarész: szakmai beszélgetés</b>	szakmai szókincs előírások ismerete technológiák bemutatása	15

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

A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: a vizsgázó a termékek elkészítéséhez receptmappát, szakmai leírást használhat, mobil telefon, internet használata nem megengedett.