

Názov kvalifikácie: Cukrár

Kód kvalifikácie	U7512002-00879
Úroveň SKKR	3
Sektorová rada	Potravinárstvo
SK ISCO-08	7512002 Cukrár
SK NACE Rev.2	C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 10 Výroba potravín
Doklad o získanej kvalifikácii	výučný list
Názov povolania	Cukrár

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
<i>ovládať základné matematické výpočty na úrovni absolventa základnej školy</i>
<i>uviesť technologické výpočty používané v cukrárskej výrobe</i>
<i>vymedziť európske a národné legislatívne predpisy z oblasti cukrárskej výroby</i>
<i>charakterizovať suroviny v cukrárskej výrobe a podmienky ich skladovania</i>
<i>charakterizovať systémy hodnotenia kvality v cukrárskej výrobe</i>
<i>popísať technológiu výroby cukrárskych výrobkov</i>
<i>charakterizovať fyzikálne, chemické a mikrobiologické procesy v cukrárskej výrobe</i>
<i>popísať základné časti a princíp práce strojov a zariadení používané v cukrárskej výrobe</i>
Zručnosti:
<i>dodržiavať zásady BOZP pri práci so strojmi a zariadeniami pri výrobe cukrárskych výrobkov</i>
<i>využívať základné práce s IKT pri spracovaní výrobnej dokumentácie</i>
<i>zadávať vstupné suroviny pre výrobu cukrárskych výrobkov</i>
<i>dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe</i>
<i>rozvrhovať cukrársku výrobu podľa stanovených požiadaviek</i>
<i>nastavovať parametre výrobného procesu v cukrárskej výrobe</i>
<i>prípravovať suroviny pre cukrársku výrobu</i>
<i>voliť vhodné technologické postupy pri výrobe cukrárskych výrobkov</i>
<i>kontrolovať, čistiť a udržiavať stroje a zariadenia v cukrárskej výrobe</i>
<i>obsluhovať stroje a zariadenia v cukrárskej výrobe</i>
<i>vyrábať cukrársky výrobok podľa predpísanej receptúry a stanovenej technológie</i>
<i>používať cukrárske techniky pri výrobe ozdôb a zdobení výrobkov</i>
<i>zdobiť výrobky v cukrárskej výrobe</i>
<i>senzoricky hodnotiť cukrárske výrobky</i>
<i>krájať, baliť a pripravovať cukrárske výrobky na expedíciu</i>
<i>skladovať suroviny, polotovary a hotové cukrárske výrobky</i>
<i>aplikovať zásady pri zhromažďovaní, skladovaní a likvidácii odpadu z cukrárskej výroby</i>
Kompetencie:
<i>tvorivosť a zodpovednosť pri výkone práce</i>
<i>samostatnosť v organizovaní a plánovaní práce</i>
<i>schopnosť samostatne riešiť a analyzovať problémy</i>
<i>samostatnosť pri výrobe produktov</i>

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť:
<i>dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe</i>

vymedziť európske a národné legislatívne predpisy z oblasti cukrárskej výroby popísať technológiu výroby cukrárskych výrobkov ovládať základné matematické výpočty na úrovni absolventa základnej školy		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>vypočítať predložený test</i>	písomná metóda	výpočtový test
<i>definovať základy princípov HACCP</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať základné legislatívne predpisy z oblasti cukrárskej výroby, Vyhláška MPRV SR č.24/2014 o pekárskych výrobkoch, cukrárskych výrobkoch a cestovinách.</i>	ústna metóda	rozhovor
<i>popísať súčasné trendy v oblasti cukrárskej výroby</i>	ústna metóda	diskusia
<i>spracovať určenú úlohu pomocou IKT</i>	praktické skúšanie	praktická skúška
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých kritérií hodnotenia minimálne na 70%.		
Hodnotená spôsobilosť: popísať základné časti a princíp práce strojov a zariadení používané v cukrárskej výrobe obsluhovať stroje a zariadenia v cukrárskej výrobe kontrolovať, čistiť a udržiavať stroje a zariadenia v cukrárskej výrobe dodržiavať zásady BOZP pri práci so strojmi a zariadeniami pri výrobe cukrárskych výrobkov		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>vymenovať základné stroje a zariadenia používané v cukrárskej výrobe</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>charakterizovať základné časti strojov a zariadení používaných v cukrárskej výrobe</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať princíp práce strojov a zariadení v cukrárskej výrobe</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>určiť spôsob údržby vybraného stroja alebo zariadenia</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>predviesť obsluhu vybraného stroja alebo zariadenia s dodržaním zásad BOZP</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>na modelovom príklade popísať riešenie krízovej situácie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých kritérií hodnotenia minimálne na 70%.		
Hodnotená spôsobilosť: uviesť technologické výpočty používané v cukrárskej výrobe charakterizovať suroviny v cukrárskej výrobe a podmienky ich skladovania pripravovať suroviny pre cukrársku výrobu skladovať suroviny, polotovary a hotové cukrárske výrobky nastavovať parametre výrobného procesu v cukrárskej výrobe krájať, baliť a pripravovať cukrárske výrobky na expedíciu vyrábať cukrársky výrobok podľa predpísanej receptúry a stanovenej technológie zdobiť výrobky v cukrárskej výrobe používať cukrárske techniky pri výrobe ozdôb a zdobení výrobkov zadávať vstupné suroviny pre výrobu cukrárskych výrobkov využívať základné práce s IKT pri spracovaní výrobnej dokumentácie		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>predviesť výrobu určenej cukrárskej ozdoby</i>	praktické skúšanie	praktická skúška
<i>správne určiť a zaradiť vstupné suroviny</i>	praktické skúšanie	praktické

		predvedenie s vysvetlením
<i>vypočítať potrebu surovín na základe noriem</i>	písomná metóda	písomná odpoveď
<i>na príklade popísať surovinu a spôsob jej uskladnenia</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať spôsoby krájania, balenia a prípravy cukrárskych výrobkov na expedíciu</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>definovať základné princípy skladovania v cukrárskej výrobe</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať parametre technologických procesov</i>	ústna metóda	vysvetlenie
<i>predviesť výrobu určeného cukrárskeho výrobku</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť určenú techniku zdobenja cukrárskych výrobkov</i>	praktické skúšanie	praktická skúška
<i>vytvoriť výrobnú dokumentáciu s použitím IKT</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých kritérií hodnotenia minimálne na 70%.		
Hodnotená spôsobilosť: aplikovať zásady pri zhromažďovaní, skladovaní a likvidácii odpadu z cukrárskej výroby charakterizovať fyzikálne, chemické a mikrobiologické procesy v cukrárskej výrobe charakterizovať systémy hodnotenia kvality v cukrárskej výrobe rozvrhovať cukrársku výrobu podľa stanovených požiadaviek voliť vhodné technologické postupy pri výrobe cukrárskych výrobkov senzoricky hodnotiť cukrárske výrobky		
Kritériá hodnotenia:	Metódy hodnotenia	Nástroje hodnotenia
<i>zhodnotiť senzorické vlastnosti na hotových výrobkoch</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>definovať základy fyzikálnych, chemických a mikrobiologických procesov v cukrárskej výrobe</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať systémy a štandardy kvality v cukrárskej výrobe</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>rozplánovať výrobu podľa určenej objednávky</i>	písomná metóda	písomná úloha
<i>vysvetliť určený technologický postup pri výrobe cukrárskych výrobkov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>definovať zásady pri zhromažďovaní, skladovaní a likvidácii odpadu z cukrárskej výroby</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých kritérií hodnotenia minimálne na 70%.		

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:
Formálne vzdelávanie: <i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.</i> Neformálne vzdelávanie: <i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i>

Pokyny na realizáciu skúšky:
<i>Formálne vzdelávanie:</i> <i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.</i> <i>Neformálne vzdelávanie:</i> <i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i>
Proces hodnotenia:
<i>Formálne vzdelávanie:</i> <i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.</i> <i>Neformálne vzdelávanie:</i> <i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i>
Výsledné hodnotenie:
<i>Formálne vzdelávanie:</i> <i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.</i> <i>Neformálne vzdelávanie:</i> <i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i>
Zloženie skúšobnej komisie:
<i>Formálne vzdelávanie:</i> <i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.</i> <i>Neformálne vzdelávanie:</i> <i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i>
Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:
<i>Formálne vzdelávanie:</i> <i>Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.</i> <i>Neformálne vzdelávanie:</i> <i>Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.</i> <i>Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:</i>

Skúšajúci musí mať lekárske posudok osvedčujúci jeho zdravotnú spôsobilosť na prácu v potravinárstve a musí spĺňať aspoň jednu z nasledujúcich požiadaviek:

- a) Stredné vzdelanie s výučným listom v obore vzdelania cukrár a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti cukrárstva.
- b) Úplné stredné vzdelanie s maturitnou skúškou v oblasti potravinárstva a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti cukrárstva.
- c) Vyššie odborné vzdelanie v oblasti potravinárstva a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti cukrárstva.
- d) Vysokoškolské vzdelanie so zameraním na potravinársku technológiu a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti cukrárstva.
- e) Minimálne 5 rokov pôsobiť vo funkcii majstra odborného výcviku v oblasti cukrárstva.
- f) Profesijská kvalifikácia podľa tohto štandardu a stredné vzdelanie s maturitnou skúškou a minimálne 10 rokov odbornej praxe v oblasti cukrárstva.

Materiálne a technické podmienky skúšky:

Oprávnená vzdelávacia inštitúcia zabezpečí:

- potrebné miestnosti na vykonanie písomnej a ústnej skúšky,
- pripraví otázky na ústnu skúšku, témy písomných úloh, testov (zadanie, riešenie, hodnotenie),
- potrebnú technickú dokumentáciu
- vypracuje spôsob hodnotenia jednotlivých spôsobilostí

Pre zabezpečenie praktickej skúšky je potrebné mať k dispozícii výrobu cukrárskych výrobkov, tzn. stavebné oddelený priestor na výrobu cukrárskych výrobkov, chladiaci a mraziaci box, sklad, priestor na čistenie používaného náradia, expedičnú miestnosť, priestor pre osobnú hygienu a jej materiálno-technické vybavenie:

- priestory a prísun potrebnej energie zodpovedajúce bezpečnostným a hygienickým predpisom,
- potravinárske suroviny,
- technologické a prístrojové vybavenie výroby cukrárskych výrobkov,
- technické vybavenie a čistiace prostriedky nutné na zabezpečenie hygieny a sanitácie prevádzky.

Kartu kvalifikácie schválila Národná rada pre vzdelávanie a kvalifikáciu dňa:	10.10.2015
Platnosť karty kvalifikácie od:	10.10.2015