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

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť: dodržiavať zásady správnej výrobnej praxe

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**
vypočítať predložený test	písomná metóda	výpočtový test
definovať základy princípov HACCP	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať základné legislatívne predpisy z oblasti cukrárskej výroby, Vyhláška MPRV SR č.24/2014 o pekárskych výrobkoch, cukrárskych výrobkoch a cestovinách.	ústna metóda	rozhovor
popísať súčasné trendy v oblasti cukrárskej výroby	ústna metóda	diskusia
spracovať určenú úlohu pomocou IKT	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**
vymenovať základné stroje a zariadenia používané v cukrárskej výrobe	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
charakterizovať základné časti strojov a zariadení používaných v cukrárskej výrobe	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať princíp práce strojov a zariadení v cukrárskej výrobe	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
určiť spôsob údržby vybraného stroja alebo zariadenia	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
predviesť obsluhu vybraného stroja alebo zariadenia s dodržaním zásad BOZP	praktické skúšanie	praktické predvedenie
na modelovom príklade popísať riešenie krízovej situácie	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**
predviesť výrobu určenej cukrárskej ozdoby	praktické skúšanie	praktická skúška
správne určiť a zaradiť vstupné suroviny	praktické skúšanie	praktické

		predvedenie s vysvetlením
vypočítať potrebu surovín na základe noriem	písomná metóda	písomná odpoveď
na príklade popísať surovinu a spôsob jej uskladnenia	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať spôsoby krájania, balenia a prípravy cukrárskych výrobkov na expedíciu	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
definovať základné princípy skladovania v cukrárskej výrobe	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať parametre technologických procesov	ústna metóda	vysvetlenie
predviesť výrobu určeného cukrárskeho výrobku	praktické skúšanie	praktické predvedenie
predviesť určenú techniku zdobenia cukrárskych výrobkov	praktické skúšanie	praktická skúška
vytvoriť výrobnú dokumnetáciu s použitím IKT	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**
zhodnotiť senzorické vlastnosti na hotových výrobkoch	praktické skúšanie	praktické predvedenie
definovať základy fyzikálnych, chemických a mikrobiologických procesov v cukrárskej výrobe	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať systémy a štandardy kvality v cukrárskej výrobe	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
rozplánovať výrobu podľa určenej objednávky	písomná metóda	písomná úloha
vysvetliť určený technologický postup pri výrobe cukrárskych výrobkov	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
definovať zásady pri zhromažďovaní, skladovaní a likvidácii odpadu z cukrárskej výroby	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:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.

Neformálne vzdelávanie:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorýcxh zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

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

Skúšajúci musí mať lekársky 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) Profesijná 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 výrobňu cukrárskych výrobkov, tzn. stavebne 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 výrobne 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