

BLUEDOT STÚDIÓ Kft.
1088 Bp., Bródy Sándor utca 44.
Adószám: 13090984-2-42
Banksz.: 10300002-20127004-00003285

**A képzési és kimeneti követelmények és a programtanterv
alapján az intézményre konkretizált**

CUKRÁSZSEGÉD

RÉSZSZAKMA

képzési programja



1. Alapadatok

A képzési és kimeneti követelmény alapján szervezhető részsakmára felkészítő szakmai oktatás:		
1.1.	A részsakma megnevezése:	Cukrászsegéd
1.2.	A sakma megnevezése:	Cukrász
1.3.	A sakma azonosító száma:	4 1013 23 01
1.4.	Ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
1.5.	A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.6.	A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	3
1.7.	A részsakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	2
1.8.	A részsakma legjellemzőbb FEOR száma és megnevezése:	9225 - Kézi csomagoló 9224 - Pultfeltöltő, árufeltöltő 9236 - Konyhai kisegítő, konyhalány
1.9.	A részsakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása: Cukrászsegéd felügyelet mellett képes a cukrász munkáját segíteni. Előzetesen megmutatott és begyakorolt munkaműveleti feladatokat végez, a cukrászeszközöket ismeri, alkalmazni tudja. Munkáját egyszerű szerszámok vagy berendezések használatával végzi. Felügyelettel gépek kezelését végzi. Cukrászati anyagok, eszközök mozgásában segít. Megismeri, megkülönbözteti az alapvető alapanyagokat, ismeri a tárolási követelményeiket. Irányítással előkészítő műveletekben segít, gyümölcsöt válogat, tisztít és darabol. Receptek szerint, utasítás mellett mérési műveleteket végez. Segít a tészta feldolgozási műveletekben, adagol, szúr, nyújt és tésztát formáz. Sütési műveleteket végez, ismeri a munkavégzéshez szükséges munkavédelmi, balesetvédelmi előírásokat. Képes egyszerű díszítő műveleteket elvégezni, díszítő elemeket ráhelyezni, kekszeket, teasüteményeket bevonó anyagba mártani, szóró anyagba forgatni.	
1.10.	A képzés célja: A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el a Cukrászsegéd részsakma megszerzéséhez, kapcsolódó munkakör betöltéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.	
1.11.	A képzés célcsoportja: A képzési program célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a belépési feltételeknek megfelel és a szakmai programmal elérhető ismeretek, készségek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.	
1.12.	A képzés során megszerezhető kompetenciák: • Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat. • Kiméri a cukrász termékkészítéshez szükséges nyersanyagok mennyiségeit, előkészítő műveleteket végez. • Egyszerű tészta összeállító műveleteket végez, kever, dagaszt és habot ver. • Megadott receptúra alapján töltelékeket előkészít, összeállít. • Különböző tésztákat formáz, alakít a cukrászati technológiának megfelelően. • Cukrászati termékek elkészítéséhez kapcsolódó sütési műveleteket végez. • Egyszerű kikészítő műveleteket végez. • Az elkészült süteményeket, cukrászati késztermékeket találja, csomagolja.	



2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai végzettség:	alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
2.2.	Szakmai végzettség:	-
2.3.	Szakmai gyakorlat:	-
2.4.	Egészségügyi alkalmasság:	Szükséges.
2.5.	Pályaalkalmasság:	Szükséges.
2.6.	Előzetesen elvart ismeretek:	-
2.7.	Egyéb feltételek:	-

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszama:	600
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	Maximum 30 óra (5%):

4. Tananyagegységek

A képzés tananyagegységeinek megnevezése:		Elméleti óraszama:	Gyakorlati óraszama:	Óraszama összesen:
4.1.	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	0	268	268
4.2.	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	0	332	332
A képzés összes óraszama:		0	600	600

4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése:	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása
4.1.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevők megismerjék a cukrászati anyagok technológiai szerepét, elsajátítsák az anyagok és eszközök előkészítésének módját, az anyaghányadok kiszámítását.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat.

4.1.5.	Óraszám ¹ :	268 óra, melyből 268 óra gyakorlat. A gyakorlat gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kerül lebonyolításra.
4.1.6.	Beszámítható óraszám ² :	0 óra (elmélet)
4.1.7.	A tananyagegység tartalma:	
1.	• A munkafeladat megismerése • Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre • Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása • Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján • Anyagok mérése	
4.1.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

4.2. Tananyagegység

4.2.1.	Megnevezése:	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése
4.2.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a résztvevők megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.
4.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
4.2.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat.
4.2.5.	Óraszám ³ :	332 óra, melyből 332 óra gyakorlat. A gyakorlat gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kerül lebonyolításra.
4.2.6.	Beszámítható óraszám ⁴ :	0 óra (elmélet)
4.2.7.	A tananyagegység tartalma:	
1.	• Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek • Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása • Berendezések, gépek és készülékek előkészítése, üzembe helyezése • Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának	

¹ Megegyezik a 4. pontban megadott órásszámmal, és megegyezik a témakörök összórászámmal.

² Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszámba beszámítható - egyéb esetben nem releváns.

³ Megegyezik a 4. pontban megadott órásszámmal, és megegyezik a témakörök összórászámmal.

⁴ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszámba beszámítható - egyéb esetben nem releváns.

	megfelelő programozása • Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése	
4.2.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám ⁵ :	40 fő
------	---	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

6.1.	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés: A résztvevő kérésére biztosított.
6.2.	Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés: A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse. A képzés közbeni fejlesztő értékelés, az írásbeli, szóbeli, gyakorlati beszámoltatások, az ismeretek számonkérésének módjai lehetnek: • Visszakérdezés, • Gyakorlati feladatmegoldás, • Képzésben résztvevő visszajelzései, • Beszélgetés, • Feladatlap kitöltése, • Írásbeli felelet. A fenti fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.
6.3.	Résztvevő záró (szummatív) értékelése: A képzés záróvizsgával zárul. A záróvizsga a képzés végén kerül megtartásra, feladatait a képző intézmény állítja össze. A záróvizsgára bocsátás feltétele: a képzésen való részvétel (a megengedett hiányzás mértékének figyelembevételével). A záróvizsgán megszerezhető minősítések: • Megfelelt • Nem felelt meg A megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek: • Megfelelt: a záróvizsgán elért legalább 61%-os teljesítmény • Nem felelt meg: a záróvizsgán elért 60% vagy az alatti teljesítmény.

7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele a záróvizsgán „Megfelelt” minősítés megszerzése.

⁵ Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.



8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítás gyakorlatl rendellező: • szakoktatói, vagy • érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy • kamarai mestervizsgával rendelkező személy.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő képzési rész esetén: A résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: flipchart tábla vagy kivetítő, tanulói és tanári létszámnak megfelelő asztal és székek, oktatói laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés. A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, képzési rész esetén: • intézmény részéről: a képzési program megvalósításához szükséges számítástechnikai eszközök, internetelérés, a képzési programban alkalmazott szoftverek; • képzésben résztvevő részéről: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközök (például laptop/személyi számítógép/tablet/okostelefon, mikrofon, webkamera) és internetelérés. Eszközjegyzék: • Cukrász kéziszerszámok, eszközök • Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák • Műanyag tálak, mérőedények • Mérőberendezések • Rozsdamentes fém és fa munkaasztalok • Főzőberendezések, • Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvastó berendezések • Asztali gyűró, keverő, habverő, gép • Botmixer • Aprítógép • Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések • Sütő, és kelesztő berendezések • Léghőszabályozó
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony alapján biztosítja. A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő képzési rész esetén a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges eszközöket, számítástechnikai eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeiként biztosítja.
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	-
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	-



9. Szakmai vizsga

A részsakma megszerzésére irányuló szakmai vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A részsakmára felkészítő szakmai oktatáshoz kapcsolódóan a részsakma megszerzésére irányuló szakmai vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként **akkreditált vizsgaközpont szervezhet**. A szakmai vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepzes.ikk.hu/> weblapon érhetők el a Képzési és kimeneti követelmények, Programtervek menüpontban.

A részsakma megszerzéséről kiállított szakmai bizonyítvány államilag elismert alapfokú végzettséget és szakképesítést tanúsít és legalább egy munkakör betöltésére képesít.

A szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

A részsakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése, melyet a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány (7.1. pont) igazol.

Egyéb feltételek: -



10. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Szolnok
Az előzetes minősítés időpontja:	2024. szeptember 12.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Németh Roland
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000043
Felnőttképzési szakértő aláírása/elektronikus aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása/elektronikus aláírása:	

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	Cukrászsegéd
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	BLUEDOT STÚDIÓ KFT. E/2021/000123
Szakértői megállapítások	
1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek. 2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetők a képzési programban megjelölt kompetenciák. 3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.	
Szakértői vélemény kelte	Szolnok, 2024. szeptember 12.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	FSZ/2020/000043
Felnőttképzési szakértő aláírása/elektronikus aláírás	

