09155001 számú Diétás cukrász megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény

1 A javaslatot tevő adatai[1]

1.1 Természetes személy esetén:

1.1.1 Név:

1.1.2 Lakcím:

1.1.3 E-mail cím:

1.1.4 Telefonszám:

1.2 Nem természetes személy esetén:

1.2.1 Név: **Szakképzésért felelős miniszter**

1.2.2 Jogi személy működési formája (cégforma):

1.2.3 Székhely:

1.2.4 Képviseletre (cégjegyzésre) jogosult személy neve:

1.2.5 Képviseletre (cégjegyzésre) jogosult személy telefonszáma:

1.2.6 Képviseletre (cégjegyzésre) jogosult személy e-mail címe:

1.2.7 Kapcsolattartásra kijelölt természetes személy neve:

1.2.8 Kapcsolattartásra kijelölt természetes személy telefonszáma:

1.2.9 Kapcsolattartásra kijelölt természetes személy e-mail címe:

2 A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

2.1 Megnevezése: Diétás cukrász

2.2 Ágazat megnevezése: Egészségügy

2.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: **0915**

3 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés

3.1 Megnevezése: Diétás cukrász

3.2 Szintjének besorolása

3.2.1 Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 5

3.2.2 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 5

[1] A megfelelő elem kiválasztandó.

3.2.3 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 5

4 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése[2]:

4.1 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.

4.2 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.

A képesítési követelményt előíró jogszabály:

5 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:

A diétás cukrász diabéteszben, valamint táplálékallergiában, -intoleranciában (glutén, laktóz, tejfehérje, tojás) szenvedőknek diétás cukrászati termékeket készít. Kiválasztja a speciális étrendhez igazodó cukrászati termékek nyersanyagait, kikerüli az allergén anyagokat, szakszerűen helyettesíti az étrendhez nem megfelelő nyersanyagokat. Betartja, és betartatja a különleges táplálkozási előírások szerint készülő diétás cukrászati termékek nyersanyag összetételére, készítésére, tárolására, szállítására, átadására vonatkozó előírásokat. A termékek fejlesztése során, figyelembe veszi a tápanyagok élettani hatásait. Tápanyag és energia tartalom számításokhoz szoftvereket alkalmaz. A közétkezésben együttműködik a dietetikussal. A megrendelők számára a termék összetételéről szakszerű felvilágosítást ad, betartja az allergének, adalékanyagok jelölésével kapcsolatos előírásokat. Fokozottan ügyel a környezetvédelmi higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírások betartására

6 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása:

6.1 Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll:-

6.1.1 Az oltalom típusának megjelölése:-

6.1.2 Nyilvántartó hatóság:-

6.1.3 Azonosító vagy nyilvántartásba vételi száma:-

[2] A megfelelő elem kiválasztandó.

7 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés megkezdéséhez szükséges bemeneti feltételek:

7.1 Iskolai előképzettség[3]: **középfokú végzettség**

7.2 Szakmai előképzettség: 4 1013 23 01 Cukrász

7.3 Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges

7.4 Szakmai gyakorlat területe és időtartama: -

8 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés elvégzéséhez szükséges foglalkozások minimális és maximális óraszáma (Amennyiben a programkövetelmény modulszerű felépítésű, a minimális óraszám a <u>modulonként</u> meghatározott minimális, a maximális óraszám a modulonként meghatározott maximális óraszámok összege):

8.1 Minimális óraszám: 120 óra

8.2 Maximális óraszám: 180 óra

9 A szakmai követelmények leírása:

9.1 Nem modulszerű felépítés esetén:

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	A diétás cukrászati termék rendelés felvételénél figyelembe veszi az egészséges étrendtől eltérő fogyasztók speciális táplálkozási igényeit	Ismeri a diabetesz, táplálék allergia, intolerancia jellemzőit (kialakulásának okát, tüneteit) és diétáját Ismeri a diétás cukrászati termékek előállításával kapcsolatos jogszabályokat, követelményeket	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Szabály követően, nagyfokú precizitással végzi munkáját.	Felelősségteljesen tájékoztatja a fogyasztókat, a felhasználókat a diétás termékekben található összetevőkről és az előállítás körülményeiről
2.	A diétás cukrászati termékek fejlesztése során alkalmazza a tápanyagok táplálkozás élettani szerepéről megszerzett ismereteket	Ismeri a tápanyagok táplálkozás élettani szerepét, az anyagcsere folyamatokat, az energia és tápanyagszükségletet	Fokozottan ügyel - a cukrászati termékek kialakítása során a diétának megfelelő tápanyagszükségletre és	

[3] A megfelelő elem kiválasztandó.

			energiatartalomra	
3.	A diabetikus- és a cukrászatokban előállítható csökkentett szénhidrát és energiatartalmú cukrászati termékek receptjénél alkalmazza a termékhez felhasználható anyagokat, beszerzi a nyersanyagok összetételére vonatkozó adatokat	Ismeri a diabetikus és a csökkentett szénhidrát és energia tartalmú cukrászati termékeknél a fel nem használható anyagokat, ezek helyettesítését a diétának megfelelő más anyagokkal, adagolási előírásait, technológiai és élettani hatásait	Felelősséget vállal a diabetikus cukrászati termékek előállítása során az alacsony szénhidrát és energiatartalmú nyersanyagok alkalmazásáért -A diétát figyelembe véve, törekszik az ízletes diabetikus és csökkentett szénhidrát és energia tartalmú cukrászati terméket kialakítására, az új cukorpótlószerek és mesterséges édesítőszerek megismerésére	A diabetikus cukrászati termékeknél, betartja az alacsony szénhidrát és energiatartalmú nyersanyagok felhasználására vonatkozó előírásokat
4.	Számításokkal, vagy szoftverek segítségével a receptúra és tápanyagtáblázat adatai alapján kiszámítja a diabetikus, valamint a csökkentett szénhidrát és energia tartalmú cukrászati termékek tápanyag és energia tartalmát	Ismeri a diabetikus és a csökkentett szénhidrát energia tartalmú cukrászati termékek tápanyag és energia tartalmának kiszámítási módszerét, valamint szoftverek használatát	Pontosan, precízen rögzít adatokat, kizárólag hiteles tápanyag és energiatartalom adatokat használ fel, ügyel a számítások matematikai műveleteinek helyességére	Dietetikus, vagy munkahelyi vezető ellenőrzésével számítja ki az értékesítendő termékek tápanyag és energiatartalmát
5.	Diabetikus és a cukrászatokban előállítható csökkentett szénhidrát és energia tartalmú diétás cukrászati félkész termékeket és késztermékeket készít	Ismeri a diabetikus és a cukrászatokban előállítható csökkentett szénhidrát és energia tartalmú tészták, töltelékek bevonatok és késztermékek technológiáját,		

		előállítását	Elkötelezett a tudatos étkezés megvalósítása mellett. Fokozottan ügyel a különleges táplálkozási előírások szerint készülő diétás cukrászati termékek követelményeire vonatkozó jogszabályok betartására. Törekszik a diéta előírásait betartva a legjobb alapanyagok kiválasztására, változatos ízesítésre, egyhangúság elkerülésére, új ízek, technológiák kipróbálására	Betartja, és betartatja a különleges táplálkozási előírások szerint készülő diétás cukrászati termékek nyersanyag összetételére, készítésére, tárolására, szállítására, átadására, valamint a környezetvédelemre, higiéniára, élelmiszer-biztonságra vonatkozó előírásokat
6.	Termékkészítés során kikerüli az allergéneket, beszerzi a nyersanyag beszállítóktól az összetételre, gyártási folyamatra vonatkozó adatokat	Ismeri az allergének fajtáit, az allergénjelölést előíró jogszabályokat		
7.	Gluténérzékenyeknek készülő cukrászati termékek receptjénél alkalmazza a termékhez felhasználható anyagokat	Ismeri a gluténérzékenység esetén kerülendő nyersanyagokat, és ezek helyettesítését, az anyagok technológiai hatását		
8.	Gluténérzékenyeknek diétás cukrászati félkésztermékeket és késztermékeket készít	Ismeri a gluténérzékenyeknek készülő diétás cukrászati tészták, töltelékek bevonatok és késztermékek technológiáját, előállítását		
9.	Tejfehérje érzékenyeknek készülő cukrászati termékek receptjénél alkalmazza a termékhez felhasználható anyagokat	Ismeri a tejfehérje allergia esetén kerülendő nyersanyagokat, és ezek helyettesítését, az anyagok technológiai hatását		
10.	Tejfehérje érzékenyeknek diétás cukrászati félkésztermékeket és késztermékeket készít	Ismeri a tejfehérje érzékenyeknek készülő diétás cukrászati tészták, töltelékek bevonatok és késztermékek technológiáját, előállítását		
11.	Laktóz érzékenyeknek készülő cukrászati termékek receptjénél alkalmazza a termékhez felhasználható anyagokat	Ismeri a laktózintolerancia esetén kerülendő nyersanyagokat, és ezek helyettesítését, az anyagok technológiai hatását		
12.	Laktóz érzékenyeknek	Ismeri a laktóz		

	diétás cukrászati félkésztermékeket és késztermékeket készít	érzékenyeknek készülő diétás cukrászati tészták, töltelékek bevonatok és késztermékek technológiáját, előállítását		
13.	Tojás érzékenyeknek készülő cukrászati termékek receptjénél alkalmazza a termékhez felhasználható anyagokat	Ismeri a tojás allergia esetén kerülendő nyersanyagokat, és ezek helyettesítését, az anyagok technológiai hatását		
14.	Tojásmentes diétás cukrászati félkésztermékeket és késztermékeket készít	Ismeri a tojásmentes diétás cukrászati tészták, töltelékek bevonatok és késztermékek technológiáját, előállítását		

10. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés társadalmi-gazdasági hasznosíthatóságának bemutatása (munkaerő-piaci relevanciája):

A diétás cukrász a közétkeztetés területén, valamint a vendéglátás cukrászati termelő egységeiben, szállodákban a különleges táplálkozási előírásoknak megfelelő diétás cukrászati termékeket állít elő.

A diétás cukrászati termékek olyan fogyasztók speciális táplálkozási igényeit elégíti ki, akik számára sajátos egészségügyi állapotuk miatt bizonyos anyagok elkerülése, illetve ellenőrzött mértékben történő fogyasztása indokolt

A vendéglátás területén fogyasztók igényeinek kielégítésére az egyre több kizárólag diétás cukrászati termékre specializálódott cukrászat nyílik.

Azok a cukrászatok, amelyek az egészséges étrendhez készülő cukrászati terméket készítenek egyre nagyobb arányban hozzáadott cukor, hozzáadott glutén, hozzáadott tejfehérje, laktóz nélküli terméket is előállítanak, ezért a diétás cukrász maximálisan tudja támogatni a speciális szükségletet kielégítő cukrászatok napi tevékenységét, a fogyasztók számára kínált minőségi termékek biztosítását.

11 A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:

11.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek:

11.2 Írásbeli vizsga (számítógépet igénylő írásbeli vizsga)

11.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Diétás cukrászati termékek követelményei

11.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

Az írásbeli vizsgatevékenység a következőket kötelezően tartalmazza:

i. Diabétesz, táplálék allergia, - intolerancia jellemzése feleletalkotó feladattal (rövid válasz)

ii. Diabéteszeben, táplálékallergiában, -intoleranciában (pl. glutén, laktóz, tejfehérje, tojás) esetén kerülendő nyersanyagok, és ezek helyettesítése, Feleletválasztós feladat (többszörös választás, választások illesztése)

iii. Diabetikus cukrászati termék tápanyag és energia tartalmának kiszámítása, számítási feladat

11.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

11.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 40 %

11.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgarész értékelésére vonatkozó %

Írásbeli vizsga tartalma	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
Diabétesz, táplálék allergia, - intolerancia jellemzése	allergiák és a diabétesz jellemzőinek ismerete tünetek ismerete	20 %
Diabétesz, táplálékallergia - intolerancia (pl. glutén, laktóz, tejfehérje, tojás) esetén kerülendő nyersanyagok, és ezek helyettesítése,	megfelelő nyersanyagok ismerete, nyersanyagösszetételek ismeret tiltott nyersanyagok és a helyettesítők ismerete	30 %

Diabetikus cukrászati termék tápanyag és energia tartalmának kiszámítása	számítási mód (ok) ismerete helyes adatok mértékegységek helyes használata tápanyagösszetétel értelmezése	50%

11.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte.

11.3 Projektfeladat

11.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Diétás cukrászati termékek készítése

11.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A vizsgatevékenység három részből áll:

A.) Vizsgarész: Portfólió
B.) Vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése
C.) Vizsgarész: A gyakorlati vizsga tárgyához és a portfólióhoz kapcsolódó szakmai beszélgetés

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

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

1) A vizsgázó szakmai fejlődését alátámasztó dokumentum tartalmazza a szakmai oktatás során végzett öt különböző diéta előírását követő diétás cukrászati termékcsoport egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a vizsgázó által készített termékek bemutatását. Minden terméket képekkel kell illusztrálni;
2) 1 db reflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során. A dokumentum tapasztalati szakmai összegzéssel záruljon.

Formája: PDF dokumentum vagy prezentáció készítése összeállítása a gyűjtött szöveges anyagokból, képekből. Minimum 6, maximum 10 db A4-es oldal terjedelemben, Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság

A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

B) Vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése

A vizsgaszervező által előre megadott terméksorból meghatározott mennyiségben saját receptúrák alapján a vizsgázó két különböző diétás cukrászati terméket állít elő. A termékekhez a félkésztermékeket is a helyszínen kell elkészíteni

1.) Diabetikus cukrászati termékek készítése
2.) Glutén érzékenyeknek, vagy laktóz érzékenyeknek, vagy tejfehérje érzékenyeknek, vagy tojás allergiában szenvedőknek diétás cukrászati termékek készítése
Időtartam: 280 perc

C) Vizsgarész: A gyakorlati vizsga tárgyához és a portfólióhoz kapcsolódó szakmai beszélgetés
A vizsgázó a vizsgabizottság tagjaival szóbeli beszélgetést folytat az általa elkészített termékek munkafolyamatairól, és a portfólióról.
A szóbeli beszélgetés Időtartama: maximum 20 perc

11.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc

11.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 60 %

11.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A.) Portfólió értékelésének szempontjai:

Portfólió tartalma	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
A szakmai oktatás során végzett, 5 különböző diéta előírását követő diétás cukrászati termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételei, a vizsgázó által készített termékek bemutatása.	●5 különböző diéta előírásait követő termékcsoport bemutatása, képes illusztráció ●szakmai észrevételek ●termékek bemutatása	80%
Reflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során	● Fogalmazás szakmai tartalma alaposssága ● Célnak való megfelelés ● Logikusság ● Áttekinthetőség	20%

B) Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítésének értékelési szempontjai:

Feladat	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
Diabetikus cukrászati termék készítése	● Diabetikus cukrászati termékkészítés szakszerűsége, diéta betartása ● a termék állaga, állománya, ● termék íze, harmóniája ● termék megjelenésének összbenyomása ● termékkészítés rendezettsége higiéniája	50%
	● Diétás cukrászati	50%

• Glutén érzékenyeknek, vagy • laktóz érzékenyeknek, vagy • tejfehérje érzékenyeknek, vagy • tojás allergiában szenvedőknek diétás cukrászati termékek készítése	termékkészítés szakszerűsége, diéta betartása • a termék állaga, állománya, • termék íze, harmóniája • termék megjelenésének összbenyomása • termékkészítés rendezettsége higiéniája	

C) Vizsgarész: A gyakorlati vizsga tárgyához és a portfólióhoz kapcsolódó szakmai beszélgetés értékelési szempontjai:

Feladat	Értékelési szempont	Elérhető százalék
A helyszínen elkészített diétás cukrászati termékek műveleteinek bemutatása	• termékek elkészítésének bemutatása • ajánlás a fogyasztó számára • szakmai szókincshasználat	50 %
A portfólió bemutatása	• szóbeli előadásmód • szakmai szókincshasználat • hiteles előadásmód • minden elem bemutatásra kerül	50 %

A projekttevékenység vizsgarészeinek aránya:

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

11.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte.

11.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A vizsgatevékenység lebonyolításához a vizsgabizottságba dietetikus végzettségű tag is szükséges

11.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Vizsgarész	Tárgyi feltételek
Portfolió	Informatikai eszközök (hardver, szoftver)
Gyakorlat helyszínén végzett vizsga	Cukrászati kéziszerszámok, eszközök
	Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
	Műanyag tálak, mérőedények
	Szilikon formák, lapok
	Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok
	Főzőberendezések
	Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések
	Mérőberendezések
	Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések
	Fagylaltgépek
	Asztali gyúró, keverő, habverő, gép (2 vizsgázóként 1 db)
	Aprítógép
	Botmixer
	Sütő, és kelesztő berendezések
	Légkondicionáló
	Informatikai eszközök (hardver, szoftver)

11.6 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:

11.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:

A vizsgázó a termékeket elkészítéséhez receptmappát, szakmai leírást használhat, mobiltelefon, internet használata nem megengedett.

11.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek:

12 A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek

A diétás cukrász a korábban megszerzett cukrász szakmai képzés során az egészséges táplálkozásnak megfelelő termékkészítés műveleteit már elsajátította, ezért a diétás cukrász képzésben elmélet igényes képzés, 60% elmélet és 40 % gyakorlat arány ajánlott.

A képzésbe dietetikus végzettségű oktató bevonása szükséges.