

**10134005 számú Diétás cukrász megnevezésű
szakképesítésre felkészítő szakmai képzéseket megalapozó
programkövetelmény**

1. A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

- 1.1 Megnevezése: Diétás cukrász
- 1.2 Megnevezése angolul: Dietary Pastry Cook
- 1.3 Megnevezése németül: Diätetisch geschulter Konditor
- 1.4 Ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.5 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 1013

2. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés

- 2.1 Megnevezése: Diétás cukrász
- 2.2 Szintjének besorolása
 - 2.2.1 Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 4
 - 2.2.2 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 4
 - 2.2.3 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

3. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése¹:

- 3.1 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.
- 3.2 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.

A képesítési követelményt előíró jogszabály: -

¹ A megfelelő elem kiválasztandó.

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

A diétás cukrász munkáját a vendéglátás területén (szállodák vendéglátó-üzleteiben, speciális táplálkozási igényt kiszolgáló éttermekben, cukrászdákban stb.) látja el. Feladata olyan cukrászati termékek előállítása, amelyek különleges összetételükre vagy az előállításuk során alkalmazott egyedi eljárásra tekintettel olyan fogyasztók speciális táplálkozási igényeit elégítik ki, akik számára sajátos egészségi állapotuk bizonyos anyagok ellenőrzött mértékben történő fogyasztását teszi indokolttá.

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

5.1 Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll:

5.1.1 Az oltalom típusának megjelölése: -

5.1.2 Nyilvántartó hatóság: -

5.1.3 Azonosító vagy nyilvántartásba vételi száma: -

6. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés megkezdéséhez szükséges bemeneti feltételek:

6.1 Iskolai előképzettség²: középfokú végzettség

6.2 Szakmai előképzettség

- 4 1013 2301 Cukrász
- 5 1013 23 02 Cukrász szaktechnikus
- 34 811 01 Cukrász
- 33 7826 01 Cukrász
- 33 811 01 1000 00 00 Cukrász
- 42 2 5122 08 20 01 Cukrász
- 2101 Cukrász
- 4 0721 05 12 Pék-cukrász
- 34 541 11 Pék-cukrász
- 33 541 05 Pék-cukrász
- 33 541 04 1000 00 00 Pék-cukrász
- 33 524 05 1000 00 00 Pék-cukrász
- 33 541 05 1000 00 00 Pék-cukrász
- 33 5212 02 Pék-cukrász
- 15 2 7216 04 6 4 10 Pék-cukrász
- 5 0721 05 13 Sütő- és cukrászipari technikus
- 07214013 Speciális-mentes sütőipari termékkészítő
- 07214014 Sütő- és cukrászipari szakember
- 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus

² A megfelelő elem kiválasztandó.

- 54 541 01 Sütő- és cukrászipari technikus
- 54 541 01 0010 54 09 Sütő- és cukrászipari technikus
- 52 6222 10 Sütő- és cukrásztechnikus
- 15 5 3113 16 6 4 12 Sütő- és cukrásztechnikus

6.3 Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges

6.4 Szakmai gyakorlat területe és időtartama: igazolt, legalább 2 év szakmában eltöltött gyakorlat

7. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés elvégzéséhez szükséges foglalkozások minimális és maximális óraszám (Amennyiben a programkövetelmény modulszerű felépítésű, a minimális óraszám a modulonként meghatározott minimális, a maximális óraszám a modulonként meghatározott maximális óraszámok összege):

7.1 Minimális óraszám: 210

7.2 Maximális óraszám: 310

8. A szakmai követelmények leírása:

8.1 Nem modulszerű felépítés esetén:

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Diétás cukrászati félkész- és késztermékeket készít. Képes az élelmiszercímke adatok értelmezésére.	Ismeri a diétás cukrászati termékek előállítására vonatkozó szabályokat, előírásokat és követelményeket, a diétás cukrász-technológiai műveleteket, alapos élelmiszer-ismerettel rendelkezik. Diétás cukrászati termék készítésekor ellenőrzi a feldolgozásra kerülő nyersanyagok és összetevők mennyiségét, minőségét, továbbá a kísérő dokumentációkat és	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Szabálykövetően, nagyfokú precizitással végzi munkáját. Fokozottan ügyel a nyersanyagok tárolására, a diétás cukrászati termékek készítésére, adagolására, csomagolására vonatkozó szabályok betartására.	A vonatkozó jogszabályoknak megfelelően betartja és betartatja a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatására vonatkozó előírásokat.

	élelmiszcímke adatokat, hogy a termék megfelel-e az adott diétás célra.		
A diétás cukrászati termék rendelés-felvételénél figyelembe veszi az olyan fogyasztók speciális táplálkozási igényeit, akik számára sajátos egészségi állapotuk bizonyos anyagok ellenőrzött mértékben történő fogyasztását teszi indokolttá, továbbá tájékoztatást tud nyújtani arról, hogy a cukrászüzemben adottak-e az igényelt speciális táplálkozási igényt kielégítő termelés biztonságos feltételei.	Ismeri a diabétesz diétáját, a 1169/2011/EU rendelet II. Mellékletében felsorolt jelölésköteles, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokkal, vagy termékekkel összefüggő diétákat.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Szabálykövetően, nagyfokú precizitással végzi munkáját és végezteti el a feladatokat. Fokozottan ügyel a nyersanyagok tárolására, a diétás cukrászati termékek készítésére, adagolására, csomagolására vonatkozó szabályok betartására.	A vonatkozó jogszabályoknak megfelelően betartja és betartatja az élelmiszerek jelölésére és a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatására vonatkozó előírásokat. Felelősségteljesen és a vonatkozó jogszabályoknak megfelelően tájékoztatja a fogyasztókat, felhasználókat a diétás termékekben található összetevőkről és az előállítás körülményeiről.
A diétás cukrászati termékek fejlesztése során tápanyagok táplálkozás-élettani szerepéről megszerzett ismereteit.	Ismeri a tápanyagok táplálkozás-élettani szerepét, az anyagcsere-folyamatokat, az energia- és tápanyag-szükségletet.	Fokozottan ügyel a nyersanyagok tárolására, a diétás cukrászati termékek készítésére, adagolására, csomagolására vonatkozó szabályok betartására. Elhivatott az egészségtudatos táplálkozás irányában.	Felelőssége tudatában végzi feladatát.
A különböző diétás cukrászati termékek elkészítését a piac megújuló nyersanyag-	Ismeri, honnan tájékozódhat az új nyersanyagokról, cukrász-technológiákról,	Fokozottan ügyel a nyersanyagok tárolására, a diétás cukrászati termékek készítésére, adagolására, csomagolására	Felelőssége tudatában végzi és végezteti a feladatát. Feladatát önállóan végzi.

kínálatának ismeretében végzi.		vonatkozó szabályok betartására. Elhivatott az egészségtudatos táplálkozás irányában.	
A szénhidrátanyag-csere-zavarban (diabétesz) szenvedő személyeknek szánt és a cukrászatokban előállítható cukrászati termékek készítése során alkalmazza a vonatkozó jogszabályi előírásokat, a termékekhez felhasználható nyersanyagokat, összetevőket. Beszerzi a nyersanyagok, összetevők összetételére vonatkozó adatokat.	Ismeri a szénhidrátanyagcse-re-zavarban (diabétesz) szenvedő személyeknek szánt cukrászati termékekénél felhasználható és nem felhasználható nyersanyagokat, ezek helyettesíthetőségét a diétának megfelelő más élelmiszerekkel, összetevőkkel, ezek adagolási előírásait, élettani hatásait, továbbá az egyes cukrász- és konyhatechnológiai műveletek hatásait a felhasznált alapanyagokra.	A diéta jellemzőit figyelembe véve, ízletes cukrászati termékek készítésére törekszik. Folyamatosan tájékozódik az új nyersanyagokról, édesítőszerekről, cukrász- és konyhatechnológiai műveletekről. Fokozottan ügyel a nyersanyagok tárolására, a diétás cukrászati termékek készítésére, adagolására, csomagolására vonatkozó szabályok betartására.	Felelősséget vállal a szénhidrátanyag-csere-zavarban (diabétesz) szenvedő személyeknek szánt cukrászati termékek előállítása során a diétának megfelelő nyersanyagok, összetevők, cukrász- és konyhatechnológiai műveletek alkalmazásáért és az adagolásért. Betartja, és betartatja a diétás cukrászati termékek összetételére, készítésére, tárolására, csomagolására, kezelésére, szállítására, átadására, valamint a környezet-védelemre, higiénia, élelmiszer-biztonságra vonatkozó előírásokat.
Az 1169/2011/EU rendelet II. mellékletében felsorolt jelölésköteles, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokkal vagy termékekkel összefüggő diéták esetében, a diétás	Ismeri a 1169/2011/EU rendelet II. mellékletében felsorolt jelölésköteles, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokkal vagy termékekkel összefüggő diétákat,	Fokozottan ügyel a nyersanyagok tárolására, a diétás cukrászati termékek készítésére, adagolására, csomagolására vonatkozó szabályok betartására. Törekszik a diéta előírásait betartva a	Betartja, és betartatja a diétás cukrászati termékek összetételére, készítésére, tárolására, csomagolására, kezelésére, szállítására, átadására, valamint a környezet-

cukrászati termékek készítése során kizárja az allergéneket, intoleranciát okozó anyagokat, termékeket. Beszerzi és megfelelően értelmezi a beszállítóktól az összetételre, gyártási folyamatra vonatkozó kísérő dokumentációkat.	az azok esetében felhasználható és kerülendő nyersanyagokat, összetevőket, és ezek helyettesíthetőségét, az egyes cukrász- és konyhatechnológiai műveletek hatását a felhasznált alapanyagokra, és a diétáknál alkalmazandó kereszt-szennyeződést kizáró szabályokat.	legmegfelelőbb alapanyagok kiválasztására, a változatos ízesítésre, az egyhangúság elkerülésére, új, a diétában alkalmazható ízek, cukrász- és konyhatechnológiai műveletek kipróbálására,	védelemre, higiénia, ételminőség- és biztonságra vonatkozó előírásokat.
Számításokkal, vagy szoftverek segítségével a receptúra és a tápanyagtáblázat adatai alapján ki tudja számítani a cukrászati termékek energia- és tápanyagtartalmát.	Ismeri a receptúra és a tápanyagtáblázat használatát, az előállított cukrászati termékek energia- és tápanyag-tartalmának kiszámítási módszerét, a kiszámolt értékek jelentését.	Az adatokat pontosan, precízen rögzíti, kizárólag hiteles tápanyag- és energiatartalomra vonatkozó adatokat használ fel, ügyel a számítások matematikai műveleteinek helyességére.	számítja ki a termékek tápanyag- és energiatartalmát.

8.2 A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban: igen/nem³

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

A diétás cukrász a vendéglátás területén, diétás cukrászati termékeket állít elő, amennyiben ennek biztonságos megvalósításához a feltételek adottak. 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 a fogyasztók igényeinek kielégítésére egyre több, kizárólag diétás cukrászati termékre specializálódott cukrászat nyílik. A cukrászatok egyre nagyobb arányban állítanak elő hozzáadott cukor mentes, gluténmentes, tejfehérje-mentes, laktózmentes termékeket, ezért a diétás cukrász támogatni tudja a diétás cukrászati termékeket előállító cukrászatok napi tevékenységét, és a fogyasztók számára kínált biztonságos, minőségi termékek biztosítását.

³ A megfelelő válasz aláhúzendő.

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

10.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

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

Egyéb feltételek: —

10.2 Írásbeli vizsga —

10.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: —

10.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: —

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: — perc

10.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: — %

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: —

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

10.3 Projektfeladat

10.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Diétás cukrászati termékek készítése és szóbeli beszámoló az elsajátított elméleti ismeretekről

10.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A) Vizsgarész: Diétás cukrásztermék készítési feladat

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

- Szénhidrát anyagcsere-zavarban szenvedő (diabétesz) személyeknek szánt cukrászati termék
- Táplálékallergia és -intolerancia, valamint gluténérzékenység esetén alkalmazható cukrászati termék

B) Vizsgarész: Beszámoló feladat az elsajátított elméleti ismeretekről

A projektfeladat elkészítését követően az alábbi pontok szerint a vizsgabizottság beszélgetést folytat a vizsgázóval.

- Diétás étrendek jellemzői és a diétás cukrásztechnológiai műveletek ismeretei
- Diétákban alkalmazható nyersanyag-válogatás és -helyettesítés szempontjai
- Élelmiszercímke olvasás és értelmezés
- Keresztszennyeződés kizárásának lehetőségei
- Meghatározott cukrászati termék energia- és tápanyagtartalmának kiszámolási elve
- Egy meglévő cukrászati termék receptjének átdolgozása diabéteszben, táplálékallergiában, -intoleranciában vagy gluténérzékenységben szenvedő

vendég részére, a diétás cukrászati félkész és késztermékek készítésének technológiáinak ismertetése

- Anyagfelhasználás kiszámítási elve

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 285 perc

• „A” vizsgarész időtartama: 240 perc

• „B” vizsgarész időtartama: 45 perc (30 perc felkészülési idő és 15 perc szakmai beszélgetés)

10.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 100 %

• „A” vizsgarész: 60 %

• „B” vizsgarész: 40 %

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

„A” vizsgarész:

Feladat	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
– Szénhidrát anyagcsere-zavarban szenvedő (diabétesz) személyeknek szánt cukrászati termék	– a diétában alkalmazható cukrászati termékkészítés szakszerűsége, diéta betartása – a termék állaga, állománya – a termék íze, harmóniája – a termék megjelenésének összbenyomása – a termékkészítés rendezettsége, higiéniája – élelmiszerbiztonsági előírások betartása – termék elkészítésének bemutatása – ajánlás a fogyasztó számára – szakmai szókincshasználát	50 %
– Táplálékallergiában és -intoleranciában, valamint gluténérzékenységben alkalmazható cukrászati termék	– a diétában alkalmazható cukrászati termékkészítés szakszerűsége, diéta betartása – a termék állaga, állománya – a termék íze, harmóniája – a termék megjelenésének összbenyomása – a termékkészítés rendezettsége, higiéniája – élelmiszerbiztonsági előírások betartása – a termékkészítés során a keresztzennyeződés kizárása – termék elkészítésének bemutatása	50 %

	– ajánlás a fogyasztó számára – szakmai szókincshasználat	
--	--	--

„B” vizsgarész

Feladat	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
– Diétás étrendek jellemzői és a diétás cukrásztechnológiai műveletek ismeretei	– a leggyakoribb diétás étrendek ismerete – a leggyakoribb diétás étrendek jellemzőinek ismerete – a leggyakoribb diétás étrendekhez kapcsolódó cukrásztechnológiai ismeretek – szakmai szókincshasználat	25 %
– Diétákban alkalmazható nyersanyag-válogatás és -helyettesítés szempontjai	– diétás étrendek jellemzőinek ismerete – nyersanyagok jellemzőinek ismerete – nyersanyagok helyettesítési szempontjainak ismerete – a diéta hibát okozó nyersanyag helyettesítésének ismerete	25 %
– Élelmiszercímke olvasás és értelmezés	– az élelmiszercímke tartalmát meghatározó jogszabályok ismerete – az élelmiszercímkén szereplő információk helyes értelmezése: energia- és tápérték, allergének, összetevők stb. – az élelmiszercímkén szereplő információk helyes értelmezése az élelmiszer diétás étrendbe illeszthetősége szempontjából	10 %
– Keresztzennyeződés kizárásának lehetőségei	– diétás étrendbe illeszthető cukrászati termék keresztzennyeződése esetén fellépő veszélyek ismerete – diétás étrendbe illeszthető cukrászati termék alapanyag beszerzése, alapanyag tárolása, készítése, késztermék tárolása, késztermék csomagolása, késztermék szállítása	10 %

	– során fellépő keresztszennyeződési lehetőségek ismerete – diétás étrendbe illeszthető cukrászati termék alapanyag beszerzése, alapanyag tárolása, készítése, késztermék tárolása, késztermék csomagolása, késztermék szállítása során fellépő keresztszennyeződési lehetőségek minimalizálásának ismerete	
– Meghatározott cukrászati termék energia- és tápanyagtartalmának kiszámolása	– diétás étrendbe illeszthető cukrászati termék energia- és tápanyagtartalmának jelentősége – diétás étrendbe illeszthető cukrászati termék energia- és tápanyagtartalmának kiszámításához szükséges adatkörök és adatforrások ismerete – diétás étrendbe illeszthető cukrászati termék energia- és tápanyagtartalmának kiszámítási módszerének helyes ismertetése – az értékek helyes értelmezése	10 %
– Egy meglévő cukrászati termék receptjének átdolgozása diabéteszben, táplálékallergiában, - intoleranciában vagy gluténérzékenységben szenvedő vendég részére, a diétás cukrászati félkész és késztermékek készítésének technológiáinak ismertetése	– a diétában alkalmazható cukrászati termékekhez felhasználható élelmiszerek és alkalmazható technológiák szakszerű ismerete – élelmiszerbiztonsági előírások betartása – releváns esetben a termékkészítés során a keresztszennyeződés kizárása – termék elkészítésének ismertetése – szakmai szókincshasználat	10 %
– Anyagfelhasználás kiszámítása	– az anyagfelhasználás kiszámításának megfelelő ismertetése	10 %

10.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó mindkét vizsgarész esetében a megszerezhető pontszám legalább 51 %-át elérte.

10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A vizsgabizottság egy tagjának dietetikus vagy diétás cukrász/mestercukrász végzettséggel kell rendelkeznie.

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Minden vizsgázó számára asztal, szék, papír, íróeszköz.

A vizsga lebonyolításához szükséges a cukrászati termékek készítéséhez felhasználandó alapanyagok elegendő mennyiségben történő beszerzése.

A vizsga zavartalan lebonyolításához szükséges, az alábbi eszközökkel, készülékekkel felszerelt konyha/cukrász tanműhely:

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-, habverőgép (2 vizsgázóként 1 db)
Aprítógép
Botmixer
Sütő, és kelesztő berendezések
Légkondicionáló
Tálaláshoz szükséges eszközök és edények

A vizsga lebonyolításához szükséges a fenti eszközök, berendezések tisztítására alkalmas kombinált hatású, kétfázisú, fertőtlenítő-, mosogatószer, tisztítószer beszerzése.

10.6 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

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

A vizsgázó számológépet, tápanyagtáblázatot használhat.

A vizsgázó a termékek elkészítéséhez receptmappát használhat.

Mobiltelefon, internet használata nem megengedett.

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

11. A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek

Az elmélet–gyakorlat aránya 50–50% - ebből 80 óra a képzőhely által szervezett és igazolt, diétás cukrász/mestercukrász közreműködésével megvalósított, a diétás cukrász programkövetelményen alapuló tankonyhai gyakorlat teljesítése. A képzőhely által szervezett 80 órás gyakorlati időn felül a fentiekben részletezett feltételek teljesülése mellett a gyakorlat teljesítése külső gyakorlati helyszín/munkáltató által is igazolható.

Az elméleti és gyakorlati képzésbe dietetikus végzettségű oktató bevonása szükséges.