

Názov kvalifikácie:	Cukrár
Číselné označenie kvalifikácie	7512002
SK ISCO- 08:	
Povolanie, ktorého sa kvalifikácia týka:	7512 – výrobcovia pekárskych a cukrárskych výrobkov
Druh kvalifikácie:	Úplná kvalifikácia
<u>Kvalifikačný štandard:</u>	je súhrn vedomostí, zručností a schopností potrebných na nadobudnutie príslušnej čiastočnej kvalifikácie a úplnej kvalifikácie. Stanovuje odborné vedomosti a odborné zručnosti potrebné na výkon povolania, ktorého sa kvalifikácia týka. Všeobecné vedomosti a spôsobilosti sú neoddeliteľnou súčasťou nadobudnutia každej kvalifikácie. Ich úroveň zodpovedá príslušnej úrovni štátneho a školského vzdelávacieho programu pre daný učebný alebo študijný odbor.
<u>Hodnotiaci štandard:</u>	je súhrn kritérií, organizačných a metodických postupov, materiálnych, technických a priestorových predpokladov na overovanie a hodnotenie dosiahnutej odbornej spôsobilosti podľa stanovených kvalifikačných štandardov. Súčasťou hodnotenia odbornej spôsobilosti je preukázanie všeobecných vedomostí a spôsobilostí na príslušnej úrovni štátneho a školského vzdelávacieho programu pre daný učebný alebo študijný odbor. Organizačné a metodické postupy pri hodnotení sú v súlade s kritériami hodnotenia vzdelávacích výstupov popísaných na príslušnej úrovni štátneho a školského vzdelávacieho programu pre daný učebný alebo študijný odbor, rovnako to platí aj pre materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie skúšky.
Odporúčaný rozsah akreditovaného vzdelávacieho programu pre nadobudnutie danej kvalifikácie:	280 hodín
Z toho teoretická príprava:	60 hodín
Z toho praktická príprava:	220 hodín
Doklad o nadobudnutej kvalifikácii:	Osvedčenie o úplnej kvalifikácii

Kvalifikačný štandard pre ISDV

Odborné vedomosti	Odborné zručnosti
CUKRÁR vie/pozná: - zásady osobnej hygieny a hygieny práce v cukrárskej výrobe, - zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, - organizáciu práce na pracovisku, - pozná odbornú terminológiu v cukrárskej výrobe, - suroviny a materiály používané v cukrárskej výrobe, spôsob a podmienky ich skladovania, - správny spôsob príjmu a uskladnenia surovín, polotovarov a prísad v cukrárskej výrobe, - pozná princípy hodnotenia vstupných surovín, polotovarov a prísad, - základné technologické výpočty používané vo výrobe, - základné poznatky o receptúrach a technologických postupoch v cukrárskej výrobe, - kalkuláciu a výpočet množstva surovín, - ekonomické pravidlá a princípy pri tvorbe cien výrobkov, - základné delenie cukrárskych polotovarov a cukrárskych hotových výrobkov, - výrobu cukrárskych ciest a hmôt; vie popísať chyby pri ich spracovaní a vie ako ich odstrániť, - charakterizovať jednotlivé druhy náplní a poznať ich aplikáciu v cukrárskej výrobe, - základné druhy poliev, ich výrobu, význam a použitie poliev, - charakteristiku cukrárskych hotových výrobkov podľa trvanlivosti výrobkov, - výrobu trvanlivého pečiva, - výrobu zákuskov a tort, spracovanie polotovarov,	CUKRÁR je zručný v oblasti/vie: - dodržiavať hygienické predpisy, osobnú hygienu a zásadu bezpečnosti potravín, - dodržiavať sanitačný poriadok, - dodržiavať zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdravia pri práci a požiarnej prevencie, - prevziať, skontrolovať, uskladniť suroviny polotovary a prísady v cukrárskej výrobe, - zvoliť správny technologický postup podľa daného výrobku, - vypočítať spotrebu surovín pre daný výrobok podľa receptúry, - navážiť, upraviť a pripraviť potrebné množstvo surovín k technologickému spracovaniu, - posúdiť kvalitu používaných surovín, - vyrobiť cukrárske výrobky, - z navážených a upravených surovín spracovať cukrárske cesto, alebo hmotu v požadovanej kvalite a množstve v súlade s technologickým postupom – vie popísať chyby pri ich výrobe, - vyrobiť tuhé cestá, pálenú hmotu, medové cestá, listové cestá, šľahané hmoty, trené hmoty, jadrové hmoty, - zvoliť správny spôsob tvarovania cesta, alebo hmoty podľa charakteru výrobku, - pripravenú hmotu, alebo cesto naplniť náplňou, alebo ovocím, - zvoliť vhodný druh náplne a polevy podľa charakteru a trvanlivosti výrobku, - vyrobiť náplne a polevy z rôznych druhov surovín pre dohotovenie výrobkov podľa technologického postupu, - pripraviť pec, zvoliť správnu teplotu a dobu pečenia, - vytvarované polotovary výrobkov upiecť, usmažiť, uvariť – posúdiť stupeň prepečenia a pripraviť ich na ďalšie spracovanie, - dohotoviť zákusky a torty podľa technologického postupu a podľa charakteru výrobku, - zhotoviť ozdoby z cukrárskej modelovacej

- výrobu cukrárskych ozdôb, - výrobu a spracovanie modelovacej hmoty, - dohotovovanie cukrárskych výrobkov, - zdobenie cukrárskych výrobkov, - princíp posudzovania kvality hotových cukrárskych výrobkov, - zásady skladovania, balenia, označovania a expedovania cukrárskych výrobkov, - kritické kontrolné body v cukrárskej výrobe, - pozná strojné a technické vybavenie cukrárskej prevádzky, ich využitie a starostlivosť o ne, - zásady ochrany spotrebiteľa, - vedenie prevádzkovej evidencie pri výrobe a predaji cukrárskych výrobkov.	hmoty, - ozdobiť zákusky a torty v súlade s estetickými princípmi, - uchovať zákusky a torty podľa ich trvanlivosti a zásad zabezpečenia hygienicky nezávadných potravín, - urobiť výstupnú kontrolu polotovarov a hotových cukrárskych výrobkov, vie posúdiť ich kvalitu, vyčleniť neštandardné výrobky, - zabaliť cukrársky výrobok, označiť a pripraviť na expedíciu v zmysle požiadaviek potravinového kódexu, - vykonávať základnú údržbu na strojoch v cukrárskej výrobe, - viesť predpísanú prevádzkovú evidenciu v cukrárskej výrobe a pri predaji výrobkov.
---	--

Hodnotiaci štandard pre ISDV

Predmetom overenia a hodnotenia bude:

Prehľad teoretických vedomostí:

1. Popísať zásady osobnej a prevádzkovej hygieny, hygienické predpisy v potravinárskej výrobe. Základné zákony a legislatívne normy.
2. Popísať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, zásady požiarnej ochrany.
3. Charakteristika surovín a materiálov používaných v cukrárskej výrobe,
4. Hodnotenie kvality vstupných surovín a materiálov v cukrárskej výrobe a spôsob správneho uskladnenia surovín a prísad.
5. Prepočty surovinových noriem, význam prepočtov, výpočet strát, výťažnosti.
6. Členenie cukrárskych výrobkov podľa Potravinového kódexu, označovanie výrobkov.
7. Technologické postupy používané v cukrárskej výrobe.
8. Charakterizovanie jednotlivých cukrárskych hmôt a ciest, vymenovať výrobky z nich.
9. Charakteristika náplní a krémov, ich aplikácia v cukrárskej výrobe.
10. Delenie cukrárskych výrobkov podľa trvanlivosti, doba spotreby.
11. Diétne cukrárske výrobky – cukrárske výrobky pre diabetikov, celiakov, výrobky s nižšou energetickou hodnotou.
12. Charakteristika, druhy poliev a ich použitie.
13. Charakterizovať cukrárske ozdoby, popísať ich výrobu a význam.

14. Popísať spôsoby dohotovenia cukrárskych výrobkov.
15. Senzorické hodnotenie kvality polotovarov a hotových výrobkov.
16. Popísať chyby a nedostatky cukrárskych výrobkov, ich príčiny a spôsoby odstraňovania týchto nedostatkov.
17. Kontrolné body a kritické kontrolné body v cukrárskej výrobe.
18. Popísať význam balenia a správne skladovanie cukrárskych výrobkov.
19. Starnutie cukrárskych výrobkov a spôsoby predlžovania ich trvanlivosti.
20. Vymenovať potrebné údaje uvedené na obale v zmysle požiadaviek označovania výrobkov podľa platnej legislatívy.
21. Stanovenie ceny cukrárskych výrobkov, ekonomické princípy pri výrobe a predaji výrobkov.
22. Vedenie potrebnej prevádzkovej evidencie v cukrárskej výrobe

Praktická realizácia a predvedenie komplexnej úlohy:

1. Dodržiavanie základných hygienických predpisov platných pre potravinársku výrobu a predpisov podľa Potravinového kódexu SR.
2. Uplatňovanie zásad bezpečnosti práce pri obsluhu strojov a zariadení v cukrárskej výrobe.
3. Výber a kontrola surovín na cukrárske výrobky, senzorické hodnotenie kvality a posúdenie nezávadnosti použitých surovín.
4. Príjem, uskladnenie surovín, polotovarov a prísad v cukrárskej výrobe .
5. Použitie základných technologických výpočtov používaných v cukrárskej výrobe. Normovanie surovín – výpočet spotreby surovín, tvorba cien.
6. Zhotovovanie základných druhov cukrárskych ciest a hmôt : tuhé cestá, pálená hmota, medové cestá, lístkové cestá šľahané hmoty, trené hmoty, jadrové hmoty
7. Tvarovanie cukrárskych ciest a hmôt
8. Tepelné spracovanie surovín, hmôt, polotovarov – varenie, pečenie, smaženie
9. Príprava náplní a poliev
10. Dohotovenie cukrárskeho výrobku
11. Plnenie, zdobenie, krájanie a balenie cukrárskych výrobkov
12. Výroba cukrárskej poťahovej a modelovacej hmoty – príprava cukrárskych ozdôb
13. Uskladnenie, balenie a expedovanie cukrárskych výrobkov
14. Dodržanie zásad estetickej prípravy cukrárskych výrobkov
15. Zhodnotenie kvality hotových cukrárskych výrobkov

16. Určenie chýb a príčin nedostatkov korpusov, ciest, náplní, poliev a spôsoby ich odstránenia
17. Hospodárne nakladanie so surovinami, vodou a energiou
18. Obsluha strojov a zariadenia v cukrárskej výrobe. Základná údržba strojov a zariadení.
19. Dodržiavanie zásad ochrany spotrebiteľa
20. Organizácia práce

Názov vzdelávacej inštitúcie	Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy
Adresa vzdelávacej inštitúcie	Zvolenská cesta č. 83, 984 01 Lučenec
Názov vzdelávacieho programu	Cukrár
Názov modulu	Cukrár
Celkový rozsah	280,0
Číslo potvrdenia o akreditácii	1735/2013/19/1
Dátum vydania potvrdenia	8. 2. 2013
Cieľová skupina	Osoby so záujmom pracovať ako cukrár, osoby so záujmom o prevádzkovanie remeselnej živnosti v profesii cukrár.
Profil absolventa	Absolvent vzdelávacieho programu ovláda technologické výpočty, postupy a normy pri výrobe cukrárskych výrobkov. Vie posúdiť kvalitu surovín a správne ich uskladniť. Riadi sa zásadami hygieny a sanitácie podľa potravinového kódexu. Ovláda odbornú terminológiu, základné technologické výpočty a technologické postupy. Vie ako normovať spotrebu surovín a pomocných materiálov podľa objednávok. Pozná jednotlivé druhy cukrárskych ciest, polotovarov a výrobkov. Vie zhotoviť cestá, hmoty, náplne, polevy, ozdoby a finálne cukrárske výrobky. Vie posúdiť kvalitu hotových výrobkov, popísať ich chyby a spôsob odstránenia. Vie vykonať základnú údržbu a obsluhu príslušných strojov a zariadení v cukrárskej prevádzke. Uplatňuje moderné technologické postupy a prvky vo výrobe. Ovláda základné pojmy a vzťahy z ekonomiky podniku, metódy plánovania a ekonomiky práce. Dokáže skladovať a expedovať hotové výrobky, uplatňuje moderné technologické postupy, vedie výrobnú dokumentáciu a aplikuje zásady správnej výrobnéj praxe. Je schopný uplatniť fantáziu, tvorivosť a estetické cítenie pri príprave špecifických cukrárenských výrobkov.
Odborný garant	Bc. Karin Janišová
Lektori	Bc. Jaroslava Rojíková , Bc. Karin Janišová