

KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

CUKRÁSZ MESTERKÉPESÍTÉS

1. A mesterképesítés alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: **Turizmus-Vendéglátás**
- 1.2 A mesterképesítés megnevezése: **Cukrászmester**
- 1.3 A mesterképesítés besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 6
- 1.4 A mesterképesítés besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 6
- 1.5 A mesterképesítés besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 6
- 1.6 A mesterképesítés szakmairányai: ---

2. A mesterképesítéssel ellátható legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület leírása.

A cukrászmester vezeti, kontrollálja a cukrászműhely és a cukrászda napi munkáját. Betartja és betartatja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat. Csapatmunkában dolgozik és együttműködik, ellenőrzi a szakmai munkában résztvevőket. Kapcsolatot tart a megrendelőkkel, szaktudásával személyre szabott segítséget nyújt a rendeléshez. Szakmai alázatával, szenedélyével mindig példát mutat tanulóinak, beosztottjainak, öregbíti a szakma jó hírnevét. Nyitott az innovációra, meg lévő szaktudására alapozva saját termékeket fejleszt. Folyamatosan keresi a minőségi és új alapanyagokat, tartja a kapcsolatot a beszállítókkal. Képezi, fejleszti Önmagát, motiválja a kollégáit, a tanuló képzésében aktívan részt vesz, felkészít versenyekre, bemutatókra. A cukrászmester vezető szerepet vállal a vállalkozás minden részében. Felelős döntéseket hoz a működésben, szervezésben, beszerzésben, valamint törekszik a munkaerő megtartására. Professzionális tevékenységet folytat, Ő a vállalkozás mozdító ereje. A mester személye határozza meg, alakítja át az arculatot a termékekben, a vállalkozás külsejében, belső hangulatában. Szakmai versenyek, bemutatók, tanfolyamok, rendezvények, aktív résztvevője, ezzel is garantálva, saját és vállalkozása folyamatos fejlődését.

3. A mesterképesítéshez rendelt TEÁOR szám

(amennyiben az önálló tevékenység gyakorlása mesterképesítéshez kötött)

Tevékenységi kör megnevezése	TEÁOR-szám	TEÁOR megnevezése
Cukrász	5135	Cukrász

4. A mesterképzésbe történő belépés feltételei

4.1 Szakmai előképzettség:

A szakma/ szakképesítés/ szakképzettség		
Megnevezése	Azonosító száma	Elvárt cukrász szakmai gyakorlati idő (év)
Cukrász	33 811 01 1000 00 00	5 év
Cukrász	34 811 01	5 év
Cukrász	4 1013 23 01	5 év
Cukrász szaktechnikus	5 1013 23 02	5 év
Pék-cukrász/cukrász gyakorlattal	33 541 05 1000 00 00	5 év
Pék-cukrász/cukrász gyakorlattal	34 541 11	5 év
Sütő és cukrászipari szaktechnikus/cukrász gyakorlattal	55 341 06	5 év
Vendéglátó szakmenedzser/cukrász szakképesítő vizsgával	55 812 01 0010 55 02	5 év
Vendéglátó szakmenedzser*/cukrász szakképesítő vizsgával	55 812 01 0010 55 02	5 év
Felsőfokú közgazdász asszisztens vendéglátó szakirány*/cukrász szakképesítő vizsgával		5 év
Turizmus-vendéglátás alapképzési szakirány*/cukrász szakképesítő vizsgával		5 év
Üzleti szakoktató alapképzési szakirány*/cukrász szakképesítő vizsgával		5 év
Tanári mesterképzési szak közgazdász tanári szakon*/cukrász szakképesítő vizsgával		5 év

*A szakmában eltöltött gyakorlati idő már az első szakirányú végzettség megszerzését követően számítandó.

4.2 Egyéb feltételek:

A jelölt a jelentkezés időpontjában az adott szakmában végzi munkáját. A szakmai gyakorlat részeitől is összeállhat, azonban a jelentkezést megelőző utolsó évben legalább hat hónap összefüggő szakmai gyakorlat igazolása szükséges.

A gyakorlati időbe nem számítható be a GYED, illetve a sor- vagy tartalékos katonai, valamint polgári szolgálat ideje.

Elfogadhatók a fentiekkel egyenértékű jogelőd, valamint jogutód szakképesítések (szakmák), szakképzettségek is.

Az öt gyakorlati éve alatt, legalább egy szakmai továbbképzésen, programon való részvétel, dokumentummal igazolva, amely szükséges feltétel a mestervizsgára jelentkezéshez.

5. A mesterképzés megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

Elektromos gépek:

- Fagylalt fagyasztó gép,
- Fagylaltpasztörizáló gép
- Fagylalt turbó mixer
- Sokkoló hűtő fagylalathoz
- Sokkoló hűtő a termékekhez
- Fagylalt vitrin
- 2db 700 l fagyasztó szekrény
- 2 db 700 l hűtő szekrény
- Két aknás külön vezérelt légkeveréses sütő 600x400 mm-es, tíz lemezes akna
- Kelesztő szekrény 600x400 mm-es lemezekhez
- Fekete edény mosogatógép
- Mikrohullámú sütő vizsgázó/db
- Elektromos főzőlap vizsgázó/db
- Minőségi elektromos asztali habverő gép vizsgázónként 1 db
- Indukciós főzőlap vizsgázónként 1 db
- Asztali tészta nyújtógép
- Hűtőszekrény háttér, Minimum 500 l /alapanyagok hűtésére/
- Hűtőszekrény háttér, a Díszmunkákhoz 700 l
- Fagyasztó szekrény, háttér anyagok Tárolására
- Botmixer vizsgázónként 1 db
- Robot coupe, Robot-Coop cutter 1 db
- 4 égős ipari gáztűzhely
- Csokoládétemperáló gép 12 kg
- Csokoládé melegen tartó professzionális 3 db
- Minőségi elektromos daráló gép kiegészítő fej
- Elektromos citrusfacsaró
- Habverő gép, ipari 3 sebességes 10 l-es
- Festékszóró pisztoly
- Festékszóró hely rész
- Karamell lámpa minimum 2 db
- Mérleg, fél ipari, 15kg-os, vizsgázónként 1 db
- Mérleg ipari digitális
- A cukrász műhely légkondicionálása

Tárgyi eszközök:

- Munkaasztal RM min 1700x700 mm-es vizsgázónként 1 db
- Elektromos kiállások, asztalonként 5 db
- Gránit lap min 50x70 vizsgázónként 1 db
- Sütő lemezek vizsgázónként 2db
- Hűtő lemezek vizsgázónként 2db
- Regál 600x400 mm-es lemezekhez, vizsgázónként 1 db
- Cukrászati Kézi szerszámok
- Habüstök, edények, forralók, szilikonformák, fémformák műanyag tálak mérők, stb.
- Bemutató tér /légkondicionált/ 20-40 négyzetméter/
- Bemutató asztalok vizsgázónként 1-1.5 méter
- Terítők, kasírozó szegélyek, tálaló eszközök tálak poharak
- Informatikai berendezések

6. A mesterképzés kimeneti követelményei

6.1 A mesterképzés céljának leírása

A mesterképzés célja, a mesterjelöltet hozzásegítenie ahhoz a legmagasabb szintű tudáshoz, hogy kimagasló, sikeres mestervizsgát tegyen. Szélesítse a szakmai ismereteinek tárházát, ösztönözze a szakmai tevékenységének magasabb szintű gyakorlására, biztosítsa a sikeres mesterminősítés megszerzését. Biztosítsa, hogy vállalkozást indítson, amit a szükséges ismeretek elsajátítása mellett, sikeresen működtetni tudjon. A vállalkozásban, a cukrász szakmára vonatkozó jogszabályokban meghatározott működési feltételekkel, naprakész legyen. Ráirányítsa a figyelmet, és a fontosságot a folyamatos önképzésre. Ahhoz, hogy elismertséget szerezzen magának és a cukrász szakmának, elengedhetetlen, hogy a hazai tradicionális, a nemzetközi és a modern a cukrásztechnológiákat ismerje és maradéktalanul elsajátítsa. Magas szintű szakmai és pedagógiai ismereteivel részt vegyen a tanulók képzésében, fejlessze a fiatal cukrászok szakmai képességeit, elméleti és gyakorlati tudásukat. Együttműködjön a szakképző intézménnyel, átadja tudását és mentorálja a fiatal cukrász nemzedéket, hogy azok kiemelkedő, korszerű ismereteket szerezzenek. Segítse és támogassa a kollégák és a tanulók felkészülését a hazai és a nemzetközi szakmai versenyekre, kihívásokra. A képzés során felmerülő szakmai hiányosságokat pótolja a mesterjelölt, hogy magasabb tudásszintet érjen el.

A résztvevő megismeri a pedagógia eszköztudását, az adaptív gyakorlattervezést, a szakmaszocializációs folyamatokat, a kompetenciákat, az érzelmi intelligencia elméleti alapjait, az együttműködő kommunikáció és a konfliktuskezelés hatékony módszereit. Képesé váljon az önreflexív viselkedéskorrekciónak. Ismerje saját kommunikációs stratégiáit, törekedjen a kommunikációs gátak kerülésére. Nyitottabbá válik mások érzéseinek megismerésére, empátikus megértésére, az egyéni – generációs – társadalmi - kulturális sokféleségre. Ezen ismeretek és képességek birtokában legyen képes a tanulók motiválását megtervezni és a gyakorlatban megvalósítani.

6.2 A mesterképzés szakmaspecifikus követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Vállalkozást működtet, célja megvalósításához figyelembe veszi a munkaerő állomány munkavégző képességét. A vállalkozásnál az eberi erőforrást a munkaerő vonzására, megtartására, motiválására és hasznosítására irányítja.	Ismeri a cég munkaerőszükségletét, a munkaerő keresletet függvényében meghatározza, a szükséges létszámot és munkába állítja. Stratégiai tervet készít rövidebb, hosszabb időtávra, az emberierőforrás gazdálkodás jelleget tekintve.	Szem előtt tartja a vállalkozás érdekeit, de figyelemmel kíséri, gondozza a munkaügyi kapcsolatokat, empátikus, tiszteletben tartja a munkaerőt, és értéknek tekinti a munkatársakat.	Anyagi és erkölcsi felelősséget vállal a vállalkozásban. Hitelesen kommunikál, határozott és céltudatos, felelős munkavállalói magatartásról tesz bizonyosságot. Döntésképes, vezetői kompetenciákkal rendelkezik.

2.	Felelős munkavállaló vagy munkáltatóként, figyelemmel kíséri a vállalkozás működéséhez elengedhetetlen, aktuális jogszabályokat, betartja, betartatja azokat. Munkája során betartja a NAV, a NÉBIH, az állategészségügyi, a tisztiorvosi szolgálat és a fogyasztóvédelem, a tűz-, munka-, és balesetvédelem előírásait.	Ismeri a vállalkozást érintő hatályos jogszabályokat. Ismeri és tudja a Munka Törvénykönyv és a kollektív szerződés, munkaszerződésre vonatkozó szabályokat, figyeli az ellenőrző szervek által előírt törvényeket, követi a törvényi változásokat.	Együtt működik a szakmai partnerekkel, helyi önkormányzatokkal, kamarákkal, kormányhivatallal, új üzleti kapcsolatokat épít, sikeresen kommunikál a gazdasági élet valamennyi szereplőjével.	Felelősséget vállal a munkatársak, tanulók munkavégzéséért, betartja és a kollégáival és tanulóival is betartatja a munkavállalókra vonatkozó hatályos munkaügyi és higiéniai jogszabályokat.
3.	Meghatározza a napi adminisztrációs feladatokat, naprakészen vezeti a dokumentációt, elkészíti a beosztást.	Komplexitásában ismeri a vendéglátóhely adottságait. Tudja a munkaerő állomány igényeit, ehhez igazítja a beosztást, a termelést.	A munkaerő beosztásánál figyelembe veszi a kollégák és a tanulók igényeit is, de ügyel a költséghatékony termelés biztosítására.	Felelős és igazságos döntéseket hoz a működésben, szervezésben, de ügyel arra, hogy a munkaerőt ne terhelje le feleslegesen.
4.	Kialakítja a hatékony termeléshez szükséges árukészletet, ügyel az áruátvétel, a raktározás szabályaira, a lekövethető, precíz elszámoltatásra. Jó kapcsolatot tart a beszállítókkal, árut rendel, preferálja a hazai alapanyagokat.	Mélységeiben ismeri, elsajátítja az élelmiszer ismeret cukrásztechnológiára vonatkozó tudásanyagát. Költség-tudatosan használja az alapanyagokat, a minőséget és a hatékonyságot figyelembe véve az árubeszerezésnél, tárolásnál.	A minőségi alapanyagokat preferálja, tudatosítja a kollégákkal és a tanulókkal is ezek használatát. Betartja és elvárja, hogy az előírásoknak megfelelően ügyeljenek az élelmiszerbiztonsági és a FIFO elvre.	A beszerzésben felügyeli, ellenőrzi az árukészlet minőségét és tudatosítja a kollégákkal és a tanulókkal ennek fontosságát. Az új alapanyagokat megismerteti és ösztönzi ezek használatát a munkatársakkal is.

5.	Magabiztosan használja az informatikai szoftvereket, az IKT eszközöket a raktározáshoz, kalkulációkhoz, rendelésekhez, számlázáshoz és minden, a vállalkozáshoz szükséges adminisztrációs tevékenységekhez.	Ismeretei alapján alkalmazni tudja a gazdaságos működtetéshez használatos elemeket, függvényeket, számításokat és ezeket alkalmazni tudja az IKT eszközökön, rendszereken.	Tudása alapján hatékony készletgazdálkodást vezet. Elvégzi az egyes folyamatokhoz szükséges dokumentációt. Megtervezi az áru elosztását, megszervezi az áru útját, beszerzi, kitölti, ellenőrzi az ehhez szükséges okmányokat.	Ellenőrzi a hatékony készletgazdálkodás dokumentumait, betartja és betartatja a kollégáival, a szigorúszámadással kapcsolatos előírásokat. Pontosan vezeti a számlákat, betartja a fizetési határidőket.
6.	Elismertséget szerez magának, a kimagasló elméleti és gyakorlati tudásával, hivatásának tekinti a szakmai munkáját. Alázatosan képviseli a szakmaiságot nemcsak a szűkebb cukrász társadalomban.	Folyamatosan fejleszti a tudását, és a megszerzett információt, megtanult tapasztalatokat beépíti a mindennapokba, ezzel emeli a képességét mester szintre.	Megszerzett tudását készséggel átadja, tapasztalatait megosztja a kollégáival, tanulóival, ezáltal elősegíti a minőségi munkájukat.	Megszerzett tudását, szakmailag a legmagasabb szinten, a szakmaiságot mindig szem előtt tartva adja át, és követeli meg a kollégáktól és a tanulóktól.
7.	Megtervezi az előkészítő és az összetett cukrászati munkafolyamatokat, felméri és előkészíti a szükséges eszközöket, üzembe helyezi, programozza a berendezéseket, a gépeket és a készülékeket.	Az előkészítő és az összetett cukrászati munkafolyamatoknál ismeri a megfelelő előkészítő folyamatokat, technológiákat, a szükséges eszközöket, gépeket, berendezéseket. Pontosan tudja működési elveket, betartja a biztonságos munkavédelmi előírásokat.	Szem előtt tartja a cukrászati technológiák elvégzéséhez szükséges alapanyag gazdaságos felhasználását. Törekszik a vendéglátóhely gépeinek, berendezéseinek gazdaságos működtetésére, betartva és betartatva a biztonsági előírásokat.	Felelősséget vállal az előkészítő és az összetett cukrászati műveletek gazdaságos irányításában. Betanítja és betartatja a kollégáival és a tanulóival, felügyeli a használatát az erre a célra rendszeresített modern gépeknek, berendezéseknek, eszközöknek.

8.	A cukrásztermékek készítését mesterhez méltó színvonalon tervezi és kivitelezzi. Beépíti a termékek készítésénél a már meglévő és a megszerzett információkat, figyelembe veszi az üzlet és a vendégkör igényeit és ezeket beépítve, változatosan használja.	Kimagasló tudásával a cukrász technológiai ismeretek területén, alkalmazni és ötvözni tudja a hagyományos hazai és a modern nemzetközi eljárásokat. Figyelembe veszi a műveletekhez tartozó alapvető élelmiszerbiztonsági előírásokat.	Képes rendkívül összetett, sok tényező által befolyásolt, akár több probléma önálló megoldására, az így kialakított új ötleteket és folyamatokat beilleszti az adott cukrász szakmai terület technológiai megoldásai közé.	Új készítményeket fejleszt ki, a már ismert cukrász technológiák segítségével. Csapatmunkában dolgozik, oktatja és bevonja a kollégákat, a tanulókat is a fejlesztésekbe. Elvárja, hogy az új ismereteket szakszerűen alkalmazzák.
9.	A cukrászat minden ágában magas színvonalon teljesít. A cukrász technológiák ismeretében uzsonna-, kikészített-, teasüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, tányérdesszerteket és a mai kornak megfelelően a különböző diétás és az allergéneknek megfelelő választékot nyújt.	Legjobb tudása, kifinomult ízérzékelése segíti, hogy a cukrásztermékeket a legmagasabb színvonalon készítse el. Magas szintű élelmiszer-, és a cukrász technológiai ismeretének köszönhetően azonnal reagál a felmerülő igényekre.	Használja a legmodernebb cukrász technológiai eljárásokat, és ezt a kollégáktól, a tanulóktól is elvárja, segíti őket a magasabb ismeret megszerzésében. Ösztönzőleg hat, támogatja a környezetét, hogy igényes termékek készüljenek.	Felelősséget érez a csapata munkájáért. Példamutatóan, ízlésesen, tisztán dolgozik és elvárja a kollégáitól, a tanulóktól az igényességet. Támogatja az önálló kezdeményezéseket, jutalmazza az előremutató kezdeményezéseket.
10.	Tudásának szélesítésével, innovatív gondolkodásmódjával nem csak kielégíti a vásárlói igényeket, de igyekszik formálni is azokat.	Legjobb tudása szerint figyelemmel kíséri, legmesszebbmenőkig kielégíti a vásárlók igényeit, termékeket ajánl. Kommunikációs eszközöket felhasználva irányítja az ügyfelet az igényesebb, új, innovatívabb készítmények kipróbálására.	Magas szintű kommunikációs képességével a megrendelő, ügyfél figyelmét felhívja a korszerűbb készítményekre. Figyelembe veszi az aktuális trendeket és nyitott az új megoldásokra.	Kreatívan, ötletgazdagon, segítő készen áll a megrendelő igényeihez, vállalja a felelősséget a megrendelésekben leírtakhoz. Pontos, megbízható, korrekt munkát végez, és elvárja a kollégáktól, a tanulóitól.

11.	Szakmai bemutatókat tart, fejleszti a kollégák ismereteit, hosszútávon mentorálja a tanulókat, részt vesz az oktatásban, tananyagfejlesztésben. Elméleti és gyakorlati vizsgafelkészítést tart, támogatja kollégák, a tanulók versenyeken való részvételét.	Ismeri a munkaerő-állomány hatékony foglalkoztatását, ennek érdekében továbbképzéseket szervez. Követi a nemzetközi trendeket a versenyeken a világhálón, idegen nyelvű szakkönyveket olvas és átadja a tudását a kollégáinak, tanulóinak.	Szakmai alázatával, tudásával, pedagógiai ismeretével, szenvedélyével mindig példát mutat tanulóinak, beosztottnak, öregbíti a szakma jó hírnevét. Ápolja a szakmai szervezetekkel a kapcsolatot, segíti a szakmai utánpótlás tanítását.	Kulturált és etikus magatartásával, értékrendjével példát mutat a munka világában a kollégáinak, tanulóinak. A munkáltatói elvárásoknak megfelelő magatartást és teljesítményt nyújt és vár el a környezettől.
------------	---	--	--	--

6.3 A mesterképzés pedagógiai módszertani szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Konstruktív, didaktikai szemléletmódot alakít ki az oktatásban. Gondoskodik az oktatás adekvát folyamatáról a gyakorlati képzés elveinek figyelembevételével.	Ismeri a főbb didaktikai elveket és módszereket. Oktatói munkája során képes a megfelelő pedagógiai módszerek és eszközök kiválasztására és azok helyzethez illő alkalmazására.	Munkáját a pedagógia eszköztárának alkalmazásával (motiválás, tervezés, szervezés, ellenőrzés, értékelés) végzi. Törekszik a módszertani sokszínűsége.	A pedagógiai módszer-és eszköztár ismeretében felelősséggel választja ki a helyzetnek megfelelő tanítási módot.
2.	Oktatói munkája során alkalmazza a nevelési-oktatási folyamatokban megtanult nevelési módszereket, eljárásokat.	Ismeri a szervezeti kultúra megtervezésének folyamatát, meghatározza az ehhez szükséges szervezési feladatokat, módszereket.	Munkája során adekvát nevelési attitűdöt képvisel a tanulók optimális fejlődése érdekében	A tanulók pozitív tevékenységét elősegítő nevelési módszerek alkalmazását képviseli, felelősséget vállal, a tanulói megfelelő nevelésért a szakmai
3.	A szervezet hatékony működése érdekében közreműködik a közös értékrendszeren alapuló szervezeti kultúra kialakításában.	Ismeri a szervezeti kultúra megtervezésének folyamatát, meghatározza az ehhez szükséges szervezési feladatokat, módszereket.	A szervezeti kultúra kialakítása során figyelembe veszi a szervezete sajátosságait, szem előtt tartja az erősségeket, gyengeségeket, külső hatásokat és tényezőket.	Ellenőrzi a szervezet hatékony működését, biztosítja a szervezési feladatokhoz szükséges feltételeket.

4.	A mester jelölt szignifikánsan alkalmazza a szakmai gyakorlat megtervezésének folyamatáról megtanult ismereteit az oktatói munkájába.	Ismeri a pedagógiai tervezés és szervezés legfontosabb lépéseit, folyamatát, elveit.	Munkája során szem előtt tartja a tervezési folyamat során kijelölt feladatokat, de az oktatási célok elérése érdekében rugalmasan változtatja azokat.	Az oktatási folyamat során döntéseket hoz a tervezett feladatok elvégezhetőségével kapcsolatban. Folyamatos önelenőrzés és önreflexió által változtatja a tervezett feladatokon, módszereken
5.	Együttműködik a társintézményekkel (iskola) a tanulók elméleti tanulmányaihoz illeszkedő gyakorlat megszervezése érdekében.	Ismeri a diákok elméleti tudásbázisát, annak felépítését a gyakorlatfókuszált megszervezése érdekében.	A hatékony gyakorlati tudás átadása vonatkozásában figyelembe veszi a diákok elméleti tudását, annak szintjeit.	A társintézményekkel való együttműködése során irányítja a gyakorlat folyamatának megszervezését, és az ahhoz szükséges munkafeltételeket biztosítja.
6.	Gyakorlati helyként együttműködik a diákok iskoláival, szüleivel, egyéb segítőkkel a diák megfelelő tanulmányi előmenetele érdekében	Beazonosítja a gyakorlati oktatás pozitív kimenetelét akadályozó tényezőket és meghatározza a lehetséges segítő eszközöket, a diákok körbe vevő erőforrások bevonásával.	A diákjai oktatása során szem előtt tartja érdekeit, tanulmányaik sikeres befejezése érdekében figyelembe veszi erősségeiket, gyengeségeiket.	Felelősséget vállal az együttműködésért, annak feltételeit biztosítja.
7.	Ellenőrzési és értékelési kompetenciáján belül alakít ki pozitív, megerősítő értékelést a tanulói tevékenységről.	Ismeri a pedagógiai ellenőrzés és értékelés legfontosabb módjait, eszközeit, és képes alkalmazni ezeket az oktatói munkája során.	Törekszik a szummatív mellett a formatív értékelési mód előnyben részesítésére.	A tanulók hatékony ismeret elsajátítása érdekében visszajelzéseivel motiválja és támogatja diákjait a jobb eredmény elérése érdekében.

8.	A mesterjelölt fejleszti az SNI-s vagy pszichés problémával küzdő tanulókat az oktató munkája során.	Felismeri az SNI-s vagy más pszichés problémával küzdő tanulókat, ismeri a egyéni bánásmódból adódó pedagógiai kihívásokat és azok megoldási lehetőségeit.	Elfogadó a tőle gondolkodásban, viselkedésben, mentalitásban különböző emberekkel szemben, az oktató munkája során figyelembe veszi az egyéni bánásmód követelményeit.	Az eltérő viselkedés és gondolkodásmód elfogadásával végzi oktatói feladatait, egyéni bánásmódot igénylő tanulói fejlődése érdekében minden feltételt biztosít.
9.	Alkalmazza a generációkról megtanult ismereteit az oktató munkája során.	Megérti a generációs különbségeket, azok jellemzőit, és a diákjai beilleszkedésének elősegítése érdekében bemutatja munkatársainak ismereteit a gyakorlat során.	Elfogadja a generációs különbségeket, és megbecsüli a generációs jellemzőkből adódó erőforrásokat.	A generációs ismeretek birtokában irányítja az oktatói munkát.
10.	Alkalmazza a Z generációról megtanult tudását a tanulói motiválása során	Ismeri a generációs különbségekből adódó pedagógiai kihívásokat és azok megoldási lehetőségeit, felismeri a megfelelő motivációs módszereket.	Igénye van rá, hogy megértse más generációk sajátosságait, és viselkedési motivációit és lehetőség szerint figyelembe vegye azokat az oktatói munkája során.	A gyakorlati oktató munkája során felelősséget vállal a tanulók hatékony motivációjának biztosítása érdekében.
11.	Képes a másik helyzetének átérése. Empátiás képességét alkalmazza a diákjaival való oktatói munka során.	Felismeri az egyéni, társadalmi, kulturális és generációs különbségeket. Kapcsolataiban alkalmazni tudja a megértés és az együttműködés és kommunikációs formáit.	Figyelemmel kíséri a másik ember fizikai és pszichés állapotváltozását. A másik fél aktuális állapota felé nyitott, arra érzékenyen reagál.	Értő figyelemmel hangozódik rá a másik fél közlésére. A helyzethez alkalmazkodva gyakorolja a másik álláspontjának megértését.

12.	A gyakorlati oktató munkájában együttműködő kommunikációt alkalmaz a szociális interakciók során.	Ismeri az együttműködő kommunikáció alapvető szabályszerűségeit, és képes annak helyzethez illő alkalmazására.	Az együttműködést szem előtt tartva érintkezik kollegáival és tanulóival. Nyitott, pozitív érzelmekkel teli interakciót képvisel.	Társas kapcsolataiban be-tartja az együttműködő kommunikáció szabályait, korlátozó, agresszív vagy kommunikációs gáttal teli kommunikációt kerüli.
13.	Képes a nyitott, pozitív, odaforduló, mások szükségleteire reagáló kommunikációra.	Érti és azonosítja a nem megfelelő kommunikációs helyzeteket, kiválasztja az oda illő adekvát kommunikációs stratégiát.	Az oktatói munka során szem előtt tartja mások kommunikációs stílusát, tanulói számára példaértékűen képviseli a nyitott, pozitív kommunikációs stílust.	Gyakorlati oktatóként felelősséget vállal a kommunikációjáért, korrigálja saját vagy mások hibás helyzetfelismerését.
14.	Erőszakmentes és konstruktív konfliktus megoldásokat alkalmaz a munkatevékenysége során.	Ismeri az erőszakmentes kommunikáció eszköztárát, és ennek segítségével képes a konfliktushelyzetben konstruktív, építő módon reagálni. Felismeri, hogy az adott szituációban milyen típusú konfliktuskezelési stratégiát érdemes alkalmazni, és képességeihez mérten használja is azokat.	Törekszik a fennálló probléma sokoldalú megközelítésére, a különböző perspektívák megismerésére, és a helyzetnek megfelelő kommunikációs- és viselkedésmód kiválasztására.	A konfliktuskezelés különböző stratégiáinak ismeretében képességeihez mérten a legmegfelelőbb módon kommunikál, és erre ösztönzi tanulóit, kollegáit is.
15.	Oktatói munkájában a dokumentációs feladatokat, adminisztrációs kötelezettségének megfelelően, pontosan készíti el.	A mesterjelölt ismeri a rávonatköző dokumentációs feladatokat, azok elkészítésének időkereteit, meghatározóit.	A gyakorlati oktató szakmai munkája mellett önmagára nézve kötelezőnek tartja az adminisztráció pontos tervezését és vezetését is.	A gyakorlati oktató vezeti a szükséges dokumentációkat, az adminisztrációs feladatok pontos elvégzéséért felelősséget vállal.

16.	A gyakorlatban alkalmazza a tanuló foglalkoztatásának feltételeit érintő jogi alapismereteket, értelmezi a különböző típusú szerződéseket.	Ismeri a duális szakmai képzésben a jogok és kötelezettségek fogalmát, a tanuló foglalkoztatásának feltételeit, a tanulói juttatások mértékét.	Elkötelezett a jogszabályok maradéktalan megismerése és megismertetése iránt.	Felelősséget vállal a duális szakmai képzés során a jogok és kötelezettségek betartására és betartatására.
17.	Vezeti a tanulók foglalkoztatásával kapcsolatos kötelező tanügyi és egyéb dokumentumokat.	Ismeri a duális képzés során alkalmazandó dokumentációk tartalmát, a kitöltésére vonatkozó szabályokat.	Rendszeresen nyomon követi a tanulói jelenléteket, a dokumentációk szabályszerű vezetését.	Felelősséget vállal a dokumentációk vezetéséért, tartalmáért és határidőre történő teljesítéséért.
18.	Napra készen vezeti és adminisztrálja a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés) folyamatát, szüneteltetését, megszűnését, megszüntetését.	Ismeri és alkalmazza a szakképzési munkaszerződéssel (kifutó jelleggel tanuló szerződéssel) kapcsolatos tartalmi követelményeket és jogszabályi előírásokat.	Rendszeresen nyomon követi a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés) tartalmi megfeleltetését, felülvizsgálja és aktualizálja az adatokat.	Felelősséget vállal a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés) gondozásáért.
19.	Konstruktív szemléletmódot alakít ki az oktatásban. Gondoskodik az oktatás adekvát folyamatáról a gyakorlati képzés elveinek figyelembevételével didaktikai	Ismeri a főbb didaktikai elveket és módszereket. Oktatói munkája során képes a megfelelő pedagógiai módszerek és eszközök kiválasztására és azok helyzetéhez illő alkalmazására.	Munkáját a pedagógia eszköztárának alkalmazásával (motiválás, tervezés, szervezés, ellenőrzés, értékelés) végzi. Törekszik a módszertani sokszínűségekre.	A pedagógiai módszer és eszköztár ismeretében felelősséggel választja ki a helyzetnek megfelelő tanítási módot.

20.	Oktatói munkája során alkalmazza a nevelési-oktatási folyamatokban megtanult nevelési módszereket, eljárásokat.	Ismeri a szer vezetői kultúra megtervezésének folyamatát, meghatározza az ehhez szükséges szervezési feladatokat, módszereket.	Munkája során adekvát nevelési attitűdöt képvisel a tanulók optimális fejlődése érdekében.	A tanulók pozitív tevékenységét elősegítő nevelési módszerek alkalmazását képviseli, felelősséget vállal, a tanulói megfelelő nevelésért a szakmai oktatás során.
------------	---	--	--	---

6.4 A mesterképzés vállalkozásvezetési szakmai követelményei

Sor-szám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Ellátja a vállalkozás alapításával, működtetésével kapcsolatos feladatokat, intézi a működési engedélyek beszerzését.	Ismeri az egyes vállalkozási formák közötti különbséget, azok alapítási és esetleges változásbejegyzési folyamatait.	Belátja a vállalkozás működtetésének jogi előírásainak fontosságát. Együtt működik a különféle hivatalok szakembereivel.	Szakmai segítség igénybevételével irányítja a vállalkozás alapításával, működtetésével kapcsolatos feladatokat.
2.	Képes a vállalkozása fenntartható működtetésére, előrelátó módon, a jogi és társadalmi környezet elvárásai szerint folyamatosan tervezi a tevékenységét, ellenőrzi a tevékenysége megfelelőségét, a szükséges korrekciókat elvégzi.	Ismeri a rá vonatkozó jogszabályi környezet változásait, tisztában van vállalkozása folyamataival, tudja, mikor, milyen követelmények vonatkoznak rá.	Folyamatosan figyelemmel kíséri a vállalkozást érintő változásokat, igényes és naprakész ismereteket akar szerezni minden, a vállalkozását és a vállalkozásában zajló folyamatokat érintő kérdésben.	Tudja, hogy tevékenysége befolyásolja a saját, a közvetlen környezete és a hazája jövőjét. Érti, hogy a vállalkozás hosszú távra szóló anyagi és erkölcsi felelősséget is jelent.
3.	Jogi felügyelettel működési körében szerződéseket köt, ellenőrzi, szükség esetén módosít, ill. jognyilatkozatokat tesz.	Ismeri a rá vonatkozó egyes szerződések alapvető alaki és tartalmi követelményeit. Tisztában van a szerződéskötés, módosítás, megszüntetés, ill. nyilatkozattétel alapvető szabályaival.	Felismeri és igényli a speciális jogi szaktudás igénybevételét. Figyelemmel kíséri a vállalkozása életét befolyásoló jogszabályi környezetet.	Betartja és betartatja a kötelemlékekből (szerződésekből) fakadó kötelezettségeket, jogait pedig érvényesíti. Felelősséggel köt szerződéseket.

4.	Főbb vonalakban meghatározza a marketing mix elemeit, a vállalkozása marketing tevékenységét menedzseli. Hatékony marketinggel többlet-bevételt ér el, feleslegesen nem költ marketingre.	Ismeri a marketing mix elemeit, azokat felismeri a saját vállalkozása, munkahelye kapcsán, alkalmazza a marketing mix elemeit a saját feladatköre, valamint hozzá beosztott munkavállalók, tanulók feladat-elátása során.	Törekszik a vállalkozás marketing tevékenységét átfogóan szemlélni, hatni rá a saját maga területén is.	Kreatívan dolgozik együtt a marketing területen tevékenykedő munkatársakkal, külső vállalkozásokkal.
5.	PR- és kommunikációs tevékenységet végez, feltérképezi a versenytársait, azok tevékenységét. Meghatározza a PR és kommunikáció, ill. verseny társ elemzés ideális módját és költségét.	Átlátja a PR- és kommunikációs területeket a saját vállalkozása, munkahelye és a versenytársak kapcsán. Megnevezi és azonosítja az egyes kommunikációs tevékenységeket.	Szem előtt tartja a PR- és kommunikációs technikákat és módszereket, amelyeket a vállalkozása bevezet és alkalmaz. Nyitott az újdonságokra, reagál a versenytársak kihívásaira.	Új megoldásokat kezdeményez, következetesen végzi a vállalkozás PR- és kommunikációs tevékenységének megfelelő részét. Beosztott munkatársainak ilyen irányú feladatait koordinálja és a végrehajtását ellenőrzi
6.	Részt vesz az éves beszámoló, elkészítésében, együttműködik a beszámolót készítő szakemberekkel.	Főbb vonalakban ismeri a vállalkozások éves beszámolóit, főbb egységeit, képes azokat átlátni. Ismeri a bevétel, költség és eredmény, hatékonyság, eredményesség kategóriák tartalmát. Tisztában van a beszámoló elemeivel, határidéjével, jogi jelentőségével.	Igényli a vállalkozását érintő pénzügyi és számviteli adatok bemutatását. Kész együttműködni az eredményesség és a hatékonyság fokozása érdekében a vállalkozás vezetőivel, a könyvelővel és a könyvvizsgálóval.	

7.	Részt vesz és együttműködik a vállalkozás adózási feladatainak ellátásában, számlákat, bizonylatokat állít ki, rendszerez és eljuttatja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé.	Ismeri a vállalkozások főbb adónemeit, azok bevallási gyakoriságát és befizetési kötelezettségeit. Tisztában van a bizonylati renddel.	Komplexitásában átlátja a vállalkozások adórendszerben elfoglalt helyét. Maximálisan törekszik a tisztességes, és jogkövető adózói magatartásra. Belátja és elfogadja a közteherviselés szabályait.	Felelősen állítja ki a szakterületéhez tartozó alapvető pénzügyi- számviteli bizonylatokat. Irányítja és koordinálja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé történő adat- és információ szolgál-
8.	Menedzseli vállalkozása finanszírozását, likviditását. Részt vesz a vállalkozások hitelkérelmének összeállításában, banki ügyintézésben együttműködik.	Ismeri a vállalkozások finanszírozási elveit, likviditását, hitelezési lehetőségeit és azok alapvető feltételrendszerét.	Kész együttműködni a pénzügyi szakemberekkel, a pénzintézetek ügyintézőivel. Kiemelten kezeli a vállalkozások likviditását. Tudatosan törekszik a bevételek és költségek üzleti terv szerinti betartására. Reagál a külső és belső változások likviditást érintő hatásaira, bevételi és kiadási oldalon egyaránt.	Vezetői irányítás mellett hatékonyan együttműködik a bevételek realizálásában, a költségek és ráfordítások hatékony felhasználásában. Önállóan intézi a rábízott banki, hivatali ügyintézéssel járó feladatokat.

7. A mestervizsga követelményei

7.1 A mestervizsgára bocsátás feltétele:

A 4. pontban részletezett bemeneti követelmények maradéktalan teljesítése, valamint támogatott mestervizsgára jelentkezés esetén a mestervizsgára felkészítő tanfolyam teljesítése, az előírt gyakorlati és elméleti összesített óraszám maximum 20%-os igazolt hiányzása mellett.

7.1.1. Szakmai előképzettség: Cukrász alap szakképzettség

A szakma/szakképesítés/szakképzettség		
Megnevezése	Azonosító száma	Elvárt cukrász szakmai gyakorlati idő (év)
Cukrász	33 811 01 1000 00 00	5 év
Cukrász	34 811 01	5 év
Cukrász	4 1013 23 01	5 év
Cukrász szaktechnikus	5 1013 23 02	5 év
Pék-cukrász/cukrász gyakorlattal	33 541 05 1000 00 00	5 év
Pék-cukrász/cukrász gyakorlattal	34 541 11	5 év

Sütő és cukrászipari szaktechnikus/cukrász gyakorlattal	55 341 06	5 év
Vendéglátó szakmenedzser/cukrászsakképesítő	55 812 01 0010 55 02	5 év
Felsőfokú közgazdász asszisztens vendéglátó szakirány/cukrász sakképesítő vizsgával		5 év
Turizmus-vendéglátás alapképzési szakirány/cukrász sakképesítő vizsgával		5 év
Üzleti szakoktató alapképzési szakirány/cukrász sakképesítő vizsgával		5 év
Tanári mesterképzési szak közgazdász tanári szakon cukrász sakképesítő vizsgával		5 év

7.1.2. Egyéb feltételek:

A jelölt a jelentkezés időpontjában az adott szakmában végzi munkáját. A szakmai gyakorlat részdíoból is összeállhat, azonban a jelentkezést megelőző utolsó évben legalább hat hónap összefüggő szakmai gyakorlat igazolása szükséges.

A gyakorlati időbe nem számítható be a GYED, illetve a sor- vagy tartalékos katonai, valamint polgári szolgálat ideje.

Elfogadhatók a fentiekkel egyenértékű jogelőd, valamint jogutód sakképesítések (szakmák), sakképzettségek is.

Portfólió elkészítése, leadása.

7.2 Központi interaktív vizsga

7.2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrász mester központi interaktív

7.2.2. A vizsgatevékenység részeinek leírása:

1. vizsgarész: Szakmaspecifikus központi interaktív

Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások

A. Cukrász ismeretek, technológia, élelmiszerismeret

- Hagyományos és modern gépek, berendezések működése
- Alapanyagok kémiai összetétele ismerete, előkészítése
- Hagyományos cukrász-, és a modern, molekuláris technológiák
- Alapanyagok és a technológia párosítása élelmiszerismeret szempontjából
- Tartósítási eljárások
- Élelmiszerbiztonság (HACCP) (GHP)

B. Gazdasági számítások

- Gazdasági számítások, gazdálkodási ismeretek
- Készletgazdálkodás

- Kalkuláció
- Árképzés
- Kalóriaszámítás
- Tömegnövekedés és veszteség,
- Költségekkel kapcsolatos számítás
- Járulék és adó számítás

2. vizsgarész: Pedagógiai módszertan központi interaktív vizsga

Az interaktív vizsgatevékenység az alábbi tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:

- a pedagógia háttere és lényege,
- a pedagógia alkalmazása a gyakorlati képzés folyamatában,
- az oktatás és a gyakorlati képzés elveinek és folyamatának ismerete (ellenőrzés és értékelés),
- fejlődés lélektani ismeretek, generációs ismeretek, fókuszban a serdülőkor,
- az érzelmi intelligencia és az intelligencia területeinek ismerete,
- az énkép szerepe, önismeret, önmagunk iránti tudatosság, az önismeret és önszabályozás megjelenése a szakmai oktatás folyamatában,
- mások érzéseinek felismerése, a társas együttműködés készségei és megjelenésük a szakmai oktatás folyamatában,
- a szakmaszocializáció és a szervezeti kultúra a szakképzés folyamatában,
- sajátos nevelési igényű tanulók a szakképzésben,
- a szakmai elméleti képzés elvei és folyamata, a gyakorlatvezető tevékenység tervezése-szervezése, a tevékenységhez tartozó képességek,
- kommunikációs alapismeretek (erőszakmentes kommunikáció módszere, Gordon hatékony kommunikáció módszere),
- konfliktusok típusai és konfliktuskezelési stratégiák.
- szakmai gyakorlati képzés folyamata, alapfogalmai és struktúrája,
- a duális képzőhelyé válás lépései és nyilvántartása, a személyi és tárgyi feltételekre vonatkozó szabályok,
- a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés), szakképzési előszerződés funkciója, tartalmi kritériumok,
- a tanulói juttatások és azok dokumentálása,
- munka- és pihenőidő, valamint tanulói hiányzás kezelése,
- a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés) szüneteltetése, megszűnése, megszüntetése.

Az interaktív vizsga egy feleletválasztós és feleletalkotós tesztsor (tesztlap), amely 30 kérdést tartalmaz az alábbi feladattípusokból:

- Egyszerű feleletválasztás. (A tesztkérdésekben egy egyszerűen megfogalmazott kérdéshez négy válasz tartozik, melyek közül ki kell választani a legmegfelelőbbnek tartott választ, illetve annak betűjelét.)
- Többszörös feleletválasztó feladat. (A tesztkérdésekben egy egyszerűen megfogalmazott kérdéshez hat válasz tartozik, melyek közül ki kell választani a legmegfelelőbbnek tartott választ, illetve annak betűjelét, több helyes válasz is lehetséges.)
- Asszociáció. (Fogalmak és állítások találhatóak, amelyek között ki kell találni a logikai

kapcsolatot. Az állítások az egyik („A”), a másik („B”), illetve mindkét fogalomra („C”) vagy egyik fogalomra sem („D”) igazak.

- Hibakereső, egyszerű feleletválasztás. (Négy meghatározás tartozik egy kérdéshez, melyek közül az egyik helytelen állítást tartalmaz, ennek a betűjelét kell bekarikázni.)
- Igaz-hamis, egyszerű feleletválasztás. (Öt egyszerűen megfogalmazott kérdéshez öt-öt darab válasz lehetőség tartozik, ezek közül meg kell határozni, hogy melyik válasz igaz és melyik hamis. A felsorolt állítások mögé „I” (igaz) vagy „H” (hamis) betűjelet kell írni.)
- Mondat kiegészítés. (A mondat kiegészítés feladatban öt olyan mondat olvasható, melyeknek egy-egy szava helyett pontok állnak, és az egy-egy beillesztendő szó teszi szakmailag, tartalmilag értelmezhetővé a mondatokat.)
- Fogalom meghatározása.

A feladatsort úgy kell összeállítani, hogy abban valamennyi felsorolt tanulási eredményre vonatkozzon kérdés.

3. vizsgarész: Vállalkozásvezetési ismeretek központi interaktív vizsga

A vizsga kiterjed: a jogi ismeretek, marketing ismeretek, valamint az adó- és társadalombiztosítási, valamint a pénzügyi-számviteli ismeretek elméleti és gyakorlati alkalmazási elsajátításának mérésére. A vizsga alapvetően írásbeli, mely számítástechnikai háttér támogatással készül: feleletválasztós kérdésekből, mondat kiegészítésekből, valamint igaz-hamis kérdésekből áll, időkorlátos.

7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

- | | |
|---|-----------------|
| 1. vizsgarész: (amely a szakmaspecifikus követelményekhez tartozik) | 120 perc |
| 2. vizsgarész: (amely a pedagógiai módszertani követelményekhez tartozik) | 60 perc |
| 3. vizsgarész: (amely a vállalkozásvezetési követelményekhez tartozik) | 60 perc |

7.2.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

1. vizsgarész **80%** felett megfelelt
2. vizsgarész **60%** felett megfelelt

A tesztre összesen **50 pont** szerezhető, a javítás a feladatsorhoz rendelt megoldókulcs alapján történik. Az értékelés százalékos formában történik.

3. vizsgarész **60%** felett megfelelt

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a mesterjelölt valamennyi vizsgarészt megfelelt minősítésre teljesítette.

7.3. Projektfeladat

7.3.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrász mester projektfeladatok

7.3.2. A vizsgatevékenység részeinek leírása:

1. vizsgarész: Cukrászati termékek előállítása, Portfólió

A) vizsgafeladat: Cukrászati termékek előállítása

A vizsgaszervező által meghatározott nyersanyag kosárból, a meghatározott mennyiségben, a vizsgázó a saját receptjei és technológiai leírásai alapján, 4 féle terméket tartalmazó terméksort készít, az A,B,C és D termékcsoportokból. Az E termékcsoportban szabadon választhat az artiztikához alapanyagokat.

- A. Cukrászati termékkészítés:
 - Uzsonna-, és teasütemények, torták, szeletek
- B. Nemzetközi cukrászati termék-, tányérdesszert készítés
- C. Csokoládé cukrászati termékkészítés
- D. Hideg cukrászati termékkészítés:
 - Fagylalt, parfé, pohárkrém
- E. Cukrász artisztika készítése

Gyakorlati vizsga a helyszínen végzett tevékenység, a vizsgaproduktum készítése Összesen: 1000 perc 2 vizsganap alatt (480 + 480), plusz a portfólió megvédése (40) A gyakorlati vizsga 2 napra szervezendő.

1. nap időtartam: **480 perc;**

Feladatok: Az első nap előkészíti a nyersanyagokat, elkészíti a termékekhez tartozó félkész termékeket, betölti a termékeket, előkészíti a cukrász artisztika főbb elemeit.

2. nap időtartam: **480+40 perc;**

Feladatok: A második nap a hosszú pihentetésű tésztákat feldolgozza, megsüti, valamint a megfelelő érlelés, pihentetés, kristályosítás után, befejezi a cukrászati késztermékeket, díszítő műveleteket végez, elkészíti az artiztikát és tálal, valamint a portfóliót bemutatja, megvédi, amit előzőleg feltöltött egy meghatározott felületre.

B) Vizsgafeladat: Portfólió

A mesterjelölt képességeinek leírása, szakmai életútja, permanens fejlődésének bemutatása. A képzésre jelentkező egyértelműen alátámasztja, hogy érdemes a mester cím megszerzésére, ehhez fontos ismertetnie és teljes körűen bemutatnia szakmai életét, fejlődésének fázisait. Előtérbe helyezi saját kompetenciáit, teljesítményét, jártasságát, az eddig elért eredményeit, szakmai elhivatottságát. Ez a fajta dokumentáció segít magának a jelentkezőnek felmérni az eddig elért eredményeit, és a képzés során elsajátított fejlődését bemutatni. A mestervizsga megkezdése előtt egy meghatározott felületre feltölteni köteles.

A szakmai és személyes fejlődést bemutatása mellett tartalmazhat fényképeket, videót, egy munka-

társ, mester, de akár tanuló általi véleményeket, visszacsatolásokat is.

a. A portfólió szerkezete:

- Előlap
- Tartalomjegyzék
- Dokumentumok
- Reflexió

b. A portfólió formai követelményei:

A szövegfájlok dokumentumainak elektronikus verzióját PDF formátumban kell a vizsgaszervező által megadott felületre feltölteni, paramétereit: Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, másfeles sorköz, normál margó (minden oldalon 2,5 cm), terjedelmét tekintve minimum 4 oldalas lehet, maximuma nincs korlátozva. Amennyiben tartalmaz fotókat, PPT-t, videót, felhasznált irodalmat, kiegészítést, azokat kérjük a megfelelő formátumban hivatkozásként, vagy mellékletként csatolni.

2. vizsgarész: (amely a pedagógiai módszertani követelményekhez tartozik)

A mesterjelölt gyakorlati felkészültségének átfogó felmérése céljából két problémás esetet kell feldolgoznia a vizsgatevékenység végrehajtása során. A mesterképzés során elsajátított ismeretek és kompetenciák segítségével kell pedagógiai javaslatokat megfogalmaznia a vizsgázónak az esetek kapcsán. Válaszának tükröznie kell a pedagógia elméletében való jártasságát és módszertani felkészültségét.

3. vizsgarész: (amely a vállalkozásvezetési követelményekhez tartozik)

A vállalkozásvezetési ismeretek projektfeladata körében szóban bemutatja a saját vállalkozásának, munkahelyének (esetleg tervezett vállalkozásának)

a) jogi információit (a szervezet alakulása, alapítása, munkajogi kapcsolatok, vállalkozói szerződések típusai) Pontozás: **0- 20 pontig**

b) marketing ismereteit (marketing mix érvényesülése, PR és kommunikációs módszerek, főbb versenytársakkal összehasonlítást végez) Pontozás: **0-15pontig**

c) adó- és társadalombiztosítási, pénzügyi- és számviteli területen (a vállalkozás adójogi kapcsolatait, adóbevallásait, annak bevallási és befizetési határideje, üzleti terv felépítése, mér-leg- és eredménykimutatás bemutatása és tartalma, hitelek, finanszírozás) Pontozás: **0-20 pontig**

A mesterjelöltnek minden, legalább a fentiekben megjelölt részletezésben meghatározott szempontot érintenie kell a projektfeladata bemutatása során.

7.3.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

- | | |
|---|------------------|
| 1. vizsgarész: | 1000 perc |
| 2. vizsgarész: (amely a pedagógiai módszertani követelményekhez tartozik)
A pedagógiai módszertan gyakorlati alkalmazása projektfeladat vizsgatevékenység végrehajtására 30 perc áll rendelkezésre. | 30 perc |
| 3. vizsgarész: (amely a vállalkozásvezetési követelményekhez tartozik) | 20 perc |

7.3.4. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

1. vizsgarész 90% felett megfelelt

Feladat	Értékelési szempontok	Értékelés maximuma %
Cukrászati termékkészítés: Uzsonna-, és teasütemények, torták, szeletek	Az uzsonna-, és a teasütemények, a tortás és a szeletek készítésének szakszerűsége, állaga, állománya, íze, harmóniája megjelenésének összbenyomása, termék készítés rendezettsége, a higiéniai előírások betartása, munkaszervezés, innováció	20%
Nemzetközi cukrászati termék-, tányérdesszert készítés	A nemzetközi cukrászati termékkészítés, és a tányérdesszert készítésének szakszerűsége, állaga, állománya, íze, harmóniája, a különböző textúrák megjelenésének összbenyomása, termékkészítés rendezettsége, a higiéniai előírások betartása, munkaszervezés, innováció	20%
Csokoládé cukrászati termékkészítés	A csokoládé kristályosítása, csokoládé hüvely készítése, a töltelék készítése, töltés, talpalás, mártás, díszítés, ízharmónia, a termék falvastagsága, fénye, a higiéniai előírások betartása munkaszervezés, innováció	15%
Hideg cukrászati termékkészítés: Fagylalt, parfé, pohárkrém	A fagylalt, a parfé, a pohárkrém készítésének szakszerűsége, állaga, állománya, íze, harmóniája, a különböző textúrák megjelenésének összbenyomása, a higiéniai előírások betartása, munkaszervezés, innováció	15%
Cukrász artisztika készítése	Az artisztikához felhasznált alapanyag szakszerű megmunkálása, a kompozíció kialakítása, kreativitás, a higiéniai előírások betartása, munkaszervezés innováció	20%
Portfólió	Szakszerű a tervezés, a rendszerezés, a formai megjelenítés, színes, értéket közöl. Hitelesen mutatja be és igazolja a tanulási eredményeit, szakmai munkájának a fejlődését, amik meghatározzák a képességeit és a készségeit.	10%

2. vizsgarész: 60% felett megfelelt

A projektfeladat során összesen 50 pont szerezhető, esetenként 25 pont adható. A javítás az esetek megoldási mintája alapján történik. Az alábbi szempontsor mentén szükséges értékelni az esetmegoldások szakmai minőségét, eredményességét:

- o a helyzet pozitívumainak és negatívumainak adekvát kiszűrése: **10%**
- o szakszerűen és pontosan megfogalmazott pedagógiai javaslatok: **20%**
- o szakszavak használata: **20%**
- o komplex problémafelismerés és -kezelés: **20%**
- o a megtanult módszerek és eszközök használata (pedagógiai, kommunikációs, konfliktuskezelő, szervezési, stb.): **20%**
- o Z generáció jellemzőinek ismerete: **10%**

3. vizsgarész 60% felett megfelelt

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a mesterjelölt valamennyi vizsgarészt megfelelt minősítésre teljesítette.

7.4. A mestervizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Elektromos gépek:

- Fagylalt fagyasztó gép,
- Fagylaltpasztörizáló gép
- Fagylalt turbó mixer
- Sokkoló hűtő fagylalthoz
- Sokkoló hűtő a termékekhez
- Fagylalt vitrin
- 2db 700 l fagyasztó szekrény
- 2 db 700 l hűtő szekrény
- Két aknás külön vezérelt légkeveréses sütő 600x400 mm-es, tíz lemezes akna
- Kelesztő szekrény 600x400 mm-es lemezekhez
- Fekete edény mosogatógép
- Mikrohullámú sütő vizsgázó/db
- Elektromos főzőlap vizsgázó/db
- Kitchen Aid asztali habverő gép vizsgázónként 1 db
- Indukciós főzőlap vizsgázónként 1 db
- Asztali tészta nyújtógép
- Hűtőszekrény háttér, Minimum 500 l /alapanyagok hűtésére/
- Hűtőszekrény háttér, a Díszmunkákhoz 700 l
- Fagyasztó szekrény, háttér anyagok Tárolására
- Botmixer vizsgázónként 1 db
- Robot coupe, Robot-Coop cutter 1 db
- 4 égős ipari gáztűzhely
- Csokoládétemperáló gép 12 kg
- Csokoládé melegen tartó professzionális 3 db
- Kitchen Aid daráló gép kiegészítő fej
- Elektromos citrusfacsaró
- Habverő gép, ipari 3 sebességes 10 l-es
- Festékszóró pisztoly
- Festékszóró hely rész
- Karamell lámpa minimum 2 db
- Mérleg Soehnle, fél ipari, 15kg-os, vizsgázónként 1 db
- Mérleg ipari digitális
- A cukrász műhely légkondicionálása

Tárgyi eszközök

- Munkaasztal RM min 1700x700 mm-es vizsgázónként 1 db
- Elektromos kiállások, asztalonként 5 db
- Gránit lap min 50x70 vizsgázónként 1 db
- Sütő lemezek vizsgázónként 2db
- Hűtő lemezek vizsgázónként 2db
- Regál 600x400 mm-es lemezekhez vizsgázónként 1 db
- Cukrászati Kézi szerszámok
- Habüstök, edények, forralók, szilikonformák, fémformák műanyag tálak mérők, stb.
- Bemutató tér /légkondicionált/ 20-40 négyzetméter/
- Bemutató asztalok vizsgázónként 1-1.5 méter
- Terítők, kasírozó szegélyek, tálaló eszközök tálak poharak
- Informatikai berendezések

7.5. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:

MKIK Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzata szerint.

7.6. A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:

Interaktív mestervizsga során: szükséges informatikai alkalmazásokkal felszerelt, a vizsgázók létszámának megfelelő számú számítógép biztosítása. Kizárólag számológép, kék toll és a képzést szervező területi kamara körpecsétjével ellátott fehér A/4-es lap használható. Más eszköz használata tilos és a vizsgáról való kizárást vonja maga után.

Szakmaspecifikus projektfeladat során: Különleges eszközöket, fűszereket, ételfestéket a vizsgázó hozza magával. A vizsga megkezdése előtt, ezeket raktározza, hűti, tárolja, biztonságba helyezi. A mesterjelöltnek minden termékéről előzetesen munkatervet szükséges készítenie, ami tartalmazza a technológiai sorrendet, amit a project feladat vizsga végéig használhat. A vizsgázó a saját receptúráját (anyaghányadát) is használhatja. A vizsgázónak a vizsgatermékek elkészítéséhez szükséges technológiát úgy kell meghatároznia, hogy az elkészítés időtartama ne haladja meg a 960 percet.

A gyakorlati vizsga során a mestervizsga bizottság központilag kiadott, országosan egységes pontozó lapon köteles vezetni a mesterjelöltek minősítő pontszámait. Ez tartalmazza tömören a gyakorlati vizsgakövetelményeit is. A pontozó lap a felkészítő tanároknak előzetesen kiadható.

7.7 A szakmaspecifikus vizsrészek megszervezésére, azok időtartamára vonatkozó sajátos feltételek:

A cukrász mestervizsga gyakorlati vizsgaideje 960 óra (nyolc (8) és nyolc (8) óra), ezért az alapanyagok raktározását figyelembe véve, a mestervizsgát célszerű két egymást követő napon megszervezni. A mestervizsga a második napján plusz 40 perc a szóbeli (Portfólió megvédése).