





HODNOTIACI ŠTANDARD CUKRÁR/CUKRÁRKA

I. Overovanie vzdelávacích výstupov

1. Proces overovania vzdelávacích výstupov

Overovanie vzdelávacích výstupov je proces hodnotenia a uznávania vedomostí, zručností a kompetencií fyzickej osoby ako výsledkov:

-  formálneho vzdelávania v akreditovanom vzdelávacom programe, ktoré vedie k získaniu profesijnej kvalifikácie v súlade so zverejneným kvalifikačným štandardom,
-  formálneho vzdelávania vo vzdelávacom programe, ktoré vedie k získaniu mikroosvedčenia,
-  neformálneho vzdelávania vo vzdelávacom programe, ktoré vedie k obnoveniu, rozšíreniu alebo k prehĺbeniu kvalifikácie potrebnej na výkon odbornej činnosti,
-  informálneho učenia sa, ktoré vedie k obnoveniu, rozšíreniu alebo k prehĺbeniu kvalifikácie potrebnej na výkon odbornej činnosti.

Proces OVV zabezpečuje **autorizovaná inštitúcia**, ktorá má na OVV autorizáciu od Ministerstva školstva, vedy, výskumu a mládeže SR a je zapísaná v [ISVD - Register autorizovaných inštitúcií](#)



Proces OVV je možné uskutočňovať iba v rámci tej profesijnej kvalifikácie, ku ktorej je zverejnený kvalifikačný štandard aj hodnotiaci štandard.

Kvalifikačný štandard je súhrn vedomostí, zručností a kompetencií potrebných na získanie príslušnej kvalifikácie.

Hodnotiaci štandard je súhrn kritérií, organizačných a metodických postupov, materiálnych, technických a priestorových predpokladov na overovanie vzdelávacích výstupov podľa kvalifikačného štandardu.

Kvalifikačný štandard aj **Hodnotiaci štandard** sú zverejnené na www.kariernabrana.sk
[Cukrár/Cukrárka | Karta kvalifikácie](#)

Hodnotiaci štandard je základný dokument určený pre:

-  **Fyzické osoby/občanov** (FO), ktoré majú záujem o OVV a získanie profesijnej kvalifikácie.
-  **Autorizované osoby** - členov overovacích komisií, ktorí budú zabezpečovať proces OVV a rozhodovať o tom, či FO splnili podmienky na získanie profesijnej kvalifikácie.

Systém OVV pozostáva zo 4 fáz:

- 1. Identifikácia vzdelávacích výstupov** – porovnanie vedomostí, zručností a kompetencií FO s vedomosťami, zručnosťami a kompetenciami uvedenými v kvalifikačnom štandarde.
- 2. Dokumentácia vzdelávacích výstupov** – tvorba portfólia v príslušnej kvalifikácii FO.
- 3. Hodnotenie vzdelávacích výstupov** proces posúdenia a vyhodnotenia súladu portfólia s hodnotiacim štandardom príslušnej kvalifikácie overovacou komisiou, ktorú zriaďuje autorizovaná inštitúcia.
- 4. Vydanie dokladu o vyhodnotení vzdelávacích výstupov** – osvedčenie o profesijnej kvalifikácii.

2. Postup FO pri OVV

Žiadateľom o OVV môže byť FO, ktorá ku dňu podania žiadosti o OVV dovŕšila vek najmenej **16 rokov**.

Žiadosť o OVV podáva uchádzač priamo **autorizovanej inštitúcii**, ktorá má na OVV autorizáciu od MŠVVaM SR a je zapísaná v [ISVD - Register autorizovaných inštitúcií](#)

Žiadosť o OVV obsahuje:

- meno a priezvisko uchádzača,
- dátum narodenia,
- názov profesijnej kvalifikácie,
- adresu elektronickej pošty FO,
- portfólio uchádzača.

Portfólio je súbor dokladov, ktoré preukazujú, že FO získala požadované vedomosti, zručnosti a kompetencie pre príslušnú kvalifikáciu a obsahuje:

- úradne osvedčenú kópiu dokladu o získanom stupni vzdelania alebo úradne osvedčenú kópiu posledného koncoročného vysvedčenia zo základnej školy alebo zo strednej školy,
- úradne osvedčenú kópiu osvedčenia o absolvovaní akreditovaného vzdelávacieho programu, ktorý vedie k získaniu profesijnej kvalifikácie, ktorú má uchádzač záujem získať, ak absolvoval akreditovaný vzdelávací program,
- potvrdenie zamestnávateľa o praxi v príslušnom odbore; ak nie je možné predložiť potvrdenie zamestnávateľa o praxi v príslušnom odbore, čestné vyhlásenie o praxi v príslušnom odbore s uvedením názvu zamestnávateľa a obdobia, v ktorom u zamestnávateľa pôsobil, alebo doklad, ktorý preukazuje vykonávanie podnikateľskej činnosti,
- iný doklad, ktorým uchádzač preukáže vedomosti, zručnosti a kompetencie podľa hodnotiaceho štandardu profesijnej kvalifikácie.

Žiadosť a portfólio môže mať formu:

- **elektronického dokumentu** alebo,
- **listinného dokumentu**.

3. Overovacia komisia a proces vyhodnocovania portfólia

Portfólio vyhodnocuje **overovacia komisia**, ktorú tvorí predseda a dvaja ďalší členovia, ktorý sa vyberajú z [ISVD - Register autorizovaných osôb](#) najneskôr 10 pracovných dní pred začatím OVV.

Predseda overovacej komisie určuje MŠVVaM SR, ďalších členov overovacej komisie určuje autorizovaná inštitúcia.

Členmi overovacej komisie sú:

- zástupca stavovskej organizácie alebo zástupca profesijnej organizácie,
- zástupca zamestnávateľa,
- zástupca strednej školy alebo zástupca vysokej školy.

Overovacia komisia môže na základe predloženého portfólia FO:

- ✓ uznať portfólio **v celom rozsahu**, vystaviť protokol o uznaní profesijnej kvalifikácie a skúška na OVV sa neuskutoční; autorizovaná inštitúcia vydá absolventovi osvedčenie o profesijnej kvalifikácii,
- ✓ uznať portfólio **čiastočne** a **nariadiť skúšku na OVV iba z určitých oblastí**; po úspešnom absolvovaní skúšky autorizovaná inštitúcia vydá absolventovi osvedčenie o profesijnej kvalifikácii,
- ✓ vyhodnotiť a **nariadiť skúšku na OVV**; po úspešnom absolvovaní skúšky autorizovaná inštitúcia vydá absolventovi osvedčenie o profesijnej kvalifikácii.

Autorizovaná inštitúcia je oprávnená požadovať od uchádzača poplatok za:

- overenie portfólia,
- za skúšku, ak ju overovacia komisia nariadi.

Sadzobník poplatkov zverejní autorizovaná inštitúcia na svojom webovom sídle.

Poplatok je príjmom autorizovanej inštitúcie.

4. Skúška na OVV

- Autorizovaná inštitúcia zašle uchádzačovi do 30 pracovných dní odo dňa doručenia žiadosti o OVV oznámenie o termíne konania skúšky.
- Skúšku možno vykonať **najskôr po uplynutí 10 pracovných dní** odo dňa doručenia oznámenia o termíne jej konania uchádzačovi, **najneskôr však do 4 mesiacov** odo dňa doručenia žiadosti o OVV.
- Ak sa uchádzač zo závažných dôvodov nemôže zúčastniť skúšky na OVV v určenom termíne, môže ju vykonať v náhradnom termíne určenom autorizovanou inštitúciou.
- Skúška na OVV sa uskutočňuje pred overovacou komisiou a je **verejná**.
- Skúška na OVV pozostáva z teoretickej časti a praktickej časti; teoretická časť sa môže uskutočniť v písomnej forme alebo v ústnej forme.
- Ak občan vykonal skúšku neúspešne, má právo na dva opravné termíny.
- Skúška v 1. opravnom termíne je spoplatnená a môže sa uskutočniť pred tou istou overovacou komisiou ako skúška v riadnom termíne.
- Skúška v 2. opravnom termíne nie je spoplatnená a nemôže sa uskutočniť pred tou istou overovacou komisiou ako skúška v riadnom termíne a v 1. opravnom termíne. Na skúške v 2. opravnom termíne je prítomný aj národný garant, ktorý má pri rovnosti hlasov rozhodujúci hlas. Neúspešný účastník môže požiadať ministerstvo školstva o vykonanie skúšky na OVV v 2. opravnom termíne do 15 pracovných dní odo dňa jej neúspešného vykonania. Ministerstvo školstva určí do 30 pracovných dní odo dňa doručenia žiadosti termín skúšky na OVV v 2. opravnom termíne, o ktorom informuje uchádzača a príslušnú autorizovanú inštitúciu, ktorá ju uskutoční v určenom termíne.

5. Osvedčenie o profesijnej kvalifikácii

Autorizovaná inštitúcia vydá na základe úspešného procesu OVV:

- Osvedčenie o profesijnej kvalifikácii
- Europass – dodatok k osvedčeniu

Osvedčenie o profesijnej kvalifikácii je **verejnou listinou** a vydáva sa **bez časového obmedzenia**.

II. Hodnotenie a uznávanie vzdelávacích výstupov a jednotiek vzdelávacích výstupov

1. Vymedzenie vzdelávacích výstupov a jednotiek vzdelávacích výstupov

Vzdelávacie výstupy (VV) sú vedomosti, zručnosti a kompetencie, ktoré fyzická osoba nadobudla počas vzdelávania a preukáže v procese overovania vzdelávacích výstupov (OVV) na základe portfólia alebo skúšky.

Jednotka vzdelávacích výstupov (JVV) je časť kvalifikácie pozostávajúca zo súvislého súboru vedomostí, zručností a kompetencií, ktorú možno samostatne posudzovať a potvrdzovať. JVV zoskupuje vzdelávacie výstupy do logických tematických celkov podľa pracovných oblastí spôsobilostí, činností, produktov alebo poskytovaných služieb.

Vzdelávacie výstupy a z nich zostavené jednotky vzdelávacích výstupov (ďalej ako JVV) sú zostavené na základe kvalifikačného štandardu karty kvalifikácie **Cukrár/Cukrárka**, ktorá je zverejnená na www.kariernabrana.sk [Cukrár/Cukrárka](#) | [Karta kvalifikácie](#)
Úroveň SKKR : 3

2. Prehľad jednotiek vzdelávacích výstupov

Z kvalifikačného štandardu v karte kvalifikácie boli identifikované vzdelávacie výstupy, ktoré vytvorili 3 jednotky vzdelávacích výstupov (JVV), ktoré budú predmetom procesu OVV:

JVV 1: Výroba cukrárskych výrobkov
JVV 2: Skladovanie surovín, polotovarov a hotových výrobkov
JVV 3: Používanie cukrárskych pomôcok, strojov a zariadení

Každá JVV obsahuje:

- **hodnotené spôsobilosti,**
- **metódu hodnotenia,**
- **nástroj hodnotenia,**
- **kritérium úspešnosti.**

JVV 1: Výroba cukrárskych výrobkov

Hodnotené spôsobilosti:

Uchádzač vie:

- vypočítať stanovené množstvo surovín k výrobe určeného cukrárskeho výrobku podľa uvedenej receptúry na 100 ks,
- samostatne zvoliť vhodný technologický postup pre určený výrobok,
- pripraviť cesto alebo hmotu mechanickým spracovaním (šľahanie, trenie, miešanie, miesenie) podľa prepočítaných surovín,
- tvarovať cestá a hmoty (vaľkanie, roľovanie, krájanie, vypichovanie, plnenie do foriem a formičiek, striekanie alebo rozotieranie) podľa určeného typu výrobku,
- určiť vhodné teploty pečenia pre pripravované výrobky,

- pripraviť náplne a polevy podľa určeného typu výrobku,
- dohotoviť finálny výrobok na základe receptúry a technologického postupu (kombináciou upečených ciest, polotovarov, náplní a poliev, zdobením, výrobou alebo použitím modelovacích hmôt, cukrárskych ozdôb a finalizáciou buď v celku alebo krájaním na menšie rezy),
- pomenovať zásady práce v teplej a studenej dielni,
- vykonávať vstupnú, medzioperačnú a výstupnú kontrolu počas celého procesu výroby cukrárskeho výrobku,
- dodržiavať sanitáciu, hygienické predpisy a pravidlá počas celého výrobného postupu,
- dodržiavať bezpečnostné a protipožiarne predpisy,
- aplikovať zásady pri zhromažďovaní a likvidácii odpadu z cukrárskej výroby.

Metóda hodnotenia: kombinovaná

Nástroj hodnotenia:

Teoretická časť:

Písomná forma: Test

Praktická časť:

Praktické predvedenie s výkladom na základe priložených receptúr, ktoré budú k dispozícii (uchádzač si vytiahne 1 výrobok náhodným spôsobom).

Kritérium úspešnosti: 75 %

JVV 2: Skladovanie surovín, polotovarov a hotových výrobkov

Hodnotené spôsobilosti:

Uchádzač vie:

- pomenovať základné suroviny pri spracovaní cukrárskych výrobkov,
- definovať spôsoby skladovania cukrárskych surovín v podmienkach suchého alebo chladného skladu podľa charakteru a typu suroviny, s dôrazom na oddelené skladovanie a evidenciu alergénnych surovín,
- posúdiť kvalitu surovín pri ich vstupnej kontrole ,
- definovať parametre skladovania cukrárskych polotovarov a výrobkov podľa ich finálneho dohotovenia v podmienkach suchého a chladného skladu.

Metóda hodnotenia: kombinovaná

Nástroj hodnotenia:

Teoretická časť:

Písomná forma: Test

Praktická časť:

Praktické predvedenie senzorického hodnotenia dostupných surovín, polotovarov a výrobkov.

Kritérium úspešnosti: 75 %

JVV 3: Používanie cukrárskych pomôcok, strojov a zariadení

Hodnotené spôsobilosti:

Uchádzač vie:

- určiť stroje a zariadenia na výrobu cukrárskych výrobkov:
 - * zariadenia v sklade surovín (váhy, iné dávkovacie zariadenia)
 - * zariadenia na prípravu ciest a hmôt (šľahacie a miesiace stroje, periodické miesiace stroje)
 - * zariadenia na tvarovanie ciest a hmôt (drezírovacie stroje, strunovky, rozvaľovacie stroje, stroje na roztieranie plátov)
 - * zariadenia na tepelnú úpravu (etážové pece, boxové pece, zariadenia na varenie a vyprážanie, varné stoličky, ohrievacie stoličky, plynové stoličky, duplikátorové kotly, konvektomaty)
 - * stroje na konečnú úpravu výrobkov (krájače, rozkrajovače, temperovacie a máčacie stroje, polievacie linky)
 - * baliace stroje (baličky periodické, baličky kontinuálne – horizontálne, vertikálne, baličky so zmrštiteľnou fóliou – periodické, kontinuálne, balenia do vreciek, vákuové baličky)
 - * zariadenia na chladenie, zmrazovanie a klimatizáciu (chladiace zariadenia, mraziace zariadenia, klimatizácia)
 - * doplnkové stroje a zariadenia (stroje na čistenie plechov, zariadenia na umývanie prepravných obalov, parné komory, stroje na tyčinky)
- obsluhovať stroje a zariadenia na výrobu cukrárskych výrobkov s dôrazom na dodržiavanie zásad bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri manipulácii so strojno-technologickými zariadeniami v cukrárstve,
- realizovať základnú údržbu strojového zariadenia (čistenie a nastavenie strojov, premazanie strojov...).

Metóda hodnotenia: kombinovaná

Nástroj hodnotenia:

Teoretická časť:

Písomná forma: Test

Praktická časť:

Praktické predvedenie činnosti dostupných strojov a zariadení.

Kritérium úspešnosti: 75 %

III. Materiálno technické zabezpečenie skúšky:

Požiadavky na priestor:

- prísun potrebných energií zodpovedajúcich bezpečnostným predpisom
- potravinárske suroviny
- strojno-technologické vybavenie a pracovné pomôcky pre výrobu cukrárskych výrobkov,
- chladiaci box
- technické vybavenie a čistiace prostriedky nutné na zabezpečenie hygieny a sanitácie prevádzky

Pri priestorovom zabezpečení pri skúške JVV1, JVV2, JVV3 je potrebné mať rozdelený skúšobný priestor na jednotlivé pracoviská, alebo jednotlivé pracovné zóny, pričom tvoria ucelený komplex:

- cukrárenská dielňa,
- priestor na vytĺkanie vajec,
- sklad surovín,
- priestor na čistenie používaného náradia - umývareň,
- priestor na krájanie a balenie cukrárskych výrobkov,
- expedičná miestnosť alebo sklad hotových výrobkov,
- priestor pre osobnú hygienu.

Materiálno-technické zabezpečenie je špecifické pre všetky JVV a zabezpečuje ich autorizovaná inštitúcia.

Overenie vzdelávacích výstupov všetkých JVV (JVV 1 Výroba cukrárskych výrobkov, JVV 2 Skladovanie surovín, polotovarov a hotových výrobkov, JVV 3 Používanie cukrárskych pomôcok, strojov a zariadení) sa realizuje v cukrárenskej dielni tak ako pri praktickej skúške (A), tak aj pri teoretickej skúške (B).

A: pri praktickom skúšaní musí mať autorizovaná inštitúcia k dispozícii :

- suroviny, váhu, pracovný stôl, šľahač/miesič hmôt a cesta, pečné zariadenie, chladiace zariadenie na uskladnenie surovín, polotovarov a hotových výrobkov (napr. chladničky alebo chladiaci box),
- pracovné pomôcky (napr. nože, škrabky, metlička na ometanie napr. lístkových ciest, misky, odmerky, varechy, valček na vaľkanie, drezírovacie sáčky, ozdobné špičky, rôzne tvarovacie pomôcky na modelované hmoty, formičky na vykrajovanie napr. lineckých ciest, dosky na odkladanie polotovarov a hotových výrobkov...),
- hotový cukrársky výrobok (pre senzorické hodnotenie výrobku)

B Teoretická skúška: písomná forma „Test“, sa tak isto môže konať cukrárenskej dielni, ale musí sa priestorovo vyčleniť časť, kde bude k dispozícii:

- pracovný stôl, stolička, pero, papier, kalkulačka