

Képesítő vizsga feltételei és tartalma

a PROGRAMKÖVETELMÉNY képesítő vizsgára vonatkozó kivonata
07214013 számú Speciális-mentes sütőipari termékkészítő szakképesítésre

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

- 1.1 Megnevezése: Speciális-mentes sütőipari termékkészítő
- 1.2 Ágazat megnevezése: élelmiszeripar
- 1.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 0721 élelmiszergyártás

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 igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: --

10.2 Írásbeli vizsga 10.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: A speciális-mentes termékek készítésének ismertetése, gépek és berendezések kezelésének, munkavédelmének és higiéniai előírásainak ismertetése, valamint szakmai számítási feladatok elvégzése.

10.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

- 1.) Speciális-mentes termékek készítésének ismertetése: a szakmára jellemző sütőipari termék készítésének ismertetése. Speciális-mentes sütőipari termékek gyártástechnológiája, a gyártás műveletei, az egyes műveletek célja, feltételei, technikai megoldásai, a műveletek során lejátszódó folyamatok. (70 %).
- 2.) Ábra (rajz, fénykép) segítségével egy sütőipari berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése (10 %).

3.) Szakmai számítási feladatok: egy speciális-mentes termék anyagszükségletének és tápértékének számítása, adott termékmennyiség és megadott termékösszetétel alapján. (20 %)

A feladatok között szerepelnie kell:

- igaz-hamis állítások eldöntése, feleletválasztás (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)
- termék megnevezése, technológiai lépések helyes sorrendbe állítása (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)
- hiányos szöveg kiegészítése, táblázat, ábra, folyamatábra hiányos elemeinek kitöltése (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 10%)
- rövid feleletalkotás (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)
- géprajz (ábra) felismerése, berendezés megnevezése, kezelésének ismertetése (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 10%)
- szakmai számítási feladat (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

10.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 20 %

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Értékelés útmutató alapján történik.

- 1.) speciális-mentes sütőipari termék készítésének ismertetése (70 %).
- 2.) ábra (rajz, fénykép) segítségével, egy sütőipari gép, berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése (10 %),
- 3.) szakmai számítási feladatok megadott termékmennyiség és megadott összetétel alapján (20 %)

10.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 50%-át elérte.

10.3 Projektfeladat

10.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: speciális-mentes sütőipari termékkészítés

10.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: speciális-mentes sütőtermékek előállítása és szakmai beszélgetés.

A következő feladatsorból egy feladat végrehajtása:

- 1) A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján gluténmentes termékek készítése a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése vagy
- 2) A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján laktóz vagy cukormentes termékek készítése a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése vagy 3) A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek készítése a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése A vizsgarész megoldására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc + 10 perc szakmai beszélgetés

10.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 80 %

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A Sütőipari termékek előállítása és bemutatása vizsgarész értékelésének szempontjai:

- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (10 %),
- Termékkészítés szakszerűsége (35%),
- Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai (35 %),
- Csomagolás és jelölés szakszerűsége (10%)
- Termékkészítés higiéniája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %).

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

10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A vizsga során biztosítani kell olyan személy jelenlétét, aki a vizsgán használt technikai eszközök üzemelését biztosítja.

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

nyersanyagtárolás eszközei mérlegek sziták
dagasztógépek keverő-habverő gépek tésztaosztó
gépek rozsdamentes-, fa- és márványlapos
munkaasztalok tésztanújtógép kiflisodrógép



4600 Kisvárdai, Szent László utca 5.

45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

kelesztő berendezés kelesztés eszközei kemencék
és sütők késztermékkezelés eszközei hűtők,
fagyasztók és sokkolók csomagolás eszközei
hulladéktárolás eszközei tűzhelyek, mikrohullámú
sütők

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 az írásbeli feladathoz szükséges jogszabály írásos formáját használhatja. A gyakorlat során számológép használható.

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

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