

Képesítő vizsga feltételei és tartalma

PROGRAMKÖVETELMÉNY

képesítő vizsgára vonatkozó kivonata

07214001 számú Szárastésztagyártó szakképesítésre

2 A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

2.1 Megnevezése: Szárastésztagyártó

2.2 Ágazat megnevezése: Élelmiszeripar

2.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 0721 Élelmiszergyártás

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

11.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

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

Egyéb feltételek:

11.2 Írásbeli vizsga

11.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: higiéniai és minőségbiztosítási ismeretek

11.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: A vizsga során a vizsgázó minimum 20, maximum 30 kérdéses feladatsort old meg. A feladatok kb. 40 %-a feleletválasztós, kb. 30%-a igaz- hamis feladat, és kb. 30%-a rövidválaszos feladatokból áll. A feladatok a szárastésztagyártás

- | | |
|---|-----|
| ○ Technológiai folyamatok, paraméterek | 40% |
| ○ Gépek és berendezések jellemzői, kezelésük | 20% |
| ○ Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási feladatok | 40% |

11.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

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

11.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

11.2.6 A javítás értékelési útmutató alapján történik.

A feladatsorban a technológiára és a kapcsolódó gépekre berendezésekre vonatkozó feladatokra az összes pontszám 30%-át, a higiéniaira vonatkozó kérdésekre a pontok 40%-át és a minőségbiztosításra vonatkozó kérdésekre a pontok 30%-át kell meghatározni.

11.2.7 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

11.3 Projektfeladat

11.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: szárasztésztagyártás bemutatása, szóbeli beszélgetés a szárítás műveletéről.

11.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: a vizsgázónak a rendelkezésére bocsátott gépek és berendezések, valamint eszközök használatával a szárasztészta fűkész termékeket kell készítenie, melynek során: kiszámolja a rendelkezésére bocsátott összetétel alapján és a szárítási, illetve gyártási veszteség figyelembevételével a szükséges nyersanyagokat, kiválasztja a szárasztésztagyártás nyersanyagait, előkészíti azokat, majd tésztát készít a feladatban meghatározott módon és eljárással. A tésztát a szükséges alakra és méretre formázza géppel vagy kézzel, és szárításra előkészíti. A szárítás műveletéről a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A vizsgázó a vizsgabizottságnak egy általa készített és szárított szárasztészta terméket bemutat, és válaszol az azzal kapcsolatos kérdésekre. A beszélgetés időtartama maximum 10 perc. A vizsgázó ezután a rendelkezésére bocsátott szárasztésztát szakszerűen becsomagolja, majd ismerteti a vizsgabizottsággal a termékek jelülésére vonatkozó előírásokat.

11.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

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

11.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Nyersanyagok kiválasztása és előkészítése:	10%
Számítási feladat:	20%
Tésztakészítés	30%
Formázás, alakítás	10%
Szakmai beszélgetés	20%
Csomagolás, jelölés	10%

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



4600 Kisvárd, Mártírok útja 8.

45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

11.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: a vizsgán rendelkezésre kell állni olyan személynek, aki az adott vizsgahelyszín gépeit és berendezéseinek kezelését felügyeli, valamint a higiéniaért felelős személynek.

11.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Mérlegek

Sziták

Tárolás eszközei

Előkészítés eszközei

Hűtők

Tésztakészítés gépei

Tésztagép matricával

Kézieszközök

Csomagolás gépei, eszközei

Higiéniai eszközök

Munkavédelmi eszközök

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

11.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: az írásbeli vizsgán számológép használható

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