

***Képesítő vizsga feltételei és tartalma***  
**a PROGRAMKÖVETELMÉNY képesítő vizsgára vonatkozó kivonata**  
**07214012 számú Mézeskalács készítő szakképesítésre**

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

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

**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: Élelmiszer-előállítási ismeretek

10.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: 15-20 kérdésből álló feladatsor, melynek témakörei és a témakörök megoszlása a feladatok között:

Élelmiszerhigiéniai ismeretek	40 %
Élelmiszeripari minőségbiztosítási ismeretek	40 %
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	10 %
Munkavédelmi és környezetvédelmi ismeretek	10 %

A feladatok típusai:

- tesztfeladatok ahol csak egy jó válasz lehetséges és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)
- rövidválaszok feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%).

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

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

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgafeladat értékelése javítási és értékelési útmutató alapján történik.

Értékelési pontszámok megoszlása:

Élelmiszerhigiéniai ismeretek	40 %
Élelmiszeripari minőségbiztosítási ismeretek	40 %
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	10 %
Munkavédelmi és környezetvédelmi ismeretek	10 %

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: Mézeskalács és mézestermék készítés, saját termék bemutatása, szakmai beszélgetés

11.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: a projektfeladat három részfeladatból áll:

„A” vizsgafeladat: minimum 1 kg maximum 3 kg mézes tészta készítése és abból töltetlen vagy töltött mézes termék előállítása.

„B” vizsgafeladat: főzött mézes tészta felhasználásával előállított minimum 0,5 kg maximum 2,00 kg termék bemutatása (a vizsgázó a terméket – a technológia hosszu ideje miatt, nem a vizsgán készíti el, hanem előzőleg, és a vizsgán bemutatja)

„C” vizsgafeladat: szakmai beszélgetés az elkészült és a bemutatott termékekről.

A vizsgázó Az elkészült termékeket - ha szükséges, a rendelkezésre bocsátott csomagolóanyag felhasználásával becsomagolja, és esztétikus módon bemutatja a

vizsgabizottságnak. Az elkészült terméket - a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően - minősíti, a termék készítésével kapcsolatban a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A beszélgetés során ismertetni kell a feladatot, az elkészült és a bemutatott termékek minőségét, az esetleges hibákat és azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit. A szakmai beszélgetés időtartama a vizsgaidőn belül maximum 10 perc.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. A termékekhez élelmiszer imitátumok nem használhatóak fel. A csokoládé helyett bevonó masszák nem használhatóak fel. Csak olyan termék fogadható el, amelynek minősége megfelel a vonatkozó jogszabályoknak.

11.3.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

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

11.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (10 %),
- Termékkészítés szakszerűsége (30 %),
- Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai (30 %),
- Csomagolás és jelölés szakszerűsége (10 %)
- Termékkészítés higiénijája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %).
- Szakmai beszélgetés (10%)

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

10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: a projektvizsgán szükséges olyan személy jelenléte, aki a vizsgához szükséges gépek, berendezések és eszközök üzemképességéről gondoskodik, valamint higiéniai személyzet.

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- nyersanyagtárolás eszközei
- nyersanyagelőkészítés berendezései: mérlegek
- hűtők
- rozsdamentes fém vagy márvány munkalapos asztalok 2 fő vizsgázóként minimum 1 db
- asztali kever-habverő gépek (2 fő vizsgázóként minimum 1 db)
- csokoládémelegítő

- technológiai klíma - kutter
- tésztanyújtó gép
- keverő- habverő gép
- hőmérők
  
- tűzhelyek, mikrohullámú sütő, indukciós tűzhely,
- csomagolás eszközei
- eszközök: spaklik, kenőkések, vágókések, mártóvillák, gitter rács, hűtőlemezek, regálok, edények, gyorsforralók, gumikesztyű, nyújtófa, keretek, dresszírcsövek, ecsetek, ollók, kiszűrők.
- munkavédelmi eszközök
- hulladéktárolás eszközei.

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

10.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: -

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

<b>11. A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek</b>
---