

**SZAKMAI VIZSGA FELTÉTELEI ÉS TARTALMA KÉPZÉSI ÉS KIMENETI
KÖVETELMÉNYEK
SZAKMAI VIZSGÁRA VONATKOZÓ KIVONATA**

ÉDESSÉGKÉSZÍTŐ SZAKMA

1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A szakma megnevezése: Édességkészítő
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0721 05 02
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Csokoládétermék gyártó
Keksz-és ostyakészítő
- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 160 óra

8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

- 8.1. Szakma megnevezése: Édességkészítő
- 8.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:
 - 8.2.1. valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.
 - 8.2.2. szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

8.3. Központi interaktív vizsga

8.3.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Édességkészítő szakmai ismeret

8.3.2. A vizsgatevékenység leírása Egy vagy több alapvető édesipari termék készítésének ismertetése. Az édesipari nyersanyagok jellemzőinek, előállításuk technológiai műveleteinek, a termékek készítéséhez alkalmazott gépek vagy berendezések kezelésének, munkavédelmének és higiéniájának ismertetése. Megadott termékmennyiséghez szükséges nyersanyag kiszámítása megadott összetétel alapján.

A feladatokat az alábbiak figyelembevételével kell összeállítani:

- 1./ A szakmára jellemző édesipari termék vagy termékek készítésének ismertetése.
Egy vagy több a szakmára jellemző édesipari termék gyártástechnológiája, nyersanyagainak jellemzői, a gyártás műveletei, az egyes műveletek célja, feltételei, technikai megoldásai, a műveletek során lejátszódó folyamatok.
- 2./ Ábra (rajz, fénykép) segítségével egy édességkészítő gép, berendezés kezelésének és tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése. Egy a szakmára jellemző édesipari gép kezelésének általános ismertetése. A szabályozások lehetőségei. A gép működtetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírások ismertetése.

3./

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%)
- szókitöltős feladat: hiányos szöveg kiegészítése, táblázat, ábra, géprajz, folyamatábra felismerése, hiányos elemeinek kitöltése (nem az ábrán, rajzon, táblázatban, hanem az azokon található, hiányzó helyekre illeszkedő, különálló válaszlehetőségek megjelölésével) (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)
- feleletválasztós feladat (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)

Mindegyik feladattípus esetében az interaktív vizsgarendszer által előre megadott válaszlehetőségek közül kell kiválasztani a megfelelő válasz(oka)t.

8.3.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

8.3.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

8.3.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai

Az értékelés a központi interaktív vizsga összeállított javítási-értékelési útmutatója alapján történik.

A feladatok aránya és értékelése a központi interaktív vizsgán belül:

- 1./ a szakmára jellemző édesipari termék vagy termékek készítésének ismertetése (80 %),
- 2./ ábra (rajz, fénykép) segítségével, egy édességkészítő gép, berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése (20 %),

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

8.4. Projektfeladat

8.4.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Édességkészítő projektfeladat

8.4.2. A vizsgatevékenység leírása

A projektfeladat két részből áll:

- 1./ Édességkészítés és termékbemutató (aránya a projektfeladaton belül: 90%)
- 2./ Portfóliókészítés (aránya a projektfeladaton belül: 10%)

1./ Édességkészítés és termékbemutató

A következő négy feladat közül egy feladat végrehajtása:

- 1) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján tartós lisztesáru készítése, a termékek előállításához kapcsolódó szakmai számítási feladat elvégzése, a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése
vagy
- 2) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján, kakaó tartalmú termékek készítése, a termékek előállításához kapcsolódó szakmai számítási feladat elvégzése, a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése
vagy
- 2) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján, cukorkák készítése, a termékek előállításához kapcsolódó szakmai számítási feladat elvégzése, és a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése
vagy
- 4) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján, egyedi táplálkozási igényt kielégítő termék készítése, a termékek előállításához kapcsolódó szakmai számítási feladat elvégzése, és a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket – a munkavédelmi előírások betartásával – üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. 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 termékek minőségét, az esetleges hibákat és azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit. A termékek között szerepelnie kell olyanoknak is, amelyek készítéséhez vaját használtak fel. A termékekhez élelmiszer imitátumok nem használhatóak fel. Csak olyan termék fogadható el, amelynek minősége megfelel a vonatkozó jogszabályoknak.

A gyakorlati feladatsornak a felsorolt termékcsoporthoz mindegyikét le kell fednie.

A termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.

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

2./ A portfólió részei:

- bemutatkozás, célkitűzés.
- dokumentumok gyűjteménye: A dokumentumok a tanuló tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét bemutató bármilyen szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemeknek a gyűjteménye. Közvetlenül a szakmai munkához köthető dokumentumok a tanári dicsérek, versenyeredmények, elkészített produktumok fényképei, projektmunka folyamatát bemutató dokumentumok, szakmához köthető rendezvények, kiállítások, múzeumlátogatások dokumentálása. A portfólióban szerepelnie kell legalább egy idegen nyelvű szakmai dokumentumnak.
- összegzés: annak összefoglalója, hogy a portfólió tartalma miben szolgálja a tanuló szakmai fejlődését.

A portfólió formai követelményei:

- A portfólió elektronikus vagy papír alapú dokumentum, amelyet a képzőhely által biztosított felületen, vagy egyéb, a képzőhely által meghatározott módon tárol a tanuló. A dokumentumok valóságát - a képzőhely hitelesíti.
- A portfólió formai követelményei: a szöveges rész Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, másfeles sortávolság, sorkizárás, 2,5 cm-es margó.

A dokumentumokban szereplő táblázatok, ábrák, fényképek, animációk, filmes elemek forrását jelölni kell. A dokumentumok készítéséhez felhasznált forrásokat (könyvek, folyóiratok, internetes források, egyéb források) a dokumentum végén fel kell tüntetni.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő:

- 10-11. évfolyam, kétéves képzés esetén 13-14. évfolyam. Félévenként legalább egy, a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges.

A portfólió értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10 %

A portfólió akkor fogadható el, ha tartalma alapján legalább 40 % -ra értékelhető.

8.4.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc

8.4.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

8.4.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

1./ Édességkészítés és termékbemutató vizsgarész értékelésének szempontjai: – A

termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (10 %),

– Termékkészítés szakszerűsége (35 %),

– Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai (35 %),

– Csomagolás és jelölés szakszerűsége (10 %)

– Termékkészítés higiéniaja, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %).

2./ A portfólió értékelésének sajátos szempontjai:

– közvetlenül a szakmához köthető dokumentumok mennyisége és tartalma, formai megvalósítása (40 %),

– a vizsgázó tudása, teljesítménye, elért eredmények (40 %),

– a tanulási folyamat, kompetenciák fejlődésének bemutatása, attitűd tulajdonságok (20 %).

A portfólió értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10 %

A portfólió akkor fogadható el, ha tartalma alapján legalább 40 %-osra értékelhető.

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

8.5. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: A vizsga lebonyolításához a gépek és berendezések működtetéséhez szükséges műszaki személyzet, illetve a vizsga alatti üzemi higiéniai feltételek biztosításához szükséges munkatárs. Az interaktív vizsgához rendszergazda jelenléte.

8.6. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- nyersanyagtárolás eszközei
- nyersanyagelőkészítés berendezései: mérlegek, sziták,
- hűtők
- fa, rozsdamentes fém és márvány munkalapos asztalok
- kever-habverő gépek
- dagasztó-gyúró gép ● csokoládémelegítő
- ostyasütő berendezés
- krémtöltés eszközei
- húros vágó ● kutter

- dresszírozó gép
- csokoládé temperáló
- mártógép
- kemencék, sütők
- nyújtógép
- aprítóberendezés
- masszakeverő
- hőmérők
- klíma
- szárazanyag tartalom mérő
- tűzhelyek, mikrohullámú sütő
- kekszformázó gép
- édesipari eszközök
- munkavédelmi eszközök
- hulladéktárolás eszközei
- interaktív vizsgához: számítógép és internetkapcsolat

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

8.8. A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:
Ágazati alapvizsga: 10%, Szakmai vizsga: 90%

8.9. A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok
A vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv édesipari termékekre vonatkozó fejezetét. A vizsgán számológép használható.

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

10. Részsakma

10.1. Részsakma alapadatai

10.1.1. A részsakma megnevezése: Keksz- és ostyakészítő

10.1.2. A részsakma órakerete: 320-480 óra

10.1.3. A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

10.1.4. A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

10.1.5. A részsakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

10.6. A részsakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

10.7.1. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

a részsakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

10.7.2. Projektfeladat

10.7.2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Édesipari lisztesáru készítése

10.7.2.2. A vizsgatevékenység leírása:

Lisztesáruk készítése és a termékek bemutatása

A következő négy tevékenység közül egy feladatsor végrehajtása:

- 1) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján kekszfélék készítése, és a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése
vagy
- 2) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján krékerek készítése és a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése
vagy
- 3) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján töltött, illetve töltetlen ostyafélék készítése és a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése
vagy
- 4) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján töltött, illetve töltetlen teasütemények készítése, a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. Az elkészült terméket - a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően - minősíti, a termék gyártásával kapcsolatban a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A beszélgetés során ismertetni kell a feladatot, az elkészült termékek minőségét, az esetleges hibákat és az azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit.

A gyakorlati tételsornak a felsorolt termékcsoportok mindegyikét le kell fednie. A termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.

10.7.2.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

10.7.3. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

10.7.4. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Termékkészítés és termékbemutató vizsgarész értékelésének szempontjai:

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

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

10.8. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A vizsga lebonyolításához a gépek és berendezések működtetéséhez szükséges műszaki személyzet, illetve a vizsga alatti üzemi higiéniai feltételek biztosításához szükséges munkatárs.

10.9. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- nyersanyagtárolás eszközei
- nyersanyagelőkészítés berendezései: mérlegek, sziták,
- hűtők
- fa, rozsdamentes fém és márvány munkalapos asztalok
- kever-habverő gépek
- dagasztó-gyúró gép
- csokoládémelegítő
- ostyasütő berendezés
- krémtöltés eszközei
- húros vágó ● kutter
- dresszírozó gép
- mártógép
- kemencék, sütők
- nyújtógép

- aprítóberendezés
- hőmérők
- szárazanyag tartalom mérő
- tűzhelyek, mikrohullámú sütő
- kekszformázó gép
- édesipari eszközök
- munkavédelmi eszközök
- hulladéktárolás eszközei

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

10.11. A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv édesipari termékekre vonatkozó fejezetét. A vizsgán számológép használható.

11. Részsakma

11.1. Részsakma alapadatai

11.1.1. A részsakma megnevezése: Csokoládétermék gyártó

11.1.2. A részsakma órakerete: 320 - 480 óra

11.1.3. A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

11.1.4. A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

11.1.5. A részsakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

11.7.1. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

a részsakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

11.7.2. Projektfeladat

11.7.2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Csokoládétermékek készítése

11.7.2.2. A vizsgatevékenység leírása:

Csokoládétermék készítése és termékbemutató

A következő feladatok közül egy feladatsor végrehajtása:

1.) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján töltött vagy töltetlen táblás csokoládé készítése, és a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű becsomagolása és jogszabályoknak megfelelő jelölése,

vagy

2.) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján, üreges csokoládéfigura készítése és a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű becsomagolása és jogszabályoknak megfelelő jelölése

vagy

3.) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján, hüvelyes vagy kézi dresszírozású bonbonok készítése és a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű becsomagolása és jogszabályoknak megfelelő jelölése.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. Az elkészült terméket - a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően - minősíti, a termék gyártásával kapcsolatban a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A beszélgetés során ismertetni kell a feladatot, az elkészült termékek minőségét, az esetleges hibákat és az azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit.

A gyakorlati tételsornak a felsorolt termékcsoporthoz mindegyikét le kell fednie.

A termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.

11.7.2.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

11.7.3. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

11.7.4. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- A termékkészítés szakszerűsége (40%),
- Késztermék külső megjelenése, állaga, állománya, íze (40%),
- Csomagolás szakszerűsége és a jelölés tartalma (10%)
- Termékkészítés higiénijája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %),

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

11.8. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A vizsga lebonyolításához a gépek és berendezések működtetéséhez szükséges műszaki személyzet, illetve a vizsga alatti üzemi higiéniai feltételek biztosításához szükséges munkatárs.

11.9. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Nyersanyagtárolás eszközei

- nyersanyagtárolás eszközei
- nyersanyagelőkészítés berendezései
- hűtők
- klíma
- rozsdamentes fém és márvány munkalapos asztalok
- csokoládétemperáló
- kever-habverő gépek
- csokoládémelegítő
- drázsírozó
- mártógép
- aprítóberendezés
- bolygató
- rázóasztal
- formák
- hőmérők
- tűzhelyek, mikrohullámú sütő
- édesipari eszközök
- munkavédelmi eszközök
- hulladéktárolás eszközei

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

11.11. A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv édesipari termékekre vonatkozó fejezetét. A vizsgán számológép használható.



4600 Kisvárdai, 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).

Csák János

kultúráért és innovációért felelős miniszter nevében és megbízásából