



# Csokoládétermék gyártó képzés

Részzakma azonosító száma:

3 0721 05 02

## **A képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása**



## A vizsgára bocsátás feltételei

- A szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

### A VIZSGATEVÉKENYSÉG MEGNEVEZÉSE:

#### PROJEKTFELADAT

Csokoládétermékek készítése

### A VIZSGAFELADAT 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 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 végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:**

240 perc

#### **A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül:**

100 %

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.**