



Mézeskalács készítő képzés

Program követelmény azonosítója:

07214012

A képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása





A vizsgára bocsátás feltételei

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

Írásbeli vizsgatevékenység

A VIZSGATEVÉKENYSÉG MEGNEVEZÉSE:

Élelmiszer-előállítási ismeretek

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%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

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 %

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 20 %

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

Projektfeladat

A VIZSGATEVÉKENYSÉG MEGNEVEZÉSE:

Mézeskalács és mézestermék készítés, saját termék bemutatása, szakmai beszélgetés

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 hosszú 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.

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%)



A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

240 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül:

80 %

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