



Speciális-mentes sütőipari termékkészítő képzés

Program követelmény azonosítója:
07214013

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:

A speciális-mentes termékek készítésének ismertetése, gépek és berendezések kezelésének, munkavédelmének és higiéniai előírásainak ismertetése, valamint szakmai számítási feladatok elvégzése.

A VIZSGAFELADAT ISMERTETÉSE:

- 1.) Speciális-mentes termékek készítésének ismertetése: a szakmára jellemző sütőipari termék készítésének ismertetése. Speciális-mentes sütőipari termékek gyártástechnológiája, a gyártás műveletei, az egyes műveletek célja, feltételei, technikai megoldásai, a műveletek során lejátszódó folyamatok. (70 %).
- 2.) Ábra (rajz, fénykép) segítségével egy sütőipari berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése (10 %).
- 3.) Szakmai számítási feladatok: egy speciális-mentes termék anyagszükségletének és tápértékének számítása, adott termékmennyiség és megadott termékösszetétel alapján. (20 %)

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%)
- hiányos szöveg kiegészítése, táblázat, ábra, folyamatábra hiányos elemeinek kitöltése (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 10%)
- rövid feleletalkotás (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)
- géprajz (ábra) felismerése, berendezés megnevezése, kezelésének ismertetése (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 10%)
- szakmai számítási feladat (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)



A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

120 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül:

20 %

Értékelés útmutató alapján történik:

- 1.) speciális-mentes sütőipari termék készítésének ismertetése (70 %).
- 2.) ábra (rajz, fénykép) segítségével, egy sütőipari gép, berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése (10 %),
- 3.) szakmai számítási feladatok megadott termékmennyiség és megadott összetétel alapján (20 %)

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

Projektfeladat

A VIZSGATEVÉKENYSÉG MEGNEVEZÉSE:

speciális-mentes sütőipari termékkészítés

A VIZSGATEVÉKENYSÉG, VAGY RÉSZEINEK LEÍRÁSA:

speciális-mentes sütőtermékek előállítása és szakmai beszélgetés.

A VIZSGAFELADAT ISMERTETÉSE:

Speciális-mentes sütőtermékek előállítása és szakmai beszélgetés.

A következő feladatsorból egy feladat végrehajtása:

1) A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján gluténmentes termékek készítése a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

2) A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján laktóz vagy cukormentes termékek készítése a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése



vagy

3) A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek készítése a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.

A vizsgarész megoldására rendelkezésre álló időtartam:

240 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül:

5 %

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

240 perc + 10 perc szakmai beszélgetés

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül:

80 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A Sütőipari termékek előállítása és bemutatása vizsgarész értékelésének szempontjai:

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

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