

CSOKOLÁDÉTERMÉK GYÁRTÓ RÉSZSZAKMA

...

11.7. A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

11.7.1 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

a részszakma 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 rendelkezésre 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 rendelkezésre 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 rendelkezésre bocsátott termék szakszerű becsomagolása és jogszabályoknak megfelelő jelölése.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésre 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 higiéniája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10%),

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

...

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.