

## ÉDESSÉGKÉSZÍTŐ SZAKMA

...

### 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: Édességkészítés technológiai ismeretei és az édesipari gépek kezelése.

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 higiénijának 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./ Szakmai számítási feladatok megadott termékmennyiség és megadott összetétel alapján. Egy alapvető édesipari termékcsoporthoz tartozó termék nyersanyagszükségletének kiszámítása megadott anyagösszetétel (receptúra) és megadott termékmennyiség alapján.

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 vagy fénykép) 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%).

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 A feladatsorhoz rendelt értékelési és javítási útmutató alapján történik.

A feladatok aránya és értékelése a központi interaktív vizsgán belül:

- 1./ a szakmára jellemző édesipari termék vagy termékek készítésének ismertetése (70 %),
- 2./ ábra (rajz, fénykép) segítségével, egy édességkészítő 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 40 %-át elérte.

#### **8.4. Projektfeladat**

8.4.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Édességkészítés és a portfólió

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 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, kakaó tartalmú termékek 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, cukorkák 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, egyedi táplálkozási igényt kielégítő termék készítése 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 megszerezhető 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 valódiságát - 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 megszerzhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

...

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 Élelmiszertkönyv édesipari termékekre vonatkozó fejezetét. A vizsgán számológép használható.