

KEKSZ- ÉS OSTYAGYÁRTÓ

...

10.7. A részzakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

10.7.1. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

a részzakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

10.7.2. Projektfeladat

10.7.2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Édesipari lisztesáru készítése

10.7.2.2. A vizsgatevékenység leírása:

Lisztesáruk készítése és a termékek bemutatása

A következő négy tevékenység közül egy feladatsor végrehajtása:

- 1) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján kekszfélék 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 krékerek 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 töltött, illetve töltetlen ostyafélék 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 töltött, illetve töltetlen teasütemények készítése, 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 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 termékcsoportok mindegyikét le kell fednie.

A termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama:

10 perc. A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.

10.7.2.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

10.7.3. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

10.7.4. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Termékkészítés 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 higiénája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %)

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

...

10.10. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:-

10.11. 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.