

PÉK SZAKMA

...

8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

8.1 Szakma megnevezése: Pék

8.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése

8.2.1 szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

8.3 Központi interaktív vizsga

8.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Sütőipari ismeretek

8.3.2 A vizsgatevékenység leírása

- 1.) Sütőipar nyersanyagainak csoportosítása, tárolásuk, előkészítésük és változásuk a technológia során.
- 2.) Sütőipari tészták és töltelékek készítése, a tészták feldolgozása, lazítási módok jellemzői, sütés feltételei, folyamatai, zsemlemorzsa készítése.
- 3.) Egy sütőiparban gyakran alkalmazott gép vagy berendezés kezelése, és a használatával kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírások.
- 4.) Megadott termékmennyiség és termékösszetétel alapján, nyersanyagszükséglet számolás. A feladatok között szerepelnie kell az alábbi feladattípusoknak:
 - 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%)

8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

8.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

8.3.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A vizsgatevékenység értékelése az értékelési útmutató alapján történik. A vizsgatevékenység során az alábbi tanulási eredményekre vonatkozó mérés történik:

- 1.) Sütőipar nyersanyagainak csoportosítása, tárolásuk, előkészítésük és változásuk a technológia során (20%).
- 2.) Sütőipari tészták és töltelékek készítése, a tészták feldolgozása, lazítási módok jellemzői, sütés feltételei, folyamatai, zsemlemorzsa készítése (50%).
- 3.) Egy sütőiparban gyakran alkalmazott gép vagy berendezés kezelése, és a használatával kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírások (10%).
- 4.) Megadott termékmennyiség és termékösszetétel alapján, nyersanyagszükséglet számolás (20%).

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

8.4 Projektfeladat

8.4.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Sütőipari termékek készítése

8.4.2. A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység két részből áll:

- 1) Sütőipari termékek előállítása és bemutatása
- 2) Portfólió

2) Sütőipari termékek előállítása és bemutatása

A vizsgázó rendelkezésére bocsátott vagy saját nyersanyagösszetétel (vagy receptúra) alapján különböző csoportokba tartozó, meghatározott mennyiségű és változatú sütőipari termékeket készít a rendelkezésre álló gépek és berendezések szakszerű használatával. Az elkészült termékeket a vizsgabizottságnak bemutatja, és szakmai beszélgetés keretében röviden ismerteti az alkalmazott technológiát, a termékek esetleges hibáit, és azok kiküszöbölésének lehetőségeit. A termékein üzemi tömegellenőrzést és érzékszervi minősítést végez. Egy rendelkezésére bocsátott terméket szakszerűen becsomagol, majd a jogszabályoknak megfelelően jelöl.

Az alábbi kilenc termékcsoporthból a vizsgázó egy termékcsoport termékeit készíti el minimum három különböző alakban vagy tömegben és felületi díszítéssel.

- 1.) Kovászos búzakenyerek készítése.
- 2.) Kovászos rozsos- vagy rozskenyerek készítése.
- 3.) Vizes tésztából készült péksütemények készítése.
- 4.) Tejes tésztából készült péksütemények készítése.
- 5.) Dúsított tésztából készült péksütemények készítése.
- 6.) Tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk készítése.
- 7.) Omlós tésztából készült finom pékáruk készítése.
- 8.) Leveles tésztából készült finom pékáruk készítése.
- 9) Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek készítése.

A vizsgán kovászpótló készítmények, élelmiszer imitátumok, valamint tésztakészítéshez használt előkeverékek nem használhatóak. A feladatsornak tartalmaznia kell olyan termékeket is, amelyek tésztakészítéséhez vajat kell felhasználni. A termékek között szerepelnie kell hagyományos és tájjellegű sütőipari terméknek is. A termékek készítéséhez kovászpótló anyag nem használható fel.

A termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc. A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.

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

2) Portfólió:

A portfólió részei:

- bemutatkozás, célkitűzés.
- dokumentumok gyűjteménye: A dokumentumok a vizsgázó tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét bemutató bármilyen szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemeknek a gyűjteménye. Közvetlenül a szakmai munkához köthető dokumentumok a tanári dicséretetek, versenyeredmények, elkészített produktumok fényképei, projektmunka folyamatát bemutató dokumentumok, szakmához köthető rendezvények, kiállítások, múzeumlátogatások dokumentálása.
- összegzés: annak összefoglalója, hogy a portfólió tartalma miben szolgálja a tanul szakmai fejlődését.

A portfólió formája:

- A portfólió elektronikus vagy papír alapú dokumentum, amelyet a képzőhely által biztosított felületen, vagy egyéb, a képzőhely által meghatározott módon tárol a vizsgázó.
- 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 dokumentumok valóságát a képzőhely hitelesíti.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő:

- 10-11. évfolyamon, az érettségire épülő képzésben 13-14. évfolyamon 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 %-osra 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) Sütőipari termékek előállításának és bemutatásának értékelésének szempontjai:

- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (10 %),
- Termékkészítés szakszerűsége (35%),
- Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai (45 %),
- 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 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 központi interaktív vizsgán és a projektfeladat végrehajtása során számológép használható. A projektfeladat során a vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv sütőipari termékekre vonatkozó fejezetét.