

SÜTEMÉNYKÉSZÍTŐ

...

10.7. A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

10.7.1 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

a részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

10.7.2 Projektfeladat

10.7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Péksütemények, finompékárúk illetve uzsonnasütemények készítése

10.7.2.2 A vizsgatevékenység leírása:

Péksütemények, finompékárúk és uzsonnasütemények készítése A következő feladatok közül egy feladatsor végrehajtása:

1) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel segítségével, egy adott tézstacsoportból péksütemények gyártása, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, a terméke tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

2) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján finom pékárúk gyártása, legalább kétféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

3) meghatározott darabszámban a rendelkezésre bocsátott vagy saját anyaghányad segítségével egyféle uzsonnasütemény vagy teasütemény készítése. Egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.

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.

A sütőipari 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: 300 perc

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

10.7.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A termékek készítésének értékelése:

- Termékkészítés szakszerűsége (40%),
- Késztermék külső megjelenése, állaga, állománya, íze (40%),
- csomagolás szakszerűsége és a jelölés tartalma (10%)
- Termékkészítés higiéniaja, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %),

10.7.4.1 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte. A vizsgatevékenység csak akkor fogadható el, ha az elkészült termékek megfelelnek a jogszabályban rögzített minőségi követelményeknek

...

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

10.11 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok
A vizsgán számológép használható