

SÜTŐ- ÉS CUKRÁSZIPARI TECHNIKUS SZAKMA

...

8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

8.1 Szakma megnevezése: Sütő- és cukrászipari technikus

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: Sütő- és cukrászipari termékek, gépek, berendezések ismertetése, szakmai- és gazdálkodási számítások

8.3.2 A vizsgatevékenység leírása

A központi interaktív vizsga részei:

- egy vagy több sütőipari termék készítésének ismertetése,
- egy vagy több cukrászipari termék készítésének ismertetése,
- ábra (rajz, fénykép) segítségével, egy vagy több sütő- és cukrászipari gép, berendezés feladatának, működési elvének, kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése,
- szakmai számítások, a termeléshez kapcsolódó gazdálkodási számítások.

A vizsgatevékenység az alábbi tanulási eredményeket méri:

1. Sütőipari termékkészítés: sütőipari termékek (kenyerek, péksütemények, finom pékáruk, zsemlemorzsza) gyártástechnológiája, a gyártás műveletei, az egyes műveletek célja, feltételei, technikai megoldásai, a műveletek során lejátszódó folyamatok, a késztermékek minőségi követelményei.
2. Sütőipari szakmai számítások: anyagszükséglet számítása, adott termékmennyiség, és megadott termékösszetétel alapján.
3. Cukrászipari termékkészítés: cukrászipari termékek (uzsonna-, kikészített-, teasütemények, fagyaltok, parfék, pohárkrémek, bonbonok) készítésének műveletei, a hozzájuk tartozó félkész-termékek előállítása.
4. Sütő- és cukrászipari gépek, berendezések: a sütő- és cukrászipari gépek, berendezések feladata, működési elve, kezelése, illetve üzemeltetése, tisztítása, munkavédelmi előírásai.
5. Gazdálkodási számítások: cukrászati anyaghányad-, veszteség-számítás, kalkuláció készítése.

A feladatsort az alábbi súlyozással szükséges összeállítani:

- egy vagy több sütőipari termék készítésének ismertetése: 35 %,
- egy vagy több cukrászipari termék készítésének ismertetése: 35 %
- ábra (rajz, fénykép) segítségével, egy vagy több sütő- és cukrászipari gép, berendezés feladatának, működési elvének, kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi

előírásainak ismertetése:	10 %
– szakmai számítások, a termeléshez kapcsolódó gazdálkodási számítások:	20 %

Az egyes feladattípusok javasolt aránya:

– rövid, illetve hosszabb választ igénylő feladatok:	60 %
– feleletválasztásos, sorrendbe rendezés, igaz-hamis, kiegészítendő feladatok:	20%
– szakmai- és gazdálkodási számítások:	20 %

8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

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

8.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Az értékelés javítási útmutató alapján történik.

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

8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Sütő- és cukrászipari termékek készítése

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása

A projektfeladat 3 vizsgarészből áll:

- portfólió (10 %),
- sütőipari termékek készítése (45 %),
- cukrászipari termékek készítése (45 %).

A projektfeladatban az egyes vizsgarészek aránya: 10 %, 45 %, 45 %.

8.4.2.1 Portfólió

A portfólió részei:

- Bemutatkozás, célkitűzés: A tanuló bemutatja saját magát, megfogalmazza, hogy miért választotta a szakmáját, milyen célokat kíván elérni, várhatóan milyen nehézségekkel kell szembenéznie, melyek a saját erősségei, és azok a tanúlással kapcsolatos tulajdonságai (kompetenciái), amelyek fejlesztésre szorulnak.
- 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 dicséretes, versenyeredmények, elkészített produktumok fényképei, önvallomás a szakmáról, projektmunka folyamatát bemutató dokumentumok, szakmához köthető rendezvények, kiállítások, múzeumlátogatások dokumentálása, önreflexiók.
A dokumentumok között kell lennie egy olyannak, amely tükrözi, hogy a tanuló - legalább egy idegen nyelven - szakmához köthető irodalmat olvas, értelmez.
- Összegzés (reflexió): Az összegzés (reflexió) átfogó, összegző megállapításokat tartalmaz arra vonatkozóan, hogy a tanuló hogyan ítéli meg a szakemberré válásának folyamatát, kompetenciáinak fejlődését, melyek azok a területek, amelyek a képzés során a legjobban foglalkoztatták, a szakmájával kapcsolatban milyen jövőbeni elképzelései vannak, egyéb általa fontosnak tartott információk.

A portfólió formai követelményei:

- 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 formája, hitelesítése:

- A portfólió elektronikus dokumentum, amelyet a szakképző intézmény által biztosított felületen, vagy egyéb, a szakképző intézmény által meghatározott módon tárol a tanuló. A dokumentumok valóságát – a szakmai képzést végző intézménynek – a vizsgát megelőzően hitelesíteni kell.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő:

- A technikai szakmai oktatás esetén a 11-13. évfolyam, az érettségire épülő szakmai oktatás esetében a 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 %-osra értékelhető.

A portfóliót a projektvizsga megkezdése előtt legalább 10 nappal, a vizsgabizottság elnökének rendelkezésére kell bocsátani.

8.4.2.2 Sütőipari termékek készítése

A következő vizsgafeladatok közül egy végrehajtása:

- 1./ A rendelkezésre bocsátott, vagy saját anyagösszetétel segítségével kenyérfélék gyártása, kovászos tésztakészítési eljárással, többféle tömegben és alakkal. vagy
- 2./ A rendelkezésre bocsátott, vagy saját anyagösszetétel segítségével, egy adott tésztacsoportból péksütemények gyártása, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal. vagy
- 3./ A rendelkezésre bocsátott, vagy saját anyagösszetétel segítségével, egy adott tésztacsoportból finom pékáruk gyártása, legalább kétféle tömeggel vagy alakkal. vagy
- 4./ A rendelkezésre bocsátott, vagy saját anyagösszetétel segítségével, egyedi táplálkozási igényt kielégítő termék gyártása.

A vizsgaszervező több vizsgafeladatot állít össze úgy, hogy a feladatsor a fenti termékcsoporthoz mindegyikét lefedje. A vizsgafeladatok közül a vizsgázó egyet véletlenszerűen kiválaszt, és azt önállóan végrehajtja.

A munka során kiszámolja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket. Elkészíti a szükséges félkész termékeket, tésztákat, majd azok felhasználásával készterméket állít elő. A termékek előállításánál étel- és ital-élelmiszer-imitátumok felhasználása nem megengedett.

A rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemelteti, munkáját a higiéniai- és étel- és ital-élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi.

Az elkészült terméket - a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően - minősíti, tömeg- és érzékszervi vizsgálatot végez. A termék gyártásával kapcsolatban szakmai beszélgetést folytat.

A vizsgafeladat megoldására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc.

A sütőipari termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

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

A sütőipari termékek készítése vizsgarész akkor eredményes, ha legalább 40 %-osra értékelhető.

8.4.2.3 Cukrászipari termékek készítése

Meghatározott darabszámban, a rendelkezésre bocsátott, vagy saját anyaghányad segítségével, kétféle cukrászipari termék, és egy díszmunka készítése az alábbiak szerint:

- egy uzsonnasütemény vagy teasütemény készítése,
- egy kikészített sütemény készítése,
- díszmunka készítése előzetesen betöltött tortára, vagy fa-, illetve hungarocell tortára.

A vizsgaszervező – a fentiek figyelembevételével – több vizsgafeladatot állít össze, amelyből a vizsgázó egyet véletlenszerűen kiválaszt, és azt önállóan végrehajtja. A munka során kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket. Elkészíti a szükséges félkész termékeket, tésztákat, majd azok felhasználásával készterméket állít elő. A termékek előállításánál élelmiszer-imitátumok felhasználása nem megengedett.

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, érzékszervi vizsgálatot végez. A termék gyártásával kapcsolatban szakmai beszélgetést folytat.

A vizsgafeladat megoldására rendelkezésre álló időtartam: 360 perc.

A cukrászipari termékek készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

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

A cukrászipari termékek készítése vizsgarész akkor eredményes, ha legalább 40 %-osra értékelhető.

8.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 660 perc

8.4.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

8.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Portfólió:

- közvetlenül a szakmához köthető dokumentumok mennyisége, stílus (szakmai szóhasználat, nyelvhelyesség), formai kialakítás (képek, ábrák, korszerű ábrázolástechnikai eszközök alkalmazása), formai követelményeknek való megfelelés: 40 %
- a tanuló tudása, teljesítménye, elért eredmények, legalább egy idegen nyelven, a szakmához köthető idegen nyelvű irodalom tanulmányozása: 40 %
- a tanulási folyamat, kompetenciák fejlődésének bemutatása, attitűd tulajdonságok: 20 %

Sütőipari termékek készítése:

- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása: 10 %
- Termékkészítés szakszerűsége: 35%
- Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai: 45 %
- Termékkészítés higiénijája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása: 10 %

Cukrászipari termékek készítése:

- Termékkészítés szakszerűsége: 35%
- Késztermék külső megjelenése, állaga, állománya, íze: 35%
- Termékkészítés higiénijája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása: 10 %
- Díszmunka készítésének szakszerűsége, megjelenés összbenyomása, kreativitás: 20 %

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető 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 szakmai vizsgán hagyományos (nem programozható, szöveges információk tárolására és megjelenítésére nem alkalmas) számológép használata megengedett.