

SZÁRAZTÉSZTAGYÁRTÓ SZAKKÉPESÍTÉS

...

11 A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:

11.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek:

11.2 Írásbeli vizsga

11.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: higiéniai és minőségbiztosítási ismeretek

11.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: A vizsga során a vizsgázó minimum 20, maximum 30 kérdéses feladatsort old meg. A feladatok kb. 40 %-a feleletválasztós, kb. 30%-a igaz- hamis feladat, és kb. 30%-a rövidválaszos feladatokból áll. A feladatok a száraztésztagyártás

- Technológiai folyamatok, paraméterek 40%
- Gépek és berendezések jellemzői, kezelésük 20%
- Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási feladatok 40%

11.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

11.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 20%

11.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

11.2.6 A javítás értékelési útmutató alapján történik.

A feladatsorban a technológiára és a kapcsolódó gépekre berendezésekre vonatkozó feladatokra az összes pontszám 30%-át, a higiéniaira vonatkozó kérdésekre a pontok 40%-át és a minőségbiztosításra vonatkozó kérdésekre a pontok 30%-át kell meghatározni.

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

11.3 Projektfeladat

11.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: száraztésztagyártás bemutatása, szóbeli beszélgetés a szárítás műveletéről.

11.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: a vizsgázónak a rendelkezésére bocsátott gépek és berendezések, valamint eszközök használatával a száraztészta fűkész termékeket kell készítenie, melynek során: kiszámolja a rendelkezésére bocsátott összetétel alapján és a szárítási, illetve gyártási veszteség figyelembevételével a

szükséges nyersanyagokat, kiválasztja a száraztésztagyártás nyersanyagait, előkészíti azokat, majd tésztát készít a feladatban meghatározott módon és eljárással. A tésztát a szükséges alakra és méretre formázza géppel vagy kézzel, és szárításra előkészíti. A szárítás műveletéről a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A vizsgázó a vizsgabizottságnak egy általa készített és szárított száraztészta terméket bemutat, és válaszol az azzal kapcsolatos kérdésekre. A beszélgetés időtartama maximum 10 perc. A vizsgázó ezután a rendelkezésére bocsátott száraztésztát szakszerűen becsomagolja, majd ismerteti a vizsgabizottsággal a termékek jelülésére vonatkozó előírásokat.

11.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

11.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 80%

11.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Nyersanyagok kiválasztása és előkészítése:	10%
Számítási feladat:	20%
Tésztakészítés	30%
Formázás, alakítás	10%
Szakmai beszélgetés	20%
Csomagolás, jelölés	10%

11.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte.

...

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

11.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: az írásbeli vizsgán számológép használható