

Bonbon- és cukorkakészítő szakképesítés

...

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

10.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek:

10.2 Írásbeli vizsga

10.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmiszer-előállítási ismeretek

10.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: 15-20 kérdésből álló feladatsor, melynek témakörei és a témakörök megoszlása a feladatok között:

Élelmiszerhigiéniai ismeretek	40 %
Élelmiszeripari minőségbiztosítási ismeretek	40 %
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	10 %
Munkavédelmi és környezetvédelmi ismeretek	10 %

A feladatok típusai:

- tesztfeladatok ahol csak egy jó válasz lehetséges és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%).

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

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

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgafeladat értékelése javítási és értékelési útmutató alapján történik.

Értékelési pontszámok megoszlása:

Élelmiszerhigiéniai ismeretek	40 %
Élelmiszeripari minőségbiztosítási ismeretek	40 %
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	10 %
Munkavédelmi és környezetvédelmi ismeretek	10 %

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

10.3 Projektfeladat

10.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: bonbon – és cukorkakészítés gyakorlat, szóbeli beszélgetés

10.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

„A” vizsgafeladat: készítsen három különböző fajta bonbont az alábbiak közül:

- gyümölcsbonbonok,
 - marcipánbonbonok,
 - nugátbonbonok,
 - grillázsbonbonok,
 - krémbonbonok,
 - csokoládébonbonok,
 - cukorkabonbonok,
- fajtánként minimum 20 maximum 60 db-ot.

„B” feladat: készítsen két különböző fajtájú cukorkát az alábbiak közül:

- zselécukorkák,
- pehelycukorkák,
- fondant cukorkák,
- törökméz
- töltetlen szemes kemény cukorkák,
- töltetlen keménycukorka nyalóka
- töltött keménycukorkák,

fajtánként minimum 0,5 kg maximum 1 kg mennyiségben (nyalóka esetén minimum 10 db maximum 20 db).

A vizsgázó a projekt feladat végrehajtása során az „A” vagy a „B” feladatsort hajtja végre. A vizsgafeladatsornak az „A” és a „B” feladatsor termék csoportjait le kell fednie. A vizsgázó Az elkészült termékeket - ha szükséges, a rendelkezésre bocsátott csomagolóanyag felhasználásával becsomagolja, és esztétikus módon bemutatja a vizsgabizottságnak. Az elkészült terméket - a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően - minősíti, a termék készítésével kapcsolatban a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A beszélgetés során ismertetni kell a feladatot, az elkészült termékek minőségét, az esetleges hibákat és azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit. A szakmai beszélgetés időtartama a vizsgaidőn belül maximum 10 perc.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. A termékekhez élelmiszer imitátumok nem használhatóak fel. A csokoládé helyett bevonó masszák nem használhatóak fel. Csak olyan termék fogadható el, amelynek minősége megfelel a vonatkozó jogszabályoknak.

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 360 per perc

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

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (10 %),
- Termékkészítés szakszerűsége (30 %),
- Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai (30 %),
- Csomagolás és jelölés szakszerűsége (10 %)
- Termékkészítés higiénijája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %).
- Szakmai beszélgetés (10%)

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

- ...

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

10.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: -

10.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek:-