

# Kézműves élelmiszerkészítő 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: élelmiszerelőállítás feltételei és követelményei

10.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: Az írásbeli vizsgán az élelmiszerelőállítás jogi szabályozásáról, a higiéniai, minőségbiztosítási és munkavédelmi előírásairól ad számot a vizsgázó. A vizsgafeladatokat az alábbi arányokkal kell összeállítani:

- |   |     |
|---|-----|
| - Élelmiszer-előállítási és forgalmazási jogszabályi ismeretek (a feladathoz rendelkezésre bocsátott jogszabály értelmezésével) | 30% |
| - Élelmiszer-előállításra vonatkozó higiéniai előírások   | 30% |
| - Élelmiszer-előállításra vonatkozó minőségbiztosítási és nyomon követhetőségi előírások  | 20% |
| - Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jelölési előírások   | 10% |
| - Élelmiszer-előállításra vonatkozó munkavédelmi szabályok  | 10% |

A feladattípusok megoszlása:

- |  |     |
|--|-----|
| - Rövidválaszos feladatok                                | 30% |
| - Kifejtést igénylő feladatok                            | 10% |
| - Feleletválasztós feladatok                             | 30% |
| - Igaz-hamis eldöntendő feladatok                        | 10% |
| - Forrásanyag (jogszabály) feldolgozását igénylő feladat | 20% |

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

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

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- |   |     |
|---|-----|
| - Élelmiszer-előállítási és forgalmazási jogszabályi ismeretek (a feladathoz rendelkezésre bocsátott jogszabály értelmezésével) | 30% |
| - Élelmiszer-előállításra vonatkozó higiéniai előírások   | 30% |
| - Élelmiszer-előállításra vonatkozó minőségbiztosítási és nyomonkövethetőségi előírások   | 20% |

- Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jelölési előírások 10%
- Élelmiszer-előállításra vonatkozó munkavédelmi szabályok 10%

10.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 50%-át elérte.

### 10.3 Projektfeladat

10.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: kézműves élelmiszer készítés

10.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A vizsgaszervező által meghatározott élelmiszereket kézműves eljárással előállítja. A vizsgafeladatokat úgy kell meghatározni, hogy az alábbi élelmiszerek csoportjaiba tartozó termékeknek szerepelniük kell:

- zöldség-, gyümölcs feldolgozás, tartósítás
- tejtermék előállítás
- házitészta,
- kenyér vagy péksütemény,
- húsalapú termékek előállítása

Ezek közül egy csoportba tartozó élelmiszert állít elő kézműves eljárással a vizsgázó.

A feladat végrehajtása során:

- a termékek előállításához szükséges anyagokat kiválasztja,
- a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet számol és mér,
- anyagokat, eszközöket előkészít,
- kézműves élelmiszert állít elő, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja.

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc

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

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- a termékek előállításához szükséges anyagokat kiválasztja, 15%
- a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet számol és mér 15%
- anyagokat, eszközöket előkészít 10%
- kézműves élelmiszert állít elő, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja, 50%
- betartja a higiéniai munkavédelmi és minőségbiztosítási előírásokról. 10%

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

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

10.5 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: a vizsgázó az írásbeli feladathoz szükséges jogszabály írásos formáját használhatja. A gyakorlat során számológép használható.