

## Kézműves élelmiszerkészítő megnevezésű szakképesítés (07214010)

### Írásbeli vizsgatevékenység:

A vizsgázók felkészüléséhez szakértőink az alábbi tankönyvet ajánlják:

1. Bereczkiné Kardeván Kinga, Kovács Gáborné: Kistermelői élelmiszer-előállítás
2. Gerber Gábor, Kádár Róbertné: Munka-, tűz-, környezetvédelem és higiénia
3. Vidékfejlesztési Minisztérium (2013-as kiadás): Tájékoztató a kistermelők élelmiszer-előállítással kapcsolatos lehetőségeiről
4. Útmutató a kistermelői élelmiszer-előállítás és értékesítés jó higiéniai gyakorlatához
5. 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről

Az írásbeli vizsgán az élelmiszerelőállítás jogi szabályozásáról, a higiéniai, minőségbiztosítási és munkavédelmi előírásairól ad számot a vizsgázó.

A feladattípusok megoszlása:

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

A vizsgázó számára rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

### Projektfeladat

A vizsgázóknak a vizsgaközpont által meghatározott élelmiszereket kézműves eljárással kell előállítani. A képesítő vizsgán a vizsgafeladatok között szerepel zöldség-, gyümölcsfeldolgozás, tartósítás és tejtermék előállítás és háztészta készítés és kenyér vagy péksütemény készítés valamint húsalapú termék előállítása is. Ezek közül a vizsgázónak – tételhúzás alapján - egyet kell előállítania.

#### projektfeladat minta-1

Kézműves eljárással készítsen 2 kg szilvából lekvárt, hagyományos készítési móddal! Munkája során, vegye figyelembe a következő szempontokat: - anyagok, eszközök kiválasztása, előkészítése - nyersanyagszükséglet számítása - technológiai műveletek sorrendje - késztermék minősítése Dokumentálja munkáját a megadott szempontok alapján! Munkája során tartsa be a vonatkozó higiéniai, munkavédelmi- és minőségbiztosítási előírásokat!

### **projektfeladat minta-2**

Kézműves eljárással készítsen 1 liter tejből gyümölcsjoghurtot, joghurt kultúrával vagy natúr joghurttal beoltva, tetszőleges gyümölcskészítménnyel, szabadon választott kiszerelésben! Munkája során tartsa be a technológiai, higiéniai és munkavédelmi előírásokat!

### **projektfeladat minta-3**

Kézműves eljárással készítsen 0,50 kg BL 55 (finomliszt) vagy BFF 55 (rétesliszt) felhasználásával 6 tojásos nagy kocka tésztát! Munkája során, vegye figyelembe a következő szempontokat: - anyagok, eszközök kiválasztása, előkészítése - nyersanyagszükséglet számítása - technológiai műveletek sorrendje - késztermék minősítése Dokumentálja munkáját a megadott szempontok alapján! Munkája során tartsa be a vonatkozó higiéniai, munkavédelmi- és minőségbiztosítási előírásokat!

### **projektfeladat minta-4**

Kézműves eljárással készítsen 0,25 kg kiszúrással készített egyszerű mézeskalácsot a rendelkezésre bocsátott receptúra alapján! A felületi díszítést szabadon választott technikával végezze el! Munkája során, vegye figyelembe a következő szempontokat: - anyagok, eszközök kiválasztása, előkészítése - nyersanyagszükséglet számítása - technológiai műveletek sorrendje - késztermék minősítése Dokumentálja munkáját a megadott szempontok alapján! Munkája során tartsa be a vonatkozó higiéniai, munkavédelmi- és minőségbiztosítási előírásokat!

### **projektfeladat minta-5**

Kézműves eljárással készítsen darabolt csirkét levesapróléknak és sütéshez! Munkája során, vegye figyelembe a következő szempontokat: - anyagok, eszközök kiválasztása, előkészítése - nyersanyagszükséglet számítása - technológiai műveletek sorrendje - késztermék minősítése Dokumentálja munkáját a megadott szempontok alapján! Munkája során tartsa be a vonatkozó higiéniai, munkavédelmi- és minőségbiztosítási előírásokat!