

Bonbon- és cukorkakészítő megnevezésű szakképesítés (07214008)

Írásbeli vizsgatevékenység

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, feleletválasztó feladatok, rövidválaszokat igénylő feladatok.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 20 %

Projektfeladat

A vizsgázó a projekt feladat végrehajtása során az „A” vagy a „B” feladatsort hajtja végre.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 360 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 80 %

Projektfeladat minta „A” feladat

Kézműves eljárással készítsen darab marcipán- és db nugátbonbont!

Munkája során, vegye figyelembe a következő szempontokat:

- nyersanyagszükséglet számítása
- technológiai műveletek szakszerűsége
- bonbonok csomagolása, jelölése
- késztermék minősítése (esetleges hibák azonosítása, megelőzési, javítási lehetőségek)

Munkája során tartsa be a vonatkozó higiéniai, munkavédelmi- és minőségbiztosítási előírásokat!

Válaszoljon a vizsgabizottsági tag által feltett szakmai kérdésekre!

Projektfeladat minta „B” feladat

Kézműves eljárással készítsen a megadott anyaghányad alapján kg cukor felhasználásával zselés cukorkát, az egyik felét panírozza kristálycukorral a másik felét vonja be csokoládéval! Készítsen ... db öntött nyalókat és csomagolja be!

Munkája során, vegye figyelembe a következő szempontokat:

- nyersanyagszükséglet számítása
- technológiai műveletek szakszerűsége
- cukorkák csomagolása, jelölése
- késztermék minősítése (esetleges hibák azonosítása, megelőzési, javítási lehetőségek)

Munkája során tartsa be a vonatkozó higiéniai, munkavédelmi- és minőségbiztosítási előírásokat!

Válaszoljon a vizsgabizottsági tag által feltett szakmai kérdésekre!