

5 0721 05 19 ÉDESIPARI TECHNIKUS SZAKMA

...

8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

8.1 Szakma megnevezése: Édesipari technikus

8.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

8.2.1 A szakmai vizsga megkezdésének feltétele a portfólió elkészítése, valamint a vizsgaközpontnak történő leadása a szakmai vizsga megkezdése előtt legalább 10 nappal. A vizsgaközpont a portfólió leadására korábbi időpontot is meghatározhat.

8.2.2 Valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

8.2.3 Szakmához kötődő további sajátos követelmények: –

8.3 Központi interaktív vizsga

8.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Édesipari technikus szakmai ismeret

8.3.2 A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység az alábbi tanulási eredményeket méri:

1. Édesipari termékkészítés:

Egy vagy több, a szakmára jellemző édesipari termék vagy termékek készítésének ismeretei. Az édesipari nyersanyagok jellemzőinek, előállításuk technológiai műveleteinek, a késztermékek minőségi követelményei, a csomagolásra és a termékek jelölésére vonatkozó előírások, a termékek készítéséhez alkalmazott gépek vagy berendezések kezelésének, munkavédelmének és higiénijának ismeretei.

Egy vagy több, a szakmára jellemző édesipari termék gyártástechnológiája, nyersanyagainak jellemzői, a gyártás műveletei, az egyes műveletek célja, feltételei, technikai megoldásai, a műveletek során lejátszódó folyamatok.

2. Édesipari gépek, berendezések:

Az édesipari gépek, berendezések feladata, működési elve, kezelése, illetve üzemeltetése, ábra (rajz, fénykép) segítségével egy jellemző édességkészítő gép, berendezés kezelésének és tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismeretei. Egy, a szakmára jellemző édesipari gép kezelésének általános ismeretei. A szabályozások lehetőségei. A gép működtetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírások ismeretei.

A feladatok között szerepelnie kell:

- ☐ igaz-hamis állítások eldöntése,
- ☐ feleletválasztás (egyszeres és többszörös),
- ☐ technológiai lépések helyes sorrendbe állítása,
- ☐ egymáshoz rendelés (párosítás),
- ☐ mondatkiegészítés (hiányos szöveg kiegészítése),
- ☐ csoportosítás,
- ☐ kép (termék és/vagy eszköz és/vagy alkatrész és/vagy táblázat és/vagy ábra és/vagy géprajz

és/vagy folyamatábra felismerése és/vagy hiányos elemeinek kitöltése (nem az ábrán, rajzon, táblázatban, hanem az azokon található, hiányzó helyekre illeszkedő, különálló válaszlehetőségek megjelölésével).

Mindegyik feladattípus esetében az interaktív vizsgarendszer által előre megadott válaszlehetőségek közül kell kiválasztani a megfelelő válasz(oka)t.

8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

8.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20%

8.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az értékelés a központi interaktív vizsga javítási-értékelési útmutatója alapján történik. A két tanulási egységből egybefüggő feladatsor készül, ahol a vizsgatevékenységen elérhető maximális pontszám az alábbiak szerint oszlik meg:

1. Édesipari termékkészítés, gyártástechnológia, műveletek és abban lejátszódó folyamatok, feltételek, technikai megoldások, a termék minőségi követelményeinek ismertetése: (60%)

2. Édesipari gépek, berendezések működésének elve, felépítésének, feladatának, kezelésének, illetve üzemeltetésének, tisztításának, valamint a munkavédelmi előírások ismertetése: (40%)

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

8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Édesipari technikus projektfeladat**

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása
A projektfeladat 2 vizsgarészből áll:

A) Portfólió-készítés

B) Édesipari termék készítése, a termék bemutatása és szakmai beszélgetés

A) vizsgarész: Portfólió készítés

A portfólió részei:

A portfólió egy egyéni projektfeladat rendezett dokumentuma. A vizsgázó egy terméket választ a lisztesárú, a kakaó tartalmú termékek, cukorkák, egyedi táplálkozást kielégítő termékek, édesipari desszerttermék közül. Projektje során bemutatja az adott termék édesipari gyártás üzemi folyamatát, az ötlettől a megvalósításig. A termék lehet valós termék bemutatása, vagy saját ötleten, recepten alapuló termék. A dokumentum 6 részből áll.

1. bemutatkozás

2. kiválasztás elvei, célkitűzés (Az ötlet)

3. szakmai dokumentumok gyűjteménye: a vizsgázó egyéni projektfeladatának

bemutatása

A vizsgázó tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét bemutató bármilyen szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemeknek a gyűjteménye. Közvetlenül a szakmai munkához köthető dokumentumok az oktatói, képzőhelyi dicséret, versenyeredmények, elkészített produktumok fényképei, projektmunka folyamatát bemutató dokumentumok, szakmához köthető rendezvények, kiállítások, múzeumlátogatások dokumentálása.

A dokumentumok kitérnek az élelmiszerhigiénéire, a minőségbiztosítás és élelmiszer biztonság kérdéseire.

A portfóliónak tartalmaznia kell a vizsgázó által legalább egy idegen nyelven tanulmányozott idegen nyelvű szakmai dokumentumot.

4. gazdasági számítási feladat: a termék fogyasztói árának kiszámítása, a számítás levezetése, rendelkezésre bocsátott nyersanyag-, bér- és előállítási költségek alapján, valamint önköltségszámítást is tartalmaz.

5. tápérték számítási feladat: a termék tápértékének kiszámítása receptúra és nyersanyag-tápérték alapján.

6. összegzés: a megvalósítás értékelése, valamint annak összefoglalója, hogy a portfólió, az egyéni projektfeladatának tartalma miben szolgálja a vizsgázó szakmai fejlődését.

A portfólió formai követelményei:

☐ minimum 20 oldal, fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék, képek és mellékletek nélkül, A4-es papírméret, Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, másfeles sortávolság, sorkizárás, 2,5 cm-es margó.

☐ A dokumentumokban szereplő táblázatok, ábrák, fényképek, animációk, filmes elemek forrását jelölni kell.

A dokumentumok készítéséhez felhasznált forrásokat (könyvek, folyóiratok, internetes források, egyéb források) a dokumentum végén fel kell tüntetni.

A portfólió formája, hitelesítése:

A portfólió elektronikus vagy írott formában készült dokumentáció, amelyet a szakképző intézmény által biztosított felületen, vagy egyéb, a szakképző intézmény által meghatározott módon tárol a vizsgázó. A dokumentumok valóságát a szakmai oktatást végző intézménynek hitelesíteni kell a vizsgát megelőzően.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő:

A technikumi szakmai oktatás esetén a 11-12-13. évfolyam, kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés esetében a 13-14. évfolyam. Félévenként legalább egy, a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges.

B) vizsgarész: Édesipari termék készítése, a termék bemutatása és szakmai beszélgetés

A következő öt feladat közül két feladat végrehajtása:

1) A rendelkezésre bocsátott- vagy saját anyagösszetétel (anyaghányad) alapján tartós lisztesáru készítése, a termékek előállításához kapcsolódó szakmai számítási feladat elvégzése, a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, a rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése.

vagy

2) A rendelkezésre bocsátott- vagy saját anyagösszetétel (anyaghányad) alapján kakaó tartalmú termékek készítése, a termékek előállításához kapcsolódó szakmai számítási feladat elvégzése, a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, a rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése.

vagy

3) A rendelkezésre bocsátott- vagy saját anyagösszetétel (anyaghányad) alapján cukorka vagy zselé vagy karamella készítése, a termékek előállításához kapcsolódó szakmai számítási feladat elvégzése és a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, a rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése.

vagy

4) A rendelkezésre bocsátott- vagy saját anyagösszetétel (anyaghányad) alapján egyedi táplálkozási igényt kielégítő termék készítése, a termékek előállításához kapcsolódó szakmai számítási feladat elvégzése és a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, a rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése.

vagy

5) A rendelkezésre bocsátott- vagy saját anyagösszetétel (anyaghányad) alapján édesipari desszert termékek készítése, a termékek előállításához kapcsolódó szakmai számítási feladat elvégzése, a

termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, a rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és a jogszabályoknak megfelelő jelölése.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket – a munkavédelmi előírások betartásával – üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. 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 termékek között szerepelnie kell legalább két olyan terméknek is, amelyek készítéséhez kávé vagy vajat használtak fel. A termékekhez élelmiszer helyettesítők nem használhatóak fel. A feladatsornak tartalmaznia kell vagy kézzel dresszírozott, vagy hüvelyes bonbont. Csak olyan termék fogadható el, amelynek minősége megfelel a vonatkozó jogszabályoknak. Munkája során alapvető minőségbiztosítási paramétereket (alkalmazott technológiai paramétereket) rögzít a rendelkezésére bocsátott nyomtatványon.

Az öt feladat közül a két végrehajtandó kiválasztása a helyszínen történik.

8.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 360 perc, ezen belül a szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc

8.4.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80%

8.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- A) vizsgarész értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 15%
- B) vizsgarész: értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 85%

A) vizsgarész: Portfólió

– a szakmához köthető dokumentumok mennyisége, stílus (szakmai szóhasználat, nyelvhelyesség), formai kialakítás (képek, ábrák, korszerű ábrázolás-technikai eszközök alkalmazása), formai követelményeknek való megfelelés, portfólió bemutatása: 40%

– a vizsgázó tudása, teljesítménye, elért eredmények, legalább egy idegen nyelven, a szakmához köthető idegen nyelvű irodalom tanulmányozása: 40%

– a tanulási folyamat, kompetenciák fejlődésének bemutatása, attitűd tulajdonságok: 20%

B) vizsgarész: Édesipari termék készítése, a termék bemutatása és szakmai beszélgetés:

- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása: 10%
- Termékkészítés szakszerűsége: 30%
- Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai: 30%
- Csomagolás és jelölés szakszerűsége: 10%
- Termékkészítés higiénája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása: 10%
- A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 10%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó valamennyi vizsgarészből külön-külön legalább 40%-os teljesítményt nyújtott. Sikertelen vizsgatevékenység esetén azt a vizsgarészt kell megismételni, amelynél a vizsgázó teljesítménye nem érte el a 40%-ot.

8.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

- Központi interaktív vizsga: rendszergazda rendelkezésre állása.
- A projektfeladat időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, aki biztosítja a vizsga

műszaki feltételeinek zavartalanságát.

- A projektfeladat időtartama alatt jelen lehet olyan segítő személyzet, akik az üzemi higiéniai

feltételek biztosításában (pl. mosogatásban) közreműködnek.

8.6 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- ☐ nyersanyagtárolás eszközei
- ☐ mérlegek
- ☐ lisztszita
- ☐ vízhűtők, vízkeverők,
- ☐ rozsdamentes fém- és márvány-, gránit munkalapok asztalok
- ☐ kemencék, sütők
- ☐ melegítő berendezések: tűzhelyek, mikrohullámú sütők, csokoládémelegítő, csokoládétemperáló, karamell-lámpa
- ☐ hűtők és fagyasztók, keverő-habverő gépek
- ☐ dagasztó-gyúró gépek
- ☐ ostyasütő berendezés
- ☐ krémtöltés eszközei
- ☐ húros vágó
- ☐ kutter
- ☐ dresszírozó gép
- ☐ mártógép
- ☐ nyújtógép
- ☐ aprítóberendezés
- ☐ masszakeverő
- ☐ formák
- ☐ hőmérők
- ☐ szárazanyagtartalom-mérő
- ☐ kekszformázó gép
- ☐ munkavédelmi eszközök
- ☐ hulladéktárolás eszközei
- ☐ késztermék tárolók
- ☐ csomagolóeszközök
- ☐ tehermozgató eszközök
- ☐ műanyag tálak, mérőedények
- ☐ mérőberendezések
- ☐ egyéni védőeszközök
- ☐ interaktív vizsgához: számítógép és internetkapcsolat

8.7 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: –

8.8 A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyaránnal kell beszámítani:
Ágazati alapvizsga: 10%, Szakmai vizsga: 90%

8.9 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:

A vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv édesipari termékekre vonatkozó fejezetét. A szakmai vizsgán hagyományos (nem programozható, szöveges információk tárolására és megjelenítésére nem alkalmas) számológép használata megengedett.

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