

4 0721 05 01

Édességkészítő megnevezésű szakma

INTERAKTÍV VIZSGATEVÉKENYSÉG

A szakmai vizsga interaktív vizsgatevékenység (számítógép alkalmazását igénylő központi vizsgatevékenység) feladatainak, javítási-értékelési útmutatójának és egyéb dokumentumainak elkészítéséről a szakképzésért felelős miniszter a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal útján a szakmai vizsga nyelvén gondoskodik. A szakmaspecifikus tesztfeladatok gyakorlására a végzős tanulóknak KRÉTA elektronikus felületén van lehetőségük.

PROJEKTFELADAT

A projektfeladat az akkreditált szakképzési vizsgaközpont által – a KKK előírásai alapján – készített, a vizsgázó gyakorlati felkészültségét mérő feladatsor.

1.) vizsgarész: Édességkészítés és termék bemutatás

A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján készítsen 500 g nehéz sós teasüteményt és 30 db gyümölcsös ízesítésű trüffeligolyót!

Végezze el a termékek előállításához kapcsolódó szakmai számítási feladatot! Mutassa be a termékeket! Végezzen tömeg- és érzékszervi ellenőrzést! Végezzen szakszerű csomagolást, alkalmazza a jogszabályoknak megfelelő jelöléseket! Munkája során az alapvető minőségbiztosítási paramétereket (alkalmazott technológiai paramétereket) rögzítse a rendelkezésére bocsátott nyomtatványon!

Munkája során ismertesse és tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!

2.) vizsgarész: Portfólió készítés

A KKK 8.4.2. pontjában leírtaknak megfelelően a tanulmányok során elkészített, a vizsgát megelőzően a vizsgaszoftverbe feltöltött portfólió.

A vizsgafeladathoz kapcsolódó egyéb információk:

- Az Agrár Vizsgaközpont Portfólió szabályzatát a honlap „Dokumentumok” menüpontjában találja.
- Az 1.) vizsgarészben a következő öt feladat közül két feladat végrehajtása mindig szerepel:
 - A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) 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
 - A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) 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
 - A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján cukorkák 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
 - A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) 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
 - A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) 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.