

4 0721 05 12

Pék-cukrász 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.

A.) vizsgarész: Portfólió elkészítése és védelme

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

B.) vizsgarész: Sütőipari termékek készítése, bemutatása és szakmai beszélgetés

Készítsen 15 darab tejes kiflit ($f=1,00$), 15 darab császárszemlét ($f=1,00$) és 5 darab fonott nagymákost ($f=1,91$) közvetlen eljárással!

A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján számítsa ki az elkészítéséhez szükséges nyersanyagok mennyiségét! Ellenőrizze és minősítse az elkészült termékek tömegét és érzékszervi tulajdonságait a vonatkozó jogszabályi előírások alapján! Késztermékei közül 2 darab fonott nagymákost csomagoljon szakszerűen! Lásza el a csomagokat az előírt vevőtájékoztató címkével!

Munkája során rögzítse a szakmai számításokat és az alapvető minőségbiztosítási paramétereket (alkalmazott technológiai paramétereket) a rendelkezésére bocsátott nyomtatványon!

A munka során a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemeltesse, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végezze!

A szakmai beszélgetés során ismertesse a feladatot, az elkészült termékek minőségét, az esetleges hibákat és azok megelőzési, javítási lehetőségeit!

C.) vizsgarész: Cukrászati termékek készítése, bemutatása és szakmai beszélgetés

Készítsen 16 szeletes Eszterházy tortát diós felvert tésztából! Egy szeletet vágjon ki a tortából és helyezze süteményes tányérra bemutatás céljából!

Készítsen 500 g mini linzerkarikát omlós tészta felhasználásával és helyezze tálcára bemutatás céljából!

A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján számítsa ki az elkészítéséhez szükséges nyersanyagok mennyiségét! Számításait rögzítse a rendelkezésére bocsátott nyomtatványon! Munkája során tartsa be a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A szakmai beszélgetés során ismertesse a feladatot, az elkészült termékek minőségét, az esetleges hibákat és azok megelőzési, javítási lehetőségeit!

A vizsgafeladathoz kapcsolódó egyéb információk:

- A portfólió szakmai tartalmának szabályait a hatályos KKK tartalmazza! Az Agrár Vizsgaközpont Portfólió szabályzatát a honlap „Dokumentumok” menüpontjában találja.
- A vizsgázó a vizsgán olyan számológépet használhat, amely nem alkalmas arra, hogy azon olyan adatot tároljanak, amely a vizsgázót a vizsgán segítheti.
- A vizsgatevékenység akkor fogadható el, ha az elkészült termékek megfelelnek a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó fejezeteiben rögzített minőségi követelményeknek! A vizsgázó a termékek bemutatásához használhatja segédeszközként a Magyar Élelmiszerkönyv sütőipari termékekre, illetve a Magyar Élelmiszerkönyv Hagyományőrző cukrász termékekre vonatkozó fejezeteit.
- A projektfeladat „B” vizsgarészában az alábbi nyolc feladatból egy konkrét feladatot kell végrehajtani:
 - A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján búza- vagy rozsos- vagy rozskenyerek készítése kovászos tésztakészítési eljárással, többféle tömegben és alakkal, a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.
 - A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján vizes tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.
 - A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján tejes tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése.
 - A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján dúsított tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.
 - A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.
 - A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján omlós tésztából készült finom pékáruk készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.
 - A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján leveles tésztából készült finom pékáruk készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.
 - A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján egyedi táplálkozási igényt kielégítő termék készítése, a termékek bemutatása, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.

A feladatoknak tartalmaznia kell vajjal készült termékeket és hagyományos és tájlelőgű sütőipari termékeket és nemzetközi trendnek megfelelő termékeket is. A termékek elkészítéséhez kovászpótló készítmény nem használható fel. A termékek készítésekor nem használhatóak fel élelmiszer imitátumok, és a tésztakészítéshez használt kész keverékek. A termékek között szerepelnie kell töltelkes terméknek is. A feladatok között szerepelnie kell olyan terméknek is, amely tésztájához zsiradékként vaját használnak fel.

- A projektfeladat „C” vizsgarészában meghatározott darabszámban, a rendelkezésre bocsátott vagy saját anyaghányad segítségével az alábbi feladatsorból egy konkrét feladatot kell végrehajtani:
 - egy uzsonna- vagy teasütemény, és egy hagyományos torta készítése;
 - egy uzsonna- vagy teasütemény, és egy szelet vagy tekercs készítése;
 - egy uzsonna- vagy teasütemény, és egy minyon vagy desszert vagy csemege készítése;
 - egy uzsonna- vagy teasütemény, és egy krémes termék készítése;
 - egy uzsonna- vagy teasütemény, és egy tejszínes torta vagy a nemzetközi trendnek megfelelő különböző állagú rétegekből álló torta készítése;
 - egy uzsonna- vagy teasütemény, és egy tejszínes szelet vagy tejszínes desszert készítése.
- A Projektfeladat vizsgatevékenység B) és a C) vizsgarészában végrehajtása - a vizsgázók létszámától függetlenül - minden esetben két különböző napon történik.