

4 0721 05 11

Pék 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: Sütőipari termékek előállítása és bemutatása, csomagolási és jelölési feladat

Készítsen 12 db vizes zsemlet (f=1), 6 db vágott zsemlet (f=1,03) 6 db hosszú zsemlet (f=1,03) 3 db 0,25 kg-os zsemle veknit (f=4,62), és 3 db 0,25 kg-os zsemlecipót (f=4,62) az érvényes előírások szerint!

A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján számítsa ki az elkészítéséhez szükséges nyersanyagok mennyiségét! A munka során a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemeltesse, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végezze el! Egy rendelkezésére bocsátott terméket szakszerűen csomagoljon és lássa el megfelelő jelöléssel!

Munkája során szakmai számítását, valamint az alapvető alkalmazott technológiai paramétereket rögzítse a rendelkezésére bocsátott nyomtatványon!

Szakmai beszélgetés során mutassa be és minősítse az elkészült termékeket, ismertesse az alkalmazott technológiát, majd a termékek esetleges hibáit, és azok kiküszöbölésének lehetőségeit!

2.) vizsgarész: Portfólió elkészítése és védelme

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 alábbi kilenc termékcsoporthoz a vizsgázó egy termékcsoporthoz termékeit készíti el minimum öt különböző alakban vagy tömegben és felületi díszítéssel.
 - Kovászos búzakenyerek készítése.
 - Kovászos rozsos- vagy rozskenyerek készítése.
 - Vizes tésztából készült péksütemények készítése.
 - Tejes tésztából készült péksütemények készítése.
 - Dúsított tésztából készült péksütemények készítése.
 - Tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk készítése.
 - Omlós tésztából készült finom pékáruk készítése.
 - Leveles tésztából készült finom pékáruk készítése.
 - Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek készítése.

A vizsgán kovászpótló készítmények, élelmiszer imitátumok, valamint tésztakészítéshez használt előkeverékek nem használhatóak. A feladatsor minden esetben tartalmaz olyan termékeket is, amelyek tésztakészítéséhez vaját kell felhasználni. A termékek között szerepel hagyományos és tájjellegű sütőipari termék is, valamint a nemzetközi trendnek megfelelő termék is. A kovászos termékek készítéséhez kovászpótló anyag nem használható fel. A kovászos termékeknél a kovász paramétereit a vizsgázók számára a projektfeladat megadja.

- A portfólió szakmai tartalmának szabályait a hatályos KKK tartalmazza! Az Agrár Vizsgaközpont Portfólió szabályzatát a honlap „Dokumentumok” menüpontjában találja.