

5 0721 05 13

Sütő- és cukrászipari technikus 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 és díszmunka készítése, bemutatása és szakmai beszélgetés

Készítsen 2 db 0,5 kg-os fehér kenyeret (kettő féle alakban) és 4 db 0,25 kg-os fehér kenyeret (kettő féle alakban)! Kovásznagyság: 40 %; Kovászsűrűség: 60 %; Kovászélesztő: 50 %.

Készítsen 5 db nagybrióst ($f=2$), 9 db ökörszemmet ($f=0,87$) és 2 db 0,5 kg-os finom fonott kalácsot ($f=10,18$) az érvényes előírások szerint!

A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján számítsa ki az elkészítéséhez szükséges nyersanyagok mennyiségét! Munkája során szakmai számításait és az alapvető alkalmazott technológiai paramétereket rögzítse a rendelkezésére bocsátott nyomtatványon! Egy rendelkezésére bocsátott terméket szakszerűen csomagoljon és lássa el megfelelő jelöléssel!

A munka során a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemeltesse, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végezze el! Szakmai beszélgetés során mutassa be és minősítse az elkészült termékeket, ismertesse az alkalmazott technológiát, majd a termékek esetleges hibáit, és azok kiküszöbölésének lehetőségeit!

Mutassa be a képzés utolsó évében elkészített sütőipari díszmunkáját! (A vizsgabizottság előírhatja, hogy a vizsgán a vizsgázó a díszmunka egy kijelölt részének elkészítését bemutassa.)

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

Készítsen 15 db linzerkarikát és 1db 16 szeletes Stefánia tortát!

A rendelkezésre bocsátott saját anyaghányad segítségével számítsa ki az elkészítéséhez szükséges nyersanyagok mennyiségét! A termék készítésekor alkalmazzon egyszerű díszítő műveleteket!

Munkája során szakmai számításait és az alapvető alkalmazott technológiai paramétereket rögzítse 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 el. Az elkészült terméket- a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően- minősítse! A szakmai beszélgetés során mutassa be a feladatát, minősítse az elkészült terméket, ismertesse az esetleges hibákat és azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit!

Készítsen díszmunkát előzetesen betöltött tortára!

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 szakmai vizsgán hagyományos (nem programozható, szöveges információk tárolására és megjelenítésére nem alkalmas) számológép használata megengedett.
- A projektfeladat „B” vizsgarészában a következő vizsgafeladatok közül két feladat és egy sütőipari díszmunka készítésének végrehajtása:
 - A rendelkezésre bocsátott, vagy saját anyagösszetétel segítségével kenyérfélék gyártása, kovászos tésztakészítési eljárással, többféle tömegben és alakkal, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása, egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése;
 - A rendelkezésre bocsátott, vagy saját anyagösszetétel segítségével, egy adott tésztacsoportból péksütemények gyártása, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása, egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése;
 - A rendelkezésre bocsátott, vagy saját anyagösszetétel segítségével, egy adott tésztacsoportból finom pékáruk gyártása, legalább kétféle tömeggel vagy alakkal, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása, egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése;
 - A rendelkezésre bocsátott, vagy saját anyagösszetétel segítségével, egyedi táplálkozási igényt kielégítő termék gyártása, az elkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása, egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.

A sütőipari díszmunkát a vizsgázó a képzés utolsó évében készíti el, majd azt a vizsgán bemutatja. A díszmunkával kapcsolatos elvárások: Csak élelmi anyagok felhasználásával készülhet. Minimum 30cm * 30cm széles * 30 cm magas, maximum 40 cm * 40 cm széles * 60 cm magas méretben. A vizsgabizottság előírhatja, hogy a vizsgán a vizsgázó a díszmunka egy kijelölt részének elkészítését bemutassa. A díszmunka valóságát (azt, hogy a vizsgázó önálló munkájának eredménye) - a szakmai oktatást végző intézménynek hitelesíteni kell a vizsgát megelőzően.

A vizsgaközpont több projektfeladatot állít össze úgy, hogy a feladatsor a fenti termékcsoporthoz mindegyikét lefedje. A feladatokat úgy kell összeállítani, hogy mindegyikben szerepelnie kell kovászos eljárással készült kenyérnek, és mellé vagy péksüteménynek, vagy finompékárúnak vagy egyedi táplálkozási igényt kielégítő terméknek. Az összeállított vizsgafeladatok közül a vizsgázó egyet véletlenszerűen kiválaszt, és azt önállóan végrehajtja.

- A projektfeladat „C” vizsgarészában meghatározott darabszámban, a rendelkezésre bocsátott vagy saját anyaghányad segítségével kétféle cukrászipari terméket és egy díszmunkát kell készíteni. A kétféle cukrászipari termék készítése az alábbiak szerint történik:
 - 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 különböző állagú rétegekből álló torta készítése;
 - egy uzsonna- vagy teasütemény, és egy tejszínes szelet vagy tejszínes desszert vagy monodesszert készítése.

A díszmunka készülhet előzetesen betöltött tortára, vagy fa-, illetve hungarocell tortára, illetve elkészíthető egy torta méretének megfelelő marcipán lapra is.

A vizsgaközpont több projektfeladatot állít össze úgy, hogy a feladatsor a fenti termékcsoporthoz mindegyikét lefedje. Az összeállított vizsgafeladatok közül a vizsgázó egyet véletlenszerűen kiválaszt, és azt önállóan végrehajtja.

- A Projektfeladat vizsgatevékenység B) és a C) vizsgarészában végrehajtása - a vizsgázók létszámától függetlenül - minden esetben két különböző napon történik.