



ZÁRÓVIZSGA KÉZIKÖNYVE

OKTATÁSI SZAKIRÁNY

PÉK

Belgrád
2013. március

Tartalom

BEVEZETŐ	3
A ZÁRÓVIZSGA ÚJ KONCEPCIÓJA.....	4
1. A ZÁRÓVIZSGA CÉLJA.....	5
2. A ZÁRÓVIZSGA SZERKEZETE.....	6
3. A ZÁRÓVIZSGA FELTÉTELEI ÉS KIVITELEZÉSE	9
4. A ZÁRÓVIZSGA LEBONYOLÍTÁSA	9
4.1. A tanulók felkészítése a vizsgára	9
4.2. A vizsgáztató bizottság	10
4.3. Vizsgafeladatok - kombinációk.....	10
4.4. A vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek előkészítése	10
4.5. A vizsga eredményéről szóló jelentések.....	10
5. OSZTÁLYOZÁS	11
6. NYILVÁNTARTÁS	11
7. OKLEVÉL ÉS BIZONYLAT	12
1. MELLÉKLET:.....	13
MUNKAFELADATOK LISTÁJA.....	15
A KOMBINÁCIÓK LISTÁJA	15
2. MELLÉKLET:.....	17
A ZÁRÓVIZSGA FELADATAI ÉS AZ ÉRTÉKELŐ NYOMTATVÁNYOK.....	17
3. MELLÉKLET:.....	27
A ZÁRÓVIZSGA FELADATAINAK EREDMÉNYEIT ÖSSZESÍTŐ ÉRTÉKELŐ NYOMTATVÁNY.....	27

BEVEZETŐ

A modern társadalom, valamint a gazdasági és technológiai fejlődésre való törekvés, szükségessé tette a szakképzés általános és specifikus céljainak innovációját. Ennek értelmében Szerbiában a szakképzésben a fő hangsúlyt elsősorban a szakmai tudás és a munkavégzéshez szükséges kulcsfontosságú kompetenciák fejlesztésére, a folyamatos szakmai képzésre kell fektetni, annak érdekében, hogy a munkaerő nagyobb rugalmassággal bírkozzon meg a társadalom és munkaerőpiac változó igényeivel, és nagyobb mobilitással bírjon.

Az oktatás minőségének javítása céljából, a szakmai tudás és képességek mindjobb átadásának érdekében, a munkába bekapcsolták a különböző érdekcsoportokat és szociális partnereket is, figyelembe véve és tiszteletben tartva az etnikai, kulturális és nyelvi különbségeket. A Szerb Köztársaság Oktatási minisztériuma a szakoktatás átszervezését és reformját a Szerbiai szakirányú oktatás stratégiai tervének¹ kidolgozásával kezdte, amelyet a Szerb Köztársaság Kormánya 2006. decemberében fogadott el. A továbbiakban a Szerb Köztársaság Kormánya elfogadta a fent említett stratégia megvalósításához szükséges akciótervet 2009. márciusában, valamint 2012. novemberében Szerbia Oktatásfejlesztési stratégiáját 2020-ig.

Mindezen dokumentumokra, valamint a mezőgazdaság, élelmiszer-termelés és feldolgozás munkaterületen működő kísérleti tagozatok eredményeinek értékelésére alapozva, a 2010/2011-es tanévtől kezdődően bevezetésre került egy új tanterv és program a **pék**² oktatási szakirányon belül. Ez a szakképzési program a **szakképesítési minősítéseken** alapszik. A minősítési rendszer bevezetése a szakoktatásba, egy olyan új záróvizsga bevezetését tette szükségessé, amely lehetőséget ad a szakképesítési minősítésekben leírt szakmai kompetenciák ellenőrzésére.

Pék oktatási szakirányon tanuló diákok első generációja a 2012/2013-as tanévben tesz először záróvizsgát.

A záróvizsga programjának előkészítésekor szakmai konzultációk sorozata zajlott a szociális partnerek – Munkaadók szövetsége, a Szerb Gazdasági Kamara, egyéb szakmai szervezetek, valamint az adott programot lebonyolító középiskolák tanárai között. Ez a program a különböző nemzetközi záróvizsga koncepciók tanulmányozását követően jött létre, figyelembe véve a Szerb Köztársaság meglévő oktatási rendszerének tapasztalatait.

A záróvizsga kézikönyve (a további szövegben: Kézikönyv), egy nyilvános dokumentum, amely azon szakközépiskolák tanulóinak és tanárainak készült, ahol **pékeket** képeznek, valamint a szociális partnerek és minden olyan intézmény, illetve személy részére, akiket érdekel ez az oktatási terület.

Tudván azt, hogy a záróvizsga minden résztvevőjének felkészítése, az előírások betartása mennyire fontos része az oktatásnak, a Kézikönyvben leírtak lehetővé teszik, hogy a záróvizsgát valamennyi iskolában a tanulók részére ugyanolyan feltételek mellett szervezzék meg.

A hároméves szakképzés követelményeitől, valamint a szociális partnerek illetve az iskolák igényeitől függően, ez a dokumentum a jövőben fejleszthető és bővíthető.

¹ "Службени гласник РС" бр. 1/2007

² "Службени гласник РС – Просветни гласник" бр. 06/2012

A ZÁRÓVIZSGA ÚJ KONCEPCIÓJA

A szakoktatás minőségbiztosítási rendszerének egyik eleme a záróvizsga. A középfokú szakképzésben résztvevő egyén a záróvizsga letételével a munkaerő piacra való belépéshez nélkülözhetetlen **szakképesítést** szerez.

A záróvizsga során ellenőrzik, hogy a tanuló a hároméves szakképzés befejezése után, rendelkezik -e a szakképesítési minősítésekben, valamint a programban előírt tudással, gyakorlati tudással, szakmai rátermettséggel és képességekkel, vagyis az adott szakmában (szakmákban) megkövetelt kulcsfontosságú kompetenciákkal. A sikeres záróvizsga után az Oklevélen kívül, minden egyén egy ún. kiegészítő oklevelet is kap: *Bizonylat a letett vizsgákról a szakiránynak megfelelő program szerint*, amellyel a munkaadóknak bizonyítani tudják a szakmai kompetenciáikat.

Az adott szakirányon belül, minden tagozaton alkalmazott záróvizsga **új koncepciója** a következő **elveken** alapszik:

- Azonos minőségű záróvizsga az egész köztársaság területén,
- Az osztályozás színvonalának emelése.

Az azonos minőségű záróvizsga azt jelenti, hogy minden iskolában azonos követelmény-rendszerben, azonos feltételek mellett szervezik meg. A részletes utasításokat tartalmazó Kézikönyv és a bevezetett minőségbiztosítási rendszer, fontos része a minőséges záróvizsga lebonyolításának. Ennek köszönhetően lehetőség nyílik az oktatási színvonal és minőség kiegyenlítésére köztársasági szinten, valamennyi szakirányon.

Az osztályozás színvonalának emelését a kompetencia alapú értékelés teszi lehetővé, mint az osztályozás hatályos és objektív eszköze. Az objektív értékelést és a megfelelő módszerek, valamint eszközök fejlesztését a szakképesítési minősítési szabványok felállítása tette lehetővé.

Ezzel összhangban a kompetencia alapú értékelés a munkafeladatok műveleti felbontásán alapszik, amelyeket a munka, illetve az adott folyamat a valóságban is megkövetel.

További újítás a részben külső értékelés bevezetése, amely közvetlenül hozzájárul az osztályozás színvonalának növeléséhez. A záróvizsgán, a munkaadók képviselői, az adott terület szakértői, megfelelő felkészítés után, helyet kapnak a vizsgáztató bizottságokban, mint kültagok.

A záróvizsgák eredményei felhasználhatóak az iskola munkájának **önértékeléséhez**, valamint az adott szakirányon belül az oktatás folyamatának országos szintű **értékelésére**. Ugyanakkor mindkét szinten irányvonalat adnak a oktatási folyamat további fejlesztéséhez.

Minden szakirány részére elkészült a **Záróvizsga kézikönyve** (a továbbiakban: Kézikönyv), amely részletesen leírja a záróvizsga előkészítését, szervezését és lebonyolítását.

A Kézikönyv tartalmazza:

- A záróvizsga programját
- A munkafeladatok listáját és a kombinációk listáját – 1. Melléklet
- A záróvizsga munkafadatainak leírását és az értékelő nyomtatványokat – 2. Melléklet
- A záróvizsga feladatainak eredményeit összesítő értékelő nyomtatványokat – 3. Melléklet

A Kézikönyveket, minden szakirány képviselőjében felkért tanárok csoportjával együttműködve, az Oktatás- és nevelésfejlesztő intézet szakoktatási és felnőttképzési központja (Завод за унапређивање образовања и васпитања – Центар за стручно образовање и образовање одраслих) készítette (a továbbiakban Központ).

1. A ZÁRÓVIZSGA CÉLJA

A záróvizsga méri, hogy a **pék** szakirányon, az oktatás befejezése után, a tanuló rendelkezik-e a szakképesítési minősítésben leírt szakmai kompetenciákkal.

SZAKKÉPESÍTÉSI MINŐSÍTÉS

1. A szakképesítés megnevezése: Pék

2. Munkaterület: Mezőgazdaság, élelmiszer-termelés és feldolgozás

3. A szakképesítés szintje: III.

4. A szakképesítés célja: Kenyér, péksütemények, kalácsok és tésztafélék gyártása

5. Szakmai kompetenciák és kompetencia egységek

- A munka előkészítése, valamint a sütőipar higiéniai, munkavédelmi és környezetvédelmi előírásainak alkalmazása
- Búza, kevert és különleges kenyérfajták gyártása
- Élesztős lazítású, leveles és rétestésztából készült péksütemények készítése
- Élesztős lazítású, omlós és mézes tésztákból készült kalácsok (sütemények) és teasütemények készítése
- Száraztészta gyártása
- Munkatervezés és szervezés a saját vállalkozásban (pékségben)

6. Szakmai kompetenciák és kompetencia egységek

Szakmai kompetencia	Kompetencia egységek
A munka előkészítése, valamint a higiéniai, munkavédelmi és környezetvédelmi előírások alkalmazása a sütőiparban	- A munkavégzéshez szükséges dokumentumoknak megfelelően megszervezi a saját munkáját - Előkészíti a munkahelyet és a munkaeszközöket - A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket és eszközöket, részt vesz a karbantartási munkákban - Elvégzi a gépek, berendezések, eszközök, valamint a helyiség tisztítását és fertőtlenítését a pékségben - Ügyel a személyi higiéniára - Kitölti a munkanaplót - Kommunikál a munkatársakkal - Felveszi a tevékenységhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést - Összegyűjti és szelektálja a sütőiparban keletkezett hulladékot az előírásoknak megfelelően
Búza, kevert és különleges kenyérfajták gyártása	- Ellenőrzi a kenyérgyártáshoz szükséges alap-, járulékos-, segéd- és adalékanyagok érzékszervi tulajdonságait - Előkészíti és adagolja az alap-, járulékos- és adalékanyagokat - Különböző kenyértésztákat dagaszt - Megmunkálja a kenyértésztát - Figyelemmel követi a kenyér kelesztését és sütését - Ellenőrzi a kenyér érzékszervi tulajdonságait - Csomagolja és tárolja a kenyeret
Élesztős lazítású, leveles- és rétestésztából készült péksütemények készítése	- Ellenőrzi a péksüteményekhez szükséges alap-, járulékos-, segéd- és adalékanyagok érzékszervi tulajdonságait - Előkészíti és adagolja az alap-, járulékos- és adalékanyagokat - Elkészíti (összegyűjti) a különböző péksütemények tésztáját - Megmunkálja a péksütemények tésztáját - Figyelemmel követi az élesztős lazítású tészták kelesztését - Figyelemmel követi a péksütemények sütését - Ellenőrzi a péksütemények érzékszervi tulajdonságait - Csomagolja és tárolja a péksüteményeket

Szakmai kompetencia	Kompetencia egységek
Élesztős lazítású, omlós és mézes tésztákból készült kalácsok (sütemények) és teasütemények készítése	- Ellenőrzi a sütemények és teasütemények gyártáshoz szükséges alap-, járulékos-, segéd- és adalékanyagok érzékszervi tulajdonságait - Előkészíti és adagolja az alap-, járulékos- és adalékanyagokat - Elkészíti a sütemények és a teasütemény tésztáját - A sütemény fajtájától függően formázza, vágja, tölti a tésztát - Figyelemmel követi az élesztős lazítású tészták kelesztését - Figyelemmel követi a sütemények és teasütemények sütését - A süteménytől függően tölti és bevonja a kész süteményeket - Ellenőrzi a sütemények érzékszervi tulajdonságait - Csomagolja és tárolja a süteményeket
Szárastészta gyártása	- Ellenőrzi a szárastészta gyártáshoz szükséges alap-, járulékos-, segéd- és adalékanyagok érzékszervi tulajdonságait - Előkészíti és adagolja az alap-, járulékos- és adalékanyagokat - Elkészíti a tésztát - Formázza a különböző fajtájú és alakú tésztákat - Szárítja a tésztát - Csomagolja és tárolja a tésztát
Munkatervezés és szervezés a saját vállalkozásban (pékségben)	- Megtervezi a napi, heti és havi termelést a piaci igényeknek megfelelően - Megtervezi az alapanyagok és egyéb szükséges anyagok beszerzését - Kiosztja a feladatokat - Kommunikál a munkatársakkal a termelés valamennyi fázisában - Beszerzi és tárolja az alapanyagokat és egyéb anyagokat - Kidolgozza az ár kalkulációt - Kísérőlevelet és számlákat készít - Kiállítja és bemutatja a termékeket - Árusítja a készterméket - Kapcsolatot tart az ügyfelekkel

2. A ZÁRÓVIZSGA SZERKEZETE

A záróvizsga keretén belül a tanuló **két munkafeladatot** old meg, amellyel a szakmai kompetenciáit bizonyítja.

A kompetencialapú értékelés (osztályozás) módszertanának, valamint a *szakképesítési minősítésekben*, illetve a kompetencia egységekben leírtaknak megfelelően definiálták az osztályozás (értékelés) módját. Az értékelést szempontok és mutatók alapján végzik.

A szempontok és mutatók alapján készültek el a kompetenciákat értékelő eszközök (pontozó, értékelő nyomtatványok). Ezek a szempontok és mutatók alkalmassak a tanuló értékelésére és fejlődésének nyomonkövetésére a tanulmányai során.

A záróvizsga sikeressége és a kompetenciák helyes felmérése érdekében, a kompetenciákat csoportosították, illetve ezekhez a csoportokhoz hozzárendelték a megfelelő szempontokat és mutatókat létrehozva ezzel az osztályozás fő kritériumait.

Pék kompetenciák osztályozásának fő kritériumai

Kompetencia: Élesztős lazítású tészták készítése						
Szempontok	Mutatók					Pontszám
	1	2	3	4	5	
A higiéniai, munka- és környezetvédelmi előírások betartása, alkalmazása	Ügyel a személyi higiéniára	Ügyel a gépek, berendezések, eszközök, és a munkaterület tisztaságára, higiéniájára	Használja a tevékenységhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést	A hulladékot a megfelelő helyre gyűjti		10
A tészta dagasztása	Kiszámítja a nyersanyagok szükséges mennyiségét a recept alapján	Előkészíti a munkaterületet és a munkaeszközöket	Kiválasztja és előkészíti a nyersanyagokat	Kiméri a nyersanyagokat	Kézi dagasztással homogén tésztát készít	30
A tészta megmunkálása	Osztja és/vagy formázza a tésztát	Figyelemmel kíséri a tészta pihentetését	Készre formázza a tésztát	Készre formázza a terméket a az előírt idővel összhangban		28
A készre formázott tésztadarabok sütése	Előkészíti a kelesztőt és a sütőkemencét (beállítja a paramétereit)	Ellenőrzi a kelesztési folyamatot	Ellenőrzi a sütési folyamatot			8
A késztermék bemutatása	Előkészíti a terméket a bemutatóra	Bemutatja a terméket, amely megfelel a minőségi előírásoknak a következő tulajdonságaiban:				24
		térfogatában	Külső megjelenésében	Bélzet kinézetében	A héj és a bélzet illatában	
Összpontszám						100

Kompetencia:	Élesztős lazítás nélküli tészták készítése					
Szempontok	Mutatók					Pontszám
	1	2	3	4	5	
A higiéniai, munka- és környezetvédelmi előírások betartása, alkalmazása	Ügyel a személyi higiéniaára	Ügyel a gépek, berendezések, eszközök, és a munkaterület tisztaságára, higiénijára	Használja a tevékenységhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést	A hulladékot a megfelelő helyre gyűjti		10
A tészta dagasztása	Kiszámítja a nyersanyagok szükséges mennyiségét a recept alapján	Előkészíti a munkaterületet és a munkaeszközöket	Kiválasztja és előkészíti a nyersanyagokat	Kiméri a nyersanyagokat	Kézi dagasztással homogén tésztát készít	30
A tészta megmunkálása	Osztja és/vagy formázza a tésztát	Figyelemmel kíséri a tészta pihentetését	Készre formázza a tésztát	Készre formázza a terméket a az előírt idővel összhangban		30
A készre formázott tésztadarabok sütése	Előkészíti a sütőkemencét (beállítja a paramétereket)	Ellenőrzi a sütési folyamatot				6
A késztermék bemutatása	Előkészíti a terméket a bemutatóra	Bemutatja a terméket amely megfelelk aminőségi előírásoknak a következő tulajdonságaiban::				24
		térfogatában	Külső megjelenésében	Bélzet kinézetében	A héj és a bélzet illatában	
Összpontszám						100

Az előírt kompetenciák ellenőrzéséhez, az osztályozási kritériumok figyelembe vételével határozzák meg a **munkafeladatok listáját**.

A munkafeladatok listáját, a feladatokat, a feladat leírásában szereplő paramétereket, valamint a feladatok értékelését segítő eszközöket a Központ, a tanárok egy csoportjával együtt készíti elő. A feladat leírásokat, és a szükséges paramétereket, valamint az értékelő, pontozó nyomtatványokat a Központtól kapják meg az iskolák.

A záróvizsgára, a szabványosított feladatokból, adott számú feladat **kombináció** készül. A munkafeladatok listáját és a kombinációkat a Kézikönyv 1. Melléklete tartalmazza.

3. A ZÁRÓVIZSGA FELTÉTELEI ÉS KIVITELEZÉSE

A tanuló a törvényes előírásoknak megfelelően vizsgázhat.

A záróvizsga feltételeit és megszervezésének módját a következő táblázat tartalmazza.

1.számú táblázat A záróvizsga feltételei és megszervezésének módja

A tanuló részéről:	
Általános feltétel:	Pék szakirányon sikeresen befejezett harmadik osztály
Egyéb feltételek:	- Érvényes egészségügyi (szanitáris) könyvecske; - Fehér színű védőruha és lábbeli (póló, nadrág, sapka, kötény, papucs vagy cipő); - Személyi higiénia; - Írásbeli előkészület.
Az iskola részéről:	
A sikeres záróvizsga megszervezéséhez az iskolának önállóan, vagy a szociális partnerek segítségével a következő feltételeket kell biztosítania: - időpont (a feladatok elvégzéséhez szükséges idő); - a számítások elvégzéséhez szükséges hely; - a feladat elvégzéséhez szükséges hely; - a feladat elvégzéséhez szükséges eszközök, szerszámok, berendezések - szükséges nyersanyagok; - az adott vizsgaidőszakra érvényes feladat kombinációk; - feladatok leírását a tanuló és minden vizsgáztató részére; - kellő számú záróvizsga értékelő, osztályozó nyomtatvány; - a kompetencia alapú osztályzásra felkészített vizsgáztatókat.	

Azok a tanulók, akik nem elégítik ki a fent leírt feltételeket nem záróvizsgázhatnak.

4. A ZÁRÓVIZSGA LEBONYOLÍTÁSA

A záróvizsgát a pék szakirány vizsgakövetelményeit és vizsgaprogramját leíró és szabályozó Kézikönyvvel összhangban szervezik. A záróvizsga helyszíne az iskola, vagy olyan helyszín, ahol rendelkezésre állnak a munkahelyek és feltételek, illetve a szakiránynak megfelelő tevékenységet folytatnak. A vizsga lebonyolításához szükséges emberi erőforrásokat és technikai feltételeket az iskola időben tervezi és előkészíti, illetve meghirdeti a záróvizsga időpontjait.

4.1. A tanulók felkészítése a vizsgára

Az iskola igazgatója minden tanuló részére kinevez egy **mentort**. Mentor, a tanulót tanulmányai során oktató szaktanár lehet. A mentor segíti a tanulót a záróvizsgára való felkészülésben. A tantervben, a záróvizsgára való felkészülésre előírt három hét alatt az iskola konzultációkat szervez, tájékoztatja a jelölteket az osztályozás módjáról, biztosítja a tanuló felkészüléséhez szükséges feltételeket (időpontok, helyszín, felszerelés) valamennyi feladat megoldásához.

4.2. A vizsgáztató bizottság

A vizsgabizottság (választmány) megalakítása után, az igazgató kinevezi a záróvizsgán értékelő vizsgáztató bizottság tagjait és helyetteseiket. A kültagok névsorát továbbítja a Központnak. A vizsgáztató bizottság legalább három tagból áll (és három helyettesből), akiket az igazgató nevez ki a megfelelő összetételben:

- két szaktanár az adott szakirányon, akik közül az egyik a bizottság elnöke és
- a munkaadók képviselője – az adott terület szakértője, aki maga is képes (kompetens) ugyanezen feladatok elvégzésére a pékségben³.

A vizsgáztatók kijelölése után az iskola köteles felkészítő tanfolyamot szervezni részükre.

4.3. Vizsgafeladatok - kombinációk

Az iskola szaktanárainak testülete az ebben a Kézikönyvben szereplő feladat kombinációk listájáról kiválasztja egy adott számú kombinációt, és létrehozza az vizsgafeladatok kombinációinak **iskolai listáját**, amely az adott vizsgaidőszakban érvényes.

A feladatkombinációk száma az adott vizsgaidőszakban vizsgázó tanulók számánál 10%-kal több kell, hogy legyen. Egy tagozaton belül minden tanulónak eltérő feladat kombinációja legyen.

A vizsgára jelentkező tanuló (jelölt) a vizsga kezdete előtt legkésőbb két nappal húzza ki a feladat kombinációt, a csere lehetősége nélkül. A feladat pontos leírását, a szükséges paraméterekkel, közvetlenül a vizsga lebonyolítása előtt kapja meg a tanuló, és ezután végzi el a szükséges technológiai számításokat.

4.4. A vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek előkészítése

A vizsga lebonyolításához szükséges technikai háttérrel biztosító személy a vizsgabizottság minden tagja részére előkészíti a feladatok értékelésére szolgáló nyomtatványokat, a kihúzott kombinációknak megfelelően, az összesítő értékelő nyomtatványokat, a tanulók és a vizsgáztatók részére a konkrét feladatok szövegét, a szükséges mellékleteket (amennyiben a feladat azt megköveteli). Az értékelő lapokba és az összesítő nyomtatványokba, a nyomtatás előtt beírhatóak az iskola, a tanuló és a mentor adatai.

Minden tanuló részére a feladatok megoldásához azonos feltételeket kell biztosítani.

A tanár, vizsgáztató vagy a technikai előkészítéssel megbízott személy, minden tanuló és vizsgáztató részére előkészíti a szükséges mellékleteket, amely minden, az adott vizsgaidőszakban lehetséges feladatban szereplő késztermékre tartalmazza a hozamokat. Mindkét feladat pontos leírását, illetve a konkrét paramétereket (mennyiség, és a késztermék hozama) tartalmazó lapokat külön borítékba kell csomagolni és lezárni. A lezárt borítékokat, a kihúzott kombinációknak megfelelően, a vizsgán kell kiosztani a tanulóknak.

A feladatok kivitelezéséhez szükséges számításokhoz a tanulóknak olyan helyiséget kell biztosítani, ahol minden tanuló a vizsgáztatók felügyelete mellett tudja azokat elvégezni. 45 perc áll rendelkezésükre, hogy a szükséges számításokkal kiegészítsék az írásbeli előkészületüket.

4.5. A vizsga eredményeiről szóló jelentések

A vizsga lebonyolítása után, minden vizsgaidőszakban, az iskola köteles továbbítani a vizsga eredményeit a Központnak, a záróvizsgák értékelése és követése céljából. Ennek érdekében a Központ elküldi az iskolának a záróvizsgák eredményeinek összegzésére szolgáló nyomtatványokat.

³ A vizsgabizottság kültagjainak részvételét a Szerbia munkaadóinak szövetsége, illetve a Szerb gazdasági kamara hagyja jóvá. A kültagokról az adatbázist a Központ kezeli.

5. OSZTÁLYOZÁS

A szakmai kompetenciákat értékelő osztályzatot a záróvizsgán a vizsgáztató bizottság adja.

A záróvizsgán két munkafeladatot kell elvégezni. A záróvizsga eredményét a tanuló által elvégzett két feladatra kapott pontok összege határozza meg.

Az egyes feladatokra legtöbb 100 pont adható.

A kiválasztott kombinációnak megfelelően minden vizsáztató kap egy-egy értékelő lapot a feladatok pontozására, illetve a vizsgabizottság elnöke egy összesítő nyomtatványt is⁴. Minden vizsgáztató **önállóan, megfigyeléssel értékeli** (pontozza) a tanuló munkáját, a megfelelő feladat-értékelő nyomtatványt felhasználva.

A tanuló a vizsgára hozza az írásos előkészületét, amely egyben előfeltétele is a vizsga megkezdésének. Az írásos előkészület tartalmát minden feladatra külön kell meghatározni, és a feladat megoldásához szükséges technológiai számítások alapját tartalmazza, amelyet magán a vizsgán kell elvégezni. A bizottság ellenőrzi a számítás pontosságát, amit minden tag külön bejegyez az adott feladatot értékelő nyomtatványba.

A feladat kivitelezéséhez szükséges időt minden feladatléírás tartalmazza, és a bizottság tagjai ellenőrzik.

Minden vizsgáztató, a feladat-értékelő nyomtatványokon szereplő szempontok és mutatók alapján adott pontszámokat feladatonként összesíti.

A záróvizsga jegyzőkönyv részét képező, a záróvizsga eredményét összesítő nyomtatványba, minden vizsgáztató beírja a saját értékelő lapjai alapján az összpontszámait, külön mindkét feladatra. A beírt pontok alapján a bizottság meghatározza a feladatonkénti pontátlagot (két tizedes pontossággal).

A tanuló záróvizsgán elért összpontszáma, az egyes feladatokra kapott átlagpontok egész számra kerekített összege.

Amennyiben a tanuló legalább egyik feladat megoldásával 50 pontnál (átlagpontok)kevesebbet ért el, nem kompetens (alkalmas) az adott feladat elvégzésére, vagyis az eredménye elégtelen (1).

Amennyiben a tanuló mindkét feladatra külön-külön legalább 50 pontot (átlag) kapott, kompetens (alkalmas) az adott feladat elvégzésére.

A pontokat a következő táblázat segítségével lehet eredményesíteni:

ÖSSZ ÁTLAGPONTSZÁM	EREDMÉNY
100 – 125	elégséges (2)
126 – 150	jó (3)
151 – 175	jeles (4)
176 – 200	kitűnő (5)

6. NYILVÁNTARTÁS

Minden tanuló záróvizsgájáról külön jegyzőkönyvet kell vezetni. A jegyzőkönyvhöz mellékelni kell:

- a vizsgázó mindkét feladatának írásos előkészületét, a vizsgán elvégzett technológiai számításokkal együtt;
- valamennyi vizsgáztató által kitöltött szabványosított feladat-értékelő nyomtatványokat mindkét feladatra;
- a záróvizsga feladatokat értékelő összesítő nyomtatványt.

⁴ A Kézikönyv 2. Melléklete tartalmazza a feladatokat értékelő nyomtatványokat, a 3. melléklet pedig a záróvizsga feladatait értékelő összesítő nyomtatványt.

7. OKLEVÉL ÉS BIZONYLAT

A sikeres záróvizsgát tett tanuló Oklevelet kap a befejezett középfokú tanulmányokról.

Az Oklevél mellé az iskola a tanuló részére kiállít egy Bizonylatot is, a szakirány programjában előírt vizsgák letételéről.

1. MELLÉKLET

A FELADATOK LISTÁJA

A KOMBINÁCIÓK LISTÁJA

A FELADATOK LISTÁJA

A pék szakirányon befejezett tanulmányai során a tanuló által szerzett kompetenciák ellenőrzésére kidolgozott feladatokat a következő táblázat tartalmazza.

Szakmai kompetencia	A feladat kódja	A feladat megnevezése
Élesztős lazítású tésztából készült termékek gyártása	PEK – A-01	T-500-as búzalisztból készült kenyér készítése
	PEK – A-02	Kevert rozskenyér készítése
	PEK – A-03	Kevert kukoricakenyér készítése
	PEK – A-04	Pizza-alap készítése
	PEK – A-05	Kifli készítése
	PEK – A-06	Négyszálas fonott kalács készítése
	PEK – A-07	Gyevrek készítése
	PEK – A-08	Perec készítése
	PEK – A-09	Croissant készítése
	PEK – A-10	Töltött bukta készítése
	PEK – A-11	Töltött tekercs készítése
Élesztős lazítás nélküli tésztából készült termékek gyártása	PEK – B-01	Túrós táskák készítése
	PEK – B-02	Koktél sütemények készítése leveles tésztából
	PEK – B-03	Burekkészítés
	PEK – B-04	Töltött rétes készítése
	PEK – B-05	Pitekészítés rétestésztából
	PEK – B-06	Vaníliás teasütemény készítése
	PEK – B-07	Mézeskalács készítése

KOMBINÁCIÓK LISTÁJA

A záróvizsgán a tanuló a következő táblázatban felsorolt kombinációkban szereplő, két feladatot oldja meg:

A kombináció sorszáma	A feladatok kódja	A kombináció megnevezése
1.	PEK – A-01 PEK – B-01	T-500-as búzalisztból készült kenyér és túróstáska készítése
2.	PEK – A-01 PEK – B-03	T-500-as búzalisztból készült kenyér és burek készítése
3.	PEK – A-01 PEK – B-06	T-500-as búzalisztból készült kenyér és vaníliás teasütemény készítése
4.	PEK – A-02 PEK – B-02	Kevert rozskenyér és koktél sütemények készítése leveles tésztából
5.	PEK – A-02 PEK – B-04	Kevert rozskenyér és töltött rétes készítése
6.	PEK – A-02 PEK – B-07	Kevert rozskenyér és mézeskalács készítése
7.	PEK – A-03 PEK – B-01	Kevert kukoricakenyér és túróstáska készítése
8.	PEK – A-03 PEK – B-03	Kevert kukoricakenyér és burek készítése
9.	PEK – A-03 PEK – B-05	Kevert kukoricakenyér és pitekészítés rétestésztából

A kombináció sorszáma	A feladatok kódja	A kombináció megnevezése
10.	PEK – A-04 PEK – B-02	Pizza-alap és koktél sütemények készítése leveles tésztából
11.	PEK – A-04 PEK – B-04	Pizza-alap és töltött rétes készítése
12.	PEK – A-04 PEK – B-07	Pizza-alap és mézeskalács készítése
13.	PEK – A-05 PEK – B-02	Kifli és koktél sütemények készítése leveles tésztából
14.	PEK – A-05 PEK – B-05	Kifli és pitekészítés rétestésztából
15.	PEK – A-05 PEK – B-06	Kifli és vaníliás teasütemény készítése
16.	PEK – A-06 PEK – B-01	Négyszálas fonott kalács és túróstáska készítése
17.	PEK – A-06 PEK – B-05	Négyszálas fonott kalács és pitekészítés rétestésztából
18.	PEK – A-06 PEK – B-07	Négyszálas fonott kalács és mézeskalács készítése
19.	PEK – A-07 PEK – B-02	Gyevrek és koktél sütemények készítése leveles tésztából
20.	PEK – A-07 PEK – B-03	Gyevrek és burek készítése
21.	PEK – A-07 PEK – B-06	Gyevrek és vaníliás teasütemény készítése
22.	PEK – A-08 PEK – B-01	Perec és túrós táska készítése
23.	PEK – A-08 PEK – B-03	Perec és burek készítése
24.	PEK – A-08 PEK – B-07	Perec és mézeskalács készítése
25.	PEK – A-09 PEK – B-04	Croissant és töltött rétes készítése
26.	PEK – A-09 PEK – B-05	Croissant és pitekészítés rétestésztából
27.	PEK – A-09 PEK – B-06	Croissant és vaníliás teasütemény készítése
28.	PEK – A-10 PEK – B-04	Töltött bukta és rétes készítése
29.	PEK – A-10 PEK – B-06	Töltött bukta és vaníliás teasütemény készítése
30.	PEK – A-10 PEK – B-07	Töltött bukta és mézeskalács készítése
31.	PEK – A-11 PEK – B-01	Töltött tekercs és túrós táska készítése
32.	PEK – A-11 PEK – B-02	Töltött tekercs és koktél sütemények készítése leveles tésztából
33.	PEK – A-11 PEK – B-03	Töltött tekercs és burek készítése

2. MELLÉKLET

A ZÁRÓVIZSGA FELADATAI ÉS A VIZSGAÉRTÉKELŐ NYOMTATVÁNYOK

Tisztelt tanulók, mentorok és vizsgáztatók!

Önök előtt a pék szakirány záróvizsgáján elvégzendő feladatokat és az értékelő nyomtatványokat tartalmazó dokumentum áll. A feladatok gyakorlását és a záróvizsgára való felkészülést segíti, illetve a vizsgáztatók számára a záróvizsgán alkalmazott értékelés (osztályzás) megismerésére szolgál.

A feladatokat és az őket értékelő nyomtatványokat a vizsgán ellenőrizendő kompetenciák alapján állítottuk össze. Az A jelű feladatok az élesztős *lazítású tésztából készült termékek gyártására*, a B jelű feladatok pedig az *élesztős lazítás nélküli tésztából készült termékek gyártására* vonatkoznak. A feladatokból hiányzó paramétereket a vizsgán ismertetik.

Minden feladaton belül ellenőrzik a tanuló azon kompetenciáit is, amelyek *a munka előkészítésére, a higiéniai, munkavédelmi, környezetvédelmi előírások betartására, valamint a munka megszervezésére és tervezésére vonatkoznak egy pékségben*.

A melléklet tartalmazza a feladatok leírásának módját, illetve a feladatok értékelésére szolgáló nyomtatványokat, amelyeket minden alkalommal az adott feladathoz kell igazítani, attól függően, hogy milyen paramétereket (mennyiségek, késztermék hozama) kap a tanuló a vizsgán. A pontos feladatleírásokat és az összes feladat-értékelő nyomtatványt a Központ juttatja el az iskoláknak.

Minden feladatra legfeljebb 100 pont adható. A tanulónak a sikeres vizsgához **mindkét feladatban külön-külön legalább 50 pontot** kell elérnie. Az értékelő nyomtatványok az előre rögzített szempontokat és mutatókat, valamint az értékelés szintjeit (kettő) tartalamazzák. A késztermékeket a sütőipari szabványok szerint minősítik.

A feladatok műveleteinek sikeres teljesítése azt jelenti, hogy a tanuló alkalmas az **önálló** munkára, vagyis rendelkezik az összetett munkafeladatok elvégzéséhez, a műveletek összekapcsolásához, az önálló munka felelősségteljes megszervezéséhez szükséges tudással és képességekkel. A kompetencia alapú értékelésben mindezeket a szempontokat figyelembe kell venni.

A záróvizsga feladatai lehetőséget nyújtanak a tanuló rátermettségének, alkalmasságának ellenőrzésére azon konkrét munkafeladatok elvégzésében, amelyeket az adott szakképesítés megkövetel. Ez egyben azt is jelenti, hogy szakmai szempontból felkészült arra, hogy belépjen a munka világába.

Sok sikert kívánunk a munkához!

A Szerzők

FELADATOK

ПЕК – А-01	T-500-as búzalisztból készült kenyér készítése
ПЕК – А-02	Kevert rozskenyér készítése
ПЕК – А-03	Kevert kukoricakenyér készítése
ПЕК – А-04	Pizza-alap készítése
ПЕК – А-05	Kifli készítése
ПЕК – А-06	Négyszálas fonott kalács készítése
ПЕК – А-07	Gyevrek készítése
ПЕК – А-08	Perec készítése
ПЕК – А-09	Croissant készítése
ПЕК – А-10	Töltött bukta készítése
ПЕК – А-11	Töltött tekercs készítése

- Számítsd ki _____ darab , egyenként _____ g-os _____ (_____ g _____) elkészítéséhez szükséges alapanyagok mennyiségét, a megadott alaprecept szerint, ha a késztermék hozama _____ %.
- A szükséges mennyiségű alapanyagok felhasználásával, a rendelkezésre álló eszközök, berendezések segítségével dagaszd be, formázd és süsd meg az megadott mennyiségű _____.
- A késztermék érzékszervi bírálatához válaszd ki a _____ legjobb darabot.
- Az írásos előkészületnek a következőket kell tartalmaznia: az alapreceptet, a szükséges felszerelést (eszközöket, gépeket, berendezéseket), a technológiai folyamatábrát és a feladat elvégzésének rövid leírását. A feladat írásos előkészülete 2-3 gépelt oldal legyen.
- A feladat elvégzése során értékelik a higiéniai és munkavédelmi előírások betartását, az egyes műveletek szabályos elvégzését, a késztermék formázásának idejét, valamint a késztermék minőségét.
- A feladat teljesítésére rendelkezésre álló idő 180 perc.

ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

Шифра радног задатка	ПЕК - А- _____
Назив радног задатка	<i>Израда производа од квасног теста</i>
Назив школе	
Седиште	
Образовни профил	Пекар
Име и презиме кандидата	
Име и презиме ментора	

1. Спровођење хигијенских и заштитних мера (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 10)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Спроводи мере личне хигијене	2	0
Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора	4	0
Употребљава заштитна средства	2	0
Одлаже отпад на одговарајуће место	2	0

2. Замес теста (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 30)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Прорачунава потребне количине сировина према рецептури	10	0
Припрема радно место и средства за рад	5	0
Врши одабир и припрема сировине	5	0
Мери сировине	5	0
Врши ручни замес хомогеног теста	5	0

3. Обрада теста (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 28)		ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Дели и/или обликује тесто		8	0
Прати процес међуодмарања теста		3	0
Завршно обликује тесто		7	0
Завршно обликује производ у складу са нормативом времена Евидентирано време израде је _____ min.	до__min	до__min	преко_min
	10	5	0

4. Печење завршно обликованих комада (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 8)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Припрема ферментациону комору и пећ за рад	2	0
Прати процес завршне ферментације	3	0
Прати процес печења	3	0

КОМЕНТАР:

5. Презентација готовог производа (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 24)					ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Припрема производ за презентацију					4	0
Презентује производ који одговара прописаним стандардима квалитета по:						
Запремина	Одлично нарасло	Врло добро нарасло	Добро нарасло	Задовољавајуће нарасло	Није нарасло	
	4	3	2	1	0	
Спољни изглед	- Облик правилан - Боја и сјај коре својствени врсти производа, без мехурова и напрслина	- Облик делимично неправилан, мало спљоштен - Боја коре једва приметно неједначена, без мехурова и пукотина	- Облик делимично неправилан, мало деформисан - Боја коре приметно неједначена, појава мехурова незнатна	- Облик неправилан, спљоштен - Боја коре неједначена, с појавом мехура и пукотина	- Облик неправилан, јако спљоштен - Боја коре несвојствена, врло бледа или тамна, без сјаја са мехуровима и пукотинама	
	3	2	1	0,5	0	
Изглед средине	- Боја средине уједначена и својствена врсти производа - Средина одлично развијена, својствена врсти производа - Средина одговарајуће влажности	- Боја средине једва приметно неједначена, али својствена врсти производа - Средина добро развијена, својствена врсти производа - Средина није гњечава	- Боја средине приметно неједначена - Средина развијена, својствена врсти производа - Средина мало влажна	- Боја средине неједначена, мало тамнија - Средина делимично развијена, својствена врсти производа - Средина мало гњечава	- Боја средине неједначена, знатно тамнија - Средина неразвијена, несвојствена врсти производа - Средина гњечава	
	5	3	2	1	0	
Мирис коре и средине	Мирис веома изражен, пријатан, својствен врсти производа	Мирис изражен, пријатан, својствен врсти производа	Мирис слабо изражен, својствен врсти производа, са благим страним мирисом или мирисом на квасац	Мирис недовољно изражен, својствен врсти производа, са израженим страним мирисом или мирисом на квасац	Мирис несвојствен врсти производа (мирис на плесан, непријатан мирис на квасац, страни мирис)	
	3	2	1	0,5	0	
Укус коре и средине	- Укус веома изражен, пријатан, својствен врсти производа - Топивост коре и средине одлична	- Укус изражен, пријатан, својствен врсти производа - Топивост коре и средине врло добра	- Укус слабо изражен, својствен врсти производа - Топивост коре и средине добра	- Укус недовољно изражен, својствен врсти производа, мало неслан или преслан - Топивост коре и средине задовољава	- Укус несвојствен врсти производа - Топивост коре и средине незадовољавајућа	
	5	3	2	1	0	
ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:						Укупно бодова
Аспекти	1.	2.	3.	4.	5.	
Бодови						
Члан испитне комисије:			Место и датум:			

FELADAT

ПЕК – Б-01	Турós táska készítése
ПЕК – Б-02	Koktél sütemények készítése leveles tésztából
ПЕК – Б-03	Burekkészítés
ПЕК – Б-04	Töltött rétes készítése
ПЕК – Б-05	Pitekészítés rétestésztából
ПЕК – Б-06	Vaníliás teasütemény készítése
ПЕК – Б-07	Mézeskalács készítése

- Számítsd ki _____ g/kg _____ - (_____ darab egyenként _____ g-os _____) elkészítéséhez szükséges alapanyagok mennyiségét, a megadott alaprecept szerint, ha a késztermék hozama _____ %.
- A szükséges mennyiségű alapanyagok felhasználásával, a rendelkezésre álló eszközök, berendezések segítségével dagaszd be, formázd és süsd meg az megadott mennyiségű _____.
- Készítsd el a készterméket a bemutatóra (tölteni, bevonni, összedarabolni... a terméktől függően).
- Az írásos előkészületnek a következőket kell tartalmaznia: az alapreceptet, a szükséges felszerelést (eszközöket, gépeket, berendezéseket), a technológiai folyamatábrát és a feladat elvégzésének rövid leírását. A feladat írásos előkészülete 2-3 gépelt oldal legyen.
- A feladat elvégzése során értékelik a higiéniai és munkavédelmi előírások betartását, az egyes műveletek szabályos elvégzését, a késztermék formázásának idejét, valamint a késztermék minőségét.
- A feladat teljesítésére rendelkezésre álló idő 180 perc.

ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

Шифра радног задатка	ПЕК - Б- _____
Назив радног задатка	<i>Израда производа од бесквасног теста</i>
Назив школе	
Седиште	
Образовни профил	Пекар
Име и презиме кандидата	
Име и презиме ментора	

1. Спровођење хигијенских и заштитних мера (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 10)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Спроводи мере личне хигијене	2	0
Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора	4	0
Употребљава заштитна средства	2	0
Одлаже отпад на одговарајуће место	2	0

2. Замес теста (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 30)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Прорачунава потребне количине сировина према рецептури	10	0
Припрема радно место и средства за рад	5	0
Врши одабир и припрема сировине	5	0
Мери сировине	5	0
Врши ручни замес хомогеног теста	5	0

3. Обрада теста (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 30)		ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Дели и/или обликује тесто		8	0
Прати процес одмарања теста		3	0
Завршно обликује тесто		9	0
Завршно обликује производ у складу са нормативом времена Евидентирано време израде је _____ min.	до__min	до__min	преко_min
	10	5	0

4. Печење завршно обликованих комада (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 6)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Припрема пећ за рад	2	0
Прати процес печења	4	0

КОМЕНТАР:

5. Презентација готовог производа (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 24)					ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Припрема производ за презентацију					4	0
Презентовани производ одговара прописаним стандардима квалитета:						
Запремина	Одлично нарасло	Врло добро нарасло	Добро нарасло	Задовољавајуће нарасло	Није нарасло	
	4	3	2	1	0	
Спољни изглед	- Облик правилан - Боја и сјај коре својствени врсти производа, без мехурова и напрстина	- Облик делимично неправилан, мало спљоштен - Боја коре једва приметно неједначена, без мехурова и пукотина	- Облик делимично неправилан, мало деформисан - Боја коре приметно неједначена, појава мехурова незнатна	- Облик неправилан, спљоштен - Боја коре неједначена, с појавом мехура и пукотина	- Облик неправилан, јако спљоштен - Боја коре несвојствена, врло бледа или тамна, без сјаја са мехуровима и пукотинама	
	3	2	1	0,5	0	
Изглед средине	- Боја средине уједначена и својствена врсти производа - Средина одлично развијена, својствена врсти производа - Средина одговарајуће влажности	- Боја средине једва приметно неједначена, али својствена врсти производа - Средина добро развијена, својствена врсти производа - Средина није гњецава	- Боја средине приметно неједначена - Средина развијена, својствена врсти производа - Средина мало влажна	- Боја средине неједначена, мало тамнија - Средина делимично развијена, својствена врсти производа - Средина мало гњецава	- Боја средине неједначена, знатно тамнија - Средина неразвијена, несвојствена врсти производа - Средина гњецава	
	5	3	2	1	0	
Мирис коре и средине	Мирис веома изражен, пријатан, својствен врсти производа	Мирис изражен, пријатан, својствен врсти производа	Мирис слабо изражен, својствен врсти производа, са благим страним мирисом	Мирис недовољно изражен, својствен врсти производа, са израженим страним мирисом	Мирис несвојствен врсти производа (мирис на плесан, непријатан страни мирис)	
	3	2	1	0,5	0	
Укус коре и средине	- Укус веома изражен, пријатан, својствен врсти производа - Топивост коре и средине одлична	- Укус изражен, пријатан, својствен врсти производа - Топивост коре и средине врло добра	- Укус слабо изражен, својствен врсти производа - Топивост коре и средине добра	- Укус недовољно изражен, својствен врсти производа, мало неслан или преслан - Топивост коре и средине задовољава	- Укус несвојствен врсти производа - Топивост коре и средине незадовољавајућа	
	5	3	2	1	0	

ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:						Укупно бодова
Аспекти	1.	2.	3.	4.	5.	
Бодови						

Члан испитне комисије:	Место и датум:
------------------------	----------------

3. MELLÉKLET:

A ZÁRÓVIZSGA FELADATAINAK EREDMÉNYEIT ÖSSZESÍTŐ ÉRTÉKELŐ NYOMTATVÁNY

ЗБИРНИ ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНИХ ЗАДАТАКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

Подаци о школи	
Назив установе	
Седиште	
Школска година	
Испитни рок	
Датум одржавања испита	

Подаци о ученику	
Име и презиме кандидата	
Образовни профил	Пекар

Оцена радних задатака на завршном испиту						
РАДНИ ЗАДАТАК			Оцене чланова комисије (број бодова)			Просечан број бодова свих чланова комисије, по задатку $\frac{(1+2+3)}{3} *$
Ред. Број	Шифра	Назив	Председник	2. члан	3. члан	
1.						
2.						
Укупан просечан број бодова на на завршном испиту **						

*За сваки задатак заокружује се на две децимале

**Збир бодова, добијен на две децимале, заокружује се на најближи цео број бодова ради превођења у успех

УКУПАН ПРОСЕЧАН БРОЈ БОДОВА	УСПЕХ
100 – 125	довољан (2)
126 – 150	добар (3)
151 – 175	врло добар (4)
176 – 200	одличан (5)

На завршном испиту ученик/ца је постигао/ла _____ ()успех.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:

Председник: _____

Други члан: _____

Трећи члан: _____