

SZINTVIZSGA FELADATOK

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2016. szeptember 1-től, az 56/2016 (VIII.19.) FM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étgy I.

Szintvizsga időtartama:	120 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	3 részfeladat

Felhasználható: 9. évfolyam, február 01-től április 30.-ig
Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

Feladatok helyszíne: tanműhely



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étgy I.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Étgy I./A feladat

A feladat meghatározása, leírása: A termékek gyártásánál nagyon fontos, hogy ismerjük a műveletek sorrendjét, és pontosan végezzük a ránk bízott munkát.

Önnek az a feladata, hogy a rendelkezésére bocsátott tésztából, formázzon meg annyi **kis isler** tésztát, amennyi két sütőlemezre fér. A művelet végzése során használjon kézi számszámokat!

A sütőlemezre tegyen jelölést!

A tésztakészítés (gyúrás) és sütés művelete nem az Ön feladata.

A feladat típusa: gyakorlati feladat.

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

Étgy I./B feladat

A feladat meghatározása, leírása: Egy édesipari üzemben nagyon fontos követelmény a minőségi termékek előállítása, melyet a gyártás körülményei és a dolgozók szakmai tudása nagyban befolyásolnak.

Számoljon be a vizsgabizottságnak arról szóban, hogy:

a, ha Ön készítené a tésztát mit tenne azért, hogy omlós tésztaszerkezetet kapjon,

b, milyen személyi higiéniai szabályokat kell betartania ahhoz, hogy édesipari üzemben dolgozhasson!

A feladat típusa: gyakorlati feladat.

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 30 pont

Étgy I./C feladat

A feladat meghatározása, leírása: Az édesipari termékeknél nagyon fontos követelmény az esztétikus külső kialakítása.

Önnek az a feladata, hogy az I/A. pontban leírtak szerint elkészített, kisütött és kihűlt kis islert megtöltse a rendelkezésére bocsátott lekvárral, összeállítsa a terméket, majd csokoládé bevonatot képezzen rajta.

Mutassa be termékét a vizsgabizottságnak.

A feladat típusa: gyakorlati feladat



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étgy I.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 50 pont

A NAK által delegált vizsgabizottság elnöke biztosítja a feladat elvégzéséhez szükséges feltételeket. A tanműhelyi adottságok határozzák meg a feladat elvégzéséhez használatos berendezéseket.

Összes idő: Étgy I./A 30 p + Étgy I./B 30 p + Étgy I./C 60 p = 120 perc

Összes pont: Étgy I./A 20 p + Étgy I./B 30 p + Étgy I./C 50 p = 100 pont



SZINTVIZSGA MEGOLDÁS

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2016. szeptember 1-től, az 56/2016 (VIII.19.) FM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étgy I.

Szintvizsga időtartama:	120 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	3 részfeladat

Felhasználható: 9. évfolyam, február 01-től április 30.-ig
Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

Feladatok helyszíne: tanműhely

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étg I.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Étg I./A feladat

A feladat meghatározása, leírása: A termékek gyártásánál nagyon fontos, hogy ismerjük a műveletek sorrendjét, és pontosan végezzük a ránk bízott munkát.

Önnek az a feladata, hogy a rendelkezésére bocsátott tésztából, formázzon meg annyi **kis isler** tésztát, amennyi két sütőlemezre fér. A művelet végzése során használjon kézi kiszűrő szerszámokat!

A sütőlemezre tegyen jelölést!

A tésztakészítés (gyúrás) és sütés művelete nem az Ön feladata.

A feladat típusa: gyakorlati feladat.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Magabiztos feladatmegoldás, önállóság, az eszközök, berendezések szakszerű használata, pontos munkavégzés.

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

Étg I./B feladat

A feladat meghatározása, leírása: Egy édesipari üzemben nagyon fontos követelmény a minőségi termékek előállítása, melyet a gyártás körülményei és a dolgozók szakmai tudása nagyban befolyásolnak.

Számoljon be a vizsgabizottságnak arról szóban, hogy:

a, ha Ön készítené a tésztát mit tenne azért, hogy omlós tésztaszerkezetet kapjon,

b, milyen személyi higiéniai szabályokat kell betartania ahhoz, hogy édesipari üzemben dolgozhasson!

A feladat típusa: gyakorlati feladat.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

A, Első lépés: a liszt-zsiradék elmorzsolása a keverőgépben.

Második lépés: hozzáadni a még hiányzó komponenseket és összegyúrni a tésztát.

A zsiradék körbe veszi a lisztszemcséket, nem engedi a folyadékot beengedni a liszthez, nem alakul ki összefüggő síkerváz, csökken a vfk, ez rugalmatlan morzsálódó, omlós termszerkezetet eredményez.

B. Érvényes egészségügyi könyv,

Tiszta munkaruha viselése,

Ápolt, tiszta külső, egészséges állapot,

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étg I.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Ékszerek, lakkos köröm, arcfesték, parfüm mellőzése,
A haj nem lóghat ki a sapka, kendő, fityula alól,
Mosdó használat után kézmosás, stb.

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 30 pont

Étg I./C feladat

A feladat meghatározása, leírása: Az édesipari termékeknél nagyon fontos követelmény az esztétikus külső kialakítása.

Önnek az a feladata, hogy az I/A. pontban leírtak szerint elkészített, kisütött és kihűlt kis islert megtöltse a rendelkezésére bocsátott lekvárral, összeállítsa a terméket, majd csokoládé bevonatot képezzen rajta.

Mutassa be termékét a vizsgabizottságnak.

A feladat típusa: gyakorlati feladat

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Magabiztos feladatmegoldás, önállóság, az eszközök szakszerű használata, pontos munkavégzés.

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 50 pont

A feladat értékelésénél figyelembe kell venni még:

- a tanulók fellépését, a munkához való hozzáállását, a higiéniai megjelenését,
- kommunikációját (viselkedés, udvariasság, stb.)
- a munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai, környezetvédelmi szabályok betartását.

Összes idő: Étg I./A 30 p + Étg I./B 30 p + Étg I./C 60 p = 120 perc

Összes pont: Étg I./A 20 p + Étg I./B 30 p + Étg I./C 50 p = 100 pont