

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: Étggy III.

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. III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Étg. III./A feladat

A feladat meghatározása, leírása: Egy édesipari üzemben sokfajta, változatos formájú és összetételű terméket állítanak elő. Fontos követelmény, hogy ismerjük a fogásokat, magabiztosan, pontosan végezzük a ránk bízott munkát.

Önnek az a feladata, hogy a rendelkezésére bocsátott tésztából formázzon és töltsön meg annyi, a műhelyben gyártott töltött omlós terméket (pl. **hókiflit**), amennyi két sütőlemezre fér. A művelet végzése során használja a rendelkezésére bocsátott töltelék, valamint kéziszerszámokat! A megformázott tésztát mutassa meg a vizsgabizottságnak!

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

A feladat típusa: gyakorlati feladat.

Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 30 pont

Étg. III./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 diós töltelékhez a tojáshabot, akkor hogyan végezné, mi a lényege a fizikai lazításnak,

b, hogyan szabályozható a keverési idő és sebesség a keverő-habverőgépen, mutassa meg a fő részeit és a biztonságtechnikai megoldásait,

c, melyek a mosogatás szabályai!

A feladat típusa: gyakorlati feladat.

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 30 pont

Étg. III./C feladat

A feladat meghatározása, leírása: Az édesipari termékek gyártása során a felületi bevonat képzésével különböző ízt, változatos megjelenési formát adhatunk a süteményeknek.

Önnek az a feladata, hogy előre elkészített kekszen és/vagy teasüteményen tetszés szerinti csokoládé bevonatot képezzen talpazással és részleges mártással!

Az elkészített mennyiség legalább egy tálca legyen! Talpazásnál használható a mártógép.

Mutassa be termékét a vizsgabizottságnak!



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étg. III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

A feladat típusa: gyakorlati feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 50 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 40 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: Étg. III./A 40 p + Étg. III./B 30 p + Étg. III./C 50 p = 120 perc

Összes pont: Étg. III./A 30 p + Étg. III./B 30 p + Étg. III./C 40 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 III.

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 III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Étg III./A feladat

A feladat meghatározása, leírása: Egy édesipari üzemben sokfajta, változatos formájú és összetételű terméket állítanak elő. Fontos követelmény, hogy ismerjük a fogásokat, magabiztosan, pontosan végezzük a ránk bízott munkát.

Önnök az a feladata, hogy a rendelkezésére bocsátott tésztából formázzon és töltsön meg annyi, a műhelyben gyártott töltött omlós terméket (pl. **hókiflit**), amennyi két sütőlemezre fér. A művelet végzése során használja a rendelkezésére bocsátott töltelék, valamint kéziszerszámokat! A megformázott tésztát mutassa meg a vizsgabizottságnak!

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: 40 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 30 pont

Étg III./B feladat

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

Számoljon be a vizsgabizottságnak arról szóban, hogy:

- a, ha Ön készítené a diós töltelékhez a tojáshabot, akkor hogyan végezné, mi a lényege a fizikai lazításnak,
- b, hogyan szabályozható a keverési idő és sebesség a keverő-habverőgépen, mutassa meg a fő részeit és a biztonságtechnikai megoldásait,
- c, melyek a mosogatás szabályai!

A feladat típusa: gyakorlati feladat.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

A, Tojásfehérjéből készítjük a habot a diós töltelékhez. Külön tojásfehérjelét vagy az egész tojást szétválasztva csak a fehérjerészt használjuk a hab készítéséhez. A tojásfehérjét a habverő gépbe öntjük, lassú, majd gyors fokozaton addig keverjük, amíg a hab kemény lesz. Erről úgy győződünk meg, hogy a tojáshabból kiveszünk egy kicsit egy villával és ha nem folyik, nincs lé az üst alján, akkor megfelelő keménységű a hab.

Fizikai lazításnál levegőt vagy gázt keverünk jól táguló, rugalmas fehérjébe (tojásfehérje, tejszín), megnöveljük ezzel a térfogatot. Sütéskor a fehérje megszilárdul, elengedi a gázokat, de a fehérjeváz megmarad.

B, Szabályozó gombokkal állítható a keverési idő és a sebesség a gépen.



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étg III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Három fő részből áll: gépállvány, üst, keverőelemek, található még rajta: védőrács, szabályozó gombok. A keverőelemek a feladattól függően cserélhetők. Tésztakészítés és habverés (krémkészítés) végezhető vele.

Biztonságtechnikai megoldásai: védőrács, védőburkolat.

C, A mosogatás szabályai: háromfázisú mosogatót kell használni.

Mosogatás előtt el kell távolítani (le kell kaparni) a szilárd szennyeződések, Első fázis: mosogatószeres mosás

Második fázis: fertőtlenítés

Harmadik fázis: öblítés bő folyó vízben

Törölgetni nem szabad, csöpögtetve kell szárítani az edényeket, eszközöket.

Csak engedélyezett mosogató-, fertőtlenítőszer használható.

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 30 pont

Étg III./C feladat

A feladat meghatározása, leírása: Az édesipari termékek gyártása során a felületi bevonat képzésével különböző ízt, változatos megjelenési formát adhatunk a süteményeknek.

Önnek az a feladata, hogy előre elkészített kekszen és/vagy teasüteményen tetszés szerinti csokoládé bevonatot képezzen talpazással és részleges mártással!

Az elkészített mennyiség legalább egy tálca legyen! Talpazásnál használható a mártógép.

Mutassa be termékét a vizsgabizottságnak!

A feladat típusa: gyakorlati feladat

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

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

Rendelkezésre álló időkeret: 50 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 40 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 III./A 40 p + Étg III./B 30 p + Étg III./C 50 p = 120 perc

Összes pont: Étg III./A 30 p + Étg III./B 30 p + Étg III./C 40 p = 100 pont