

---

# 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 II.

Szintvizsga időtartama:	120 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	4 részfeladat

**Felhasználható:** 9. évfolyam, február 01-től-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 II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

### **Étgy II./A feladat**

**A feladat meghatározása, leírása:** A termékek megjelenésének kialakításánál fontos művelet a formázás, ezért fokozott odafigyelést és tapasztalatot igényel.

Önnek az a feladata, hogy a rendelkezésére bocsátott tésztából formázzon meg annyi **nagy linzer** tésztát, amennyi két sütőlemezre fér. Ügyeljen az alsó és felső lap kialakítására. A felső lap felületét kezelje tojással és cukrozott darált dióval. A művelet végzése során használjon kéziszerszámokat! 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: 30 pont**

### **Étgy II./B feladat**

**A feladat meghatározása, leírása:** A termékek készítésénél fontos követelmény az anyagok pontos kimérése, a receptúra betartása.

Önnek az a feladata, hogy mérjen ki:

1850 g BL 55-ös lisztet,

2 dkg sót,

135 dkg kristálycukrot,

15 g sütőport, valamint

2,5 dl vizet.

A kimért anyagok mellé írja fel a kg-ra átváltott értékeket! Használja a tanműhelyben rendelkezésre álló mérőeszközöket!

**A feladat típusa:** gyakorlati feladat.

**Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc**

**Felkészülési idő: - perc**

**Adható maximális pontszám: 15 pont**

### **Étgy II./C feladat**

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

Számoljon be a vizsgabizottságnak arról szóban, hogy:

a, ha Ön készítené elő a nyersanyagokat, akkor a tojás előkészítésénél mit tenne ahhoz,

hogy érvényesüljenek a HACCP előírásai,

b, milyen üzemi higiéniai előírásokat ismer!

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
34 541 01 Édesipari termékgyártó  
Feladat sorozatjele: Étgy II.  
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

**A feladat típusa:** gyakorlati feladat

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

### **Étgy II./D feladat**

**A feladat meghatározása, leírása:** Az édesipari termékeknel nagyon fontos követelmény a változatosság, melyet töltelékadagolással is elérhetünk.

Önnek az a feladata, hogy a II/A. pontban leírtak szerint elkészített, kihűlt nagy linzert megtöltse a rendelkezésére bocsátott lekvárral és összeállítsa a terméket. Mutassa be termékét a vizsgabizottságnak!

**A feladat típusa:** gyakorlati feladat

**Rendelkezésre álló időkeret:** 30 perc  
**Felkészülési idő:** - perc  
**Adható maximális pontszám:** 25 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 II./A 30 p + Étgy II./B 30 p + Étgy II./C 30 p + Étgy II./D 30 p = 120 perc  
**Összes pont:** Étgy II./A 30 p + Étgy II./B 15 p + Étgy II./C 30 p + Étgy II./D 25 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 II.

Szintvizsga időtartama:	120 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	4 részfeladat

**Felhasználható:** 9. évfolyam, február 01-től április 28.-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: Étggy II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

### **Étggy II./A feladat**

**A feladat meghatározása, leírása:** A termékek megjelenésének kialakításánál fontos művelet a formázás, ezért fokozott odafigyelést és tapasztalatot igényel.

Önnek az a feladata, hogy a rendelkezésére bocsátott tésztából formázzon meg annyi **nagy linzer** tésztát, amennyi két sütőlemezre fér. Ügyeljen az alsó és felső lap kialakítására. A felső lap felületét kezelje tojással és cukrozott darált dióval. A művelet végzése során használjon kéziszerszámokat! 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: 30 pont**

### **Étggy II./B feladat**

**A feladat meghatározása, leírása:** A termékek készítésénél fontos követelmény az anyagok pontos kimérése, a receptúra betartása.

Önnek az a feladata, hogy mérjen ki:

1850 g BL 55-ös lisztet,

2 dkg sót,

135 dkg kristálycukrot,

15 g sütőport, valamint

2,5 dl vizet.

A kimért anyagok mellé írja fel a kg-ra átváltott értékeket! Használja a tanműhelyben rendelkezésre álló mérőeszközöket!

**A feladat típusa:** gyakorlati feladat.

#### **A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

1850 g BL 55-ös liszt = 1,85 kg

2 dkg só = 0,02 kg

135 dkg kristálycukor = 1,35 kg

15 g sütőpor = 0,015 kg

2,5 dl víz = 0,25 kg vagy liter

**Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc**

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étg II.  
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

**Felkészülési idő:** - perc  
**Adható maximális pontszám:** 15 pont

### Étg II./C 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 elő a nyersanyagokat, akkor a tojás előkészítésénél mit tennie ahhoz, hogy érvényesüljenek a HACCP előírásai,
- b, milyen üzemi higiéniai előírásokat ismer!

**A feladat típusa:** gyakorlati feladat

### **A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

- A, Az élelmiszeriparban csak tyúktojás használható. Külön helyiséget kell biztosítani a tojás tárolásához, előkészítéséhez. A tojást hűtőben kell tárolni. Előkészítéskor mosni, fertőtleníteni, öblíteni kell, majd két edénybe feltörni. A kisebb edénybe törjük, meggyőződünk arról, hogy nem romlott, majd átöntjük a nagyobb edénybe. Ha tojáshéj kerül bele, akkor szűrni kell.
- B, Csak tiszta eszközök, gépek berendezések használhatók, Ha földre kerül a tészta, akkor nem szabad felhasználni, erre a célra használatos hulladék tárolóba kell tenni, A környezetünket mindig tisztán kell tartani, Műszak végén vagy közben, ha terméket váltunk, az eszközöket, gépeket le kell takarítani el kell mosni, Takarításnál a mozgatható gépeket, berendezéseket el kell húzni, Csak olyan tisztítószer használható, amely engedélyezett élelmiszeripari üzemben, A nagytakarítást össze kell kötni a gépek karbantartásával, a termelést akkor el kell különíteni, Az üzemben csak az oda beosztott dolgozó tartózkodhat, stb.

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

### Étg II./D feladat

**A feladat meghatározása, leírása:** Az édesipari termékeknél nagyon fontos követelmény a változatosság, melyet töltelékadagolással is elérhetünk.

Önnek az a feladata, hogy a II/A. pontban leírtak szerint elkészített, kihűlt nagy linzert megtöltse a rendelkezésére bocsátott lekvárral és összeállítsa a terméket. Mutassa be termékét a vizsgabizottságnak!

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
34 541 01 Édesipari termékgyártó  
Feladat sorozatjele: Étg II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

**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:** 25 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:** Étgy II./A 30 p + Étgy II./B 30 p + Étgy II./C 30 p + Étgy II./D 30 p = 120 perc

**Összes pont:** Étgy II./A 30 p + Étgy II./B 15 p + Étgy II./C 30 p + Étgy II./D 25 p = 100 pont