



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 vizsgakövetelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosítószáma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: **Étgy IV.**

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 azonosítószáma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étg. IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

Étg. IV. / A feladat

Feladat meghatározása, leírása: Az édesipari üzemekben nagyon sokféle, különböző alakú, összetételű terméket állítanak elő. Az üzemben dolgozóknak pontosan ismerni kell az elkészített termékek összetételét, gyártástechnológiáját, tulajdonságait. Így biztosítható a megfelelő pontos, precíz munka.

Önnek az a feladata, hogy az előkészített omlós tésztából készítsen 20 db sajtos tallért. A tallérok mérete az üzemben alkalmazott méret legyen. A rendelkezésre álló tésztából mérje ki az egyes tésztadarabokat, majd az odakészített ostyasütőben süsse meg őket!

Munkavégzés közben ügyeljen az eszközök, berendezések rendeltetésszerű, balesetmentes használatára.

A feladat típusa: gyakorlati feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 50 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 40 pont

Étg. IV. /B feladat

Feladat meghatározása, leírása: Az édesipari üzemekben nagyon fontos a megfelelő minőségű termékek előállítása. A termékek minőségét befolyásolja az anyagok pontos kimérése és technológia betartása.

A vizsgabizottságnak mondja el, milyen anyagokból és hogyan készítené el a sajtos tallér tésztáját. Térjen ki az édesipari üzemekben érvényes személyi higiéniai előírásokra!

A feladat típusa: szóbeli feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc

Felkészülési idő: 10 perc

Adható maximális pontszám: 20 pont



Étgy IV. /C feladat

Feladat meghatározása, leírása: Az édesipari termékek minőségére, élvezeti értékére nagymértékben hat a felhasznált töltelékek minősége, előírás szerinti elkészítése.

Önnek az lesz a feladata, hogy az előkészített alapanyagokból készítsen zsírkrémet a megadott receptúra alapján. Munkája során ügyeljen a pontos mérésre, a műveleti sorrendet tartsa be. Ne tévessze szem elől a munkavédelmi és higiéniai szabályokat sem

A feladat típusa: gyakorlati feladat

Rendelkezésre álló időkeret:	50 perc
Felkészülési idő:	- perc
Adható maximális pontszám:	40 pont

Összes idő: Étgy IV./ A 50 p + Étgy IV./ B 20 p + Étgy IV./ C 50 p = 120 perc

Összes pont: Étgy IV./ A 40 p + Étgy IV./ B 20 p + Étgy IV./ 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 vizsgakövetelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosítószáma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: **Étgy IV.**

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 azonosítószáma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étgy. IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

Étgy IV. / A feladat

Feladat meghatározása, leírása: Az édesipari üzemekben nagyon sokféle, különböző alakú, összetételű terméket állítanak elő. Az üzemben dolgozóknak pontosan ismerni kell az elkészített termékek összetételét, gyártástechnológiáját, tulajdonságait. Így biztosítható a megfelelő pontos, precíz munka.

Önnek az a feladata, hogy az előkészített omlós tésztából készítsen 20 db sajtos tallért. A tallérok mérete az üzemben alkalmazott méret legyen. A rendelkezésre álló tésztából mérje ki az egyes tésztadarabokat, majd az odakészített ostyasütőben süsse meg őket!

Munkavégzés közben ügyeljen az eszközök, berendezések rendeltetésszerű, balesetmentes használatára.

A feladat típusa: gyakorlati feladat

A feladat értékelés szempontjai, követelményei:

A mérleg szakszerű, pontos használata:	10 pont
Kimért tésztadarabok előkészítése a sütéshez:	10 pont
A kézi sütő berendezés biztonságos használata:	10 pont
Munkavégzés közben a higiéniai és munkavédelmi szabályok betartása:	10 pont

Rendelkezésre álló időkeret: 50 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 40 pont

Étgy IV. /B feladat

Feladat meghatározása, leírása: Az édesipari üzemekben nagyon fontos a megfelelő minőségű termékek előállítás. A termékek minőségét befolyásolja az anyagok pontos kimérése és technológia betartása.

A vizsgabizottságnak mondja el, milyen anyagokból és hogyan készítené el a sajtos tallér tésztáját. Térjen ki az édesipari üzemekben érvényes személyi higiéniai előírásokra!

A feladat típusa: szóbeli feladat

A feladat értékelés szempontjai, követelményei:



A szükséges anyagok ismertetése:	5 pont
Gyártási folyamat ismertetése:	10 pont
Higiéniiai előírások ismertetése:	5 pont

Rendelkezésre álló időkeret:	20 perc
Felkészülési idő:	10 perc
Adható maximális pontszám:	20 pont

Étgy IV. /C feladat

Feladat meghatározása, leírása: Az édesipari termékek minőségére, élvezeti értékére nagymértékben hat a felhasznált töltelékek minősége, előírás szerinti elkészítése. Önnek az lesz a feladata, hogy az előkészített alapanyagokból készítse zsírkrémet a megadott receptúra alapján. Munkája során ügyeljen a pontos mérésre, a műveleti sorrendet tartsa be. Ne tévessze szem elől a munkavédelmi és higiéniai szabályokat sem

A feladat típusa: gyakorlati feladat

A feladat értékelés szempontjai, követelményei:

Az anyagok pontos bemérése:	15 pont
A krémkészítési folyamat kivitelezése:	20 pont
A munkavédelmi, higiéniai szabályok betartása:	5 pont

Rendelkezésre álló időkeret:	50 perc
Felkészülési idő:	- perc
Adható maximális pontszám:	40 pont

Összes idő: Étgy IV./ A 50 p + Étgy IV./ B 20 p + Étgy IV./ C 50 p = 120 perc

Összes pont: Étgy IV./ A 40 p + Étgy IV./ B 20 p + Étgy IV./ C 40 p = 100 pont