



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. V.**

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. V.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

Étgy V. / A feladat

Feladat meghatározása, leírása: Az édesipari termékek gyártása során a felület szórásával, termék alakjával sokszínű megjelenést tudunk biztosítani a süteményeknek.

Önnek az a feladata, hogy az előre elkészített gyúrt omlós tésztából készítsen elő sütésre teasüteményeket. A tésztát nyújtsa el, megfelelően darabolja fel és a felületét az előkészített anyagokkal szórja be, végül süsse meg a tésztát a gyakorlólhelyen rendelkezésre álló sütőberendezésben.

A feladat típusa: gyakorlati feladat

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

Étgy V. /B feladat

Feladat meghatározása, leírása: Az édesipari termékek pontos, forgalomba hozható elkészítése elképzelhetetlen megfelelő gépek nélkül.

Önnek az lesz a feladata, szóban ismertesse a Z karú keverőgépet. Térjen ki a részeire, a működési elvére, az alkalmazás lehetőségeire valamint a biztonságtechnikai megoldásokra. A feladat megoldás során használja a rendelkezésre bocsátott vak ábrát!

A feladat típusa: szóbeli feladat

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

Étgy V. /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 0.5 kg tojáskrémet 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 V./ A 50 p + Étgy V./ B 20 p + Étgy V./ C 50 p = 120 perc

Összes pont: Étgy V./ A 40 p + Étgy V./ B 20 p + Étgy V./ 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 V.**

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. V.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

Étg. V. / A feladat

Feladat meghatározása, leírása: Az édesipari termékek gyártása során a felület szórásával, termék alakjával sokszínű megjelenést tudunk biztosítani a süteményeknek.

Önnek az a feladata, hogy az előre elkészített gyúrt omlós tésztából készítsen elő sütésre teasüteményeket. A tésztát nyújtsa el, megfelelően darabolja fel és a felületét az előkészített anyagokkal szórja be, végül süsse meg a tésztát a gyakorlóhelyen rendelkezésre álló sütőberendezésben.

A feladat típusa: gyakorlati feladat

A feladat értékelés szempontjai, követelményei:

A tészta elnyújtása, egyenletes, megfelelő vastagság kialakítása:	12 pont
A felületének egyenletes, előírászerű beszórása:	10 pont
Az elnyújtott tészta megfelelő felvágása:	10 pont
Sütés:	8 pont

Rendelkezésre álló időkeret: 50 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 40 pont

Étg. V. /B feladat

Feladat meghatározása, leírása: Az édesipari termékek pontos, forgalomba hozható elkészítése elképzelhetetlen megfelelő gépek nélkül.

Önnek az lesz a feladata, szóban ismertesse a Z karú keverőgépet. Térjen ki a részeire, a működési elvére, az alkalmazás lehetőségeire valamint a biztonságtechnikai megoldásokra. A feladat megoldás során használja a rendelkezésre bocsátott vak ábrát!

A feladat típusa: szóbeli feladat

A feladat értékelés szempontjai, követelményei:



A gép részeinek az ismertetése:	5 pont
Az felhasználási terület ismertetése:	5 pont
Működési elv ismertetése:	5 pont
Biztonságtechnika ismertetése:	5 pont
Rendelkezésre álló időkeret:	10 perc
Felkészülési idő:	10 perc
Adható maximális pontszám:	20 pont

Étgy V. /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 0.5 kg tojáskrémet 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 V./ A 50 p + Étgy V./ B 20 p + Étgy V./ C 50 p = 120 perc

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