

SZINTVIZSGA FELADATOK

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2014. szeptember 1-től, a 41/2013. (V. 28.) VM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étggy V.

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

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

Feladatok helyszíne: tanüzem



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étg V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Étg V./A feladat

A feladat meghatározása, leírása: A termékek előállításánál nagyon fontos, hogy ismerjük a helyes technológiai műveleteket. Önnek az a feladata, hogy tegye helyes sorrendbe a csokoládémassza-gyártás technológiai folyamatának műveleteit!

finomítás, nyersanyagok előkészítése, finomaprítás, műveletközi tárolás, homogenizálás, Ismertesse részletesen a finomítás (konsolás) műveletét!

A feladat típusa: gyakorlati feladat.

A csokoládémassza-gyártás technológiai folyamatának műveleti sorrendje:

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

A finomítás (konsolás) művelete:

Célja:

A konsolás szakaszai:

Hibalehetőségek:

A csokoládémassza jellemzői a konsolás végére:

A konsolás paraméterei:

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étg V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Konsok csoportosítása:

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

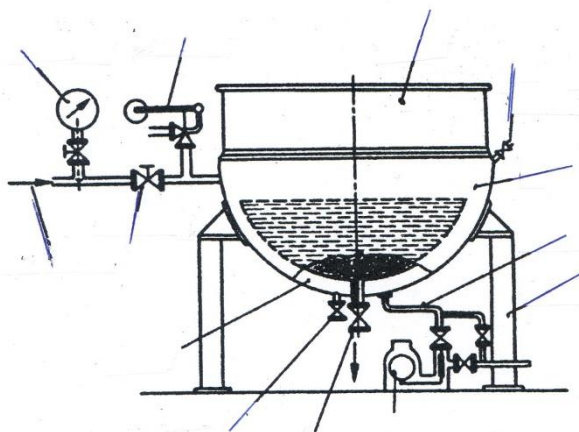
Étg V./B feladat

A feladat meghatározása, leírása: Az üzemek biztonságos működtetéséhez fontos, hogy ismerjük a gépek és berendezések részeit és működését. Az a feladata, hogy írja a megfelelő helyre a nyitott gőzűst (duplikátor) szerkezeti részeit!

kondenzelvezető cső, kondenzedény, kondenzvíz leeresztő szelep, ürítőszelep, állványzat, fűtőtér, üst, légtelenítő szelep, habtér, biztonsági szelep, kéziszelep, gőzcsatlakozás, nyomásmérő

Ismertesse a gép feladatát és működési elvét!

A feladat típusa: gyakorlati feladat



Nyitott gőzűst (duplikátor)

Feladata:



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étg V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Működési elve:

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

Étg V./C feladat

A feladat meghatározása, leírása: Önt egy édesipari termékgyártó üzemben azzal a feladattal bízták meg, hogy számolja ki 19,50 kg amorf szerkezetű cukorka gyártásához szükséges anyagmennyiséget, ha a kész cukorka összetétele a következő:

cukor: 61,50 %

keményítőszörp: 18,50 %

víz: 2 %.

Besűritéskor elpárolog 30 % víz. Mennyi vizet kell bemérni oldatkészítéskor és mennyi marad a cukorkában?

Ha önt bíznák meg az alapoldat készítésével, milyen sorrendben adagolná az anyagokat? Miért?

A feladat típusa: gyakorlati feladat. A számoláshoz alpműveletek végzésére alkalmas számológép használható.



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étgy V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Az anyagok adagolásának sorrendje:

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 60 pont

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

Összes pont: Étgy V./A 20 p. + Étgy V./B 20 p. + Étgy V./C 60 p. = 100 pont



SZINTVIZSGA MEGOLDÁS

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2014. szeptember 1-től, a 41/2013. (V. 28.) VM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étggy V.

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

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

Feladatok helyszíne: tanüzem



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étg V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Étg V./A feladat

A feladat meghatározása, leírása: A termékek előállításánál nagyon fontos, hogy ismerjük a helyes technológiai műveleteket. Önnek az a feladata, hogy tegye helyes sorrendbe a csokoládémassza-gyártás technológiai folyamatának műveleteit!

finomítás, nyersanyagok előkészítése, finomaprítás, műveletközi tárolás, homogenizálás, Ismertesse részletesen a finomítás (konsolálás) műveletét!

A feladat típusa: gyakorlati feladat.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

A csokoládémassza-gyártás technológiai folyamatának műveleti sorrendje:

1. nyersanyagok előkészítése, 2. homogenizálás, 3. finomaprítás, 4. finomítás, 5. műveletközi tárolás

A finomítás (konsolálás) művelete:

Célja: - a víztartalom csökkentése

- az illósav-tartalom csökkentése
- az íz-, aromaanyagok továbbfejlesztése
- a részecskék éleinek lekerekítése

A konsolálás szakaszai:

a, Száraz konsolálás: a csokoládémasszát finomaprítás után kakaóvaj hozzáadása nélkül gyúrnák, kevergetik.

b, Folyékony konsolálás: 3-4 % kakaóvaját adnak a masszához és tovább kevergetik

c, Homogenizálás: a csokoládémassza még hiányzó komponenseinek hozzáadása és a végleges kakaóvaj-tartalom beállítása. A finomítás befejezése előtt fél órával adagolják bele a lecitint és vanillint.

Hibalehetőségek:

- Ha a lecitint korábban adagolják, akkor a konsolálás végére megszűnik a zsírelkeverő hatása
- Ha túlkésőn adagolják a lecitint, akkor nem tud kialakulni a keverő hatása

A csokoládémassza jellemzői a konsolálás végére:

- Egységes, homogén rendszer
- A csokoládészemcsék nem érzékelhetők a szájban
- Fogyasztás közben nem tapad a szápadláshoz
- Íze kellemes, harmonikus
- A keserű csokoládé nem fanyar, élvezetesen kesernyész, a tejcsokoládé jellegzetes tejszerű emlékeztető ízű, enyhén karamellás tónussal

A konsolálás paraméterei:

- hőmérséklet: 70-80 °C (étcsokoládé), 40-45 °C (tejcsokoládé)
- idő: a kons berendezés típusától függ

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étg V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Konsok csoportosítása:

- dörzshatáson alapuló konsok
- örvényhatáson alapuló konsok
- szuperkonsok

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: - perc

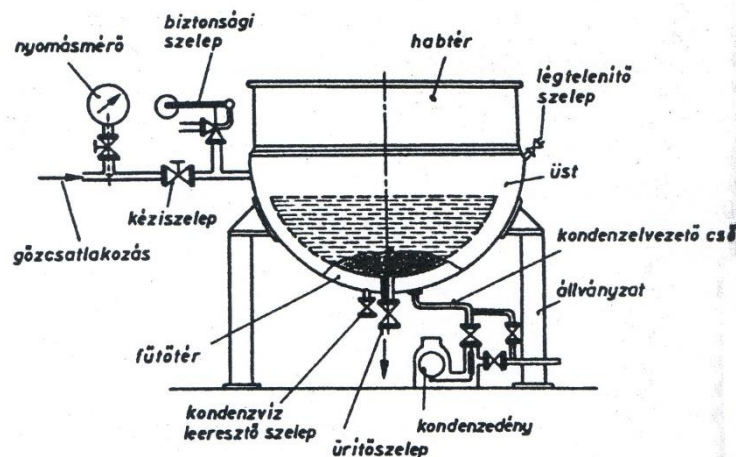
Adható maximális pontszám: 20 pont

Étg V./B feladat

A feladat meghatározása, leírása: Az üzemek biztonságos működtetéséhez fontos, hogy ismerjük a gépek és berendezések részeit és működését. Az a feladata, hogy írja a megfelelő helyre a nyitott gőzűst (duplikátor) szerkezeti részeit! Ismertesse a gép feladatát és működési elvét!

A feladat típusa: gyakorlati feladat.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:



Nyitott gőzűst (duplikátor)

Feladata: cukoroldatok készítése, besűritése, cukorkatöltelékek főzése, temperálása, fondant oldatok temperálása, stb.



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étg V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Működési elve:

Az anyagokat az üst felső részén adagolják az oldó-, főztérbe, főzés után az ürítőszelepen engedik le. A főzőüst kettősfalú gömbcsésze, fűtése a kettősfal között történik. A fűtőgőz a gőzcsatlakozáson, a kéziszелеp megnyitásával jut a fűtőtérbe. A főzőüst külső fala acéllemez, belső fala réz vagy korrózióálló acéllemez. A biztonsági szelep nagyobb nyomás esetén elvezeti a felesleges gőzt. A légtelenítő szelep a felesleges levegőt kiengedi. A kondenzvíz az üst alján távozik.

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

Étg V./C feladat

A feladat meghatározása, leírása: Önt egy édesipari termékgyártó üzemben azzal a feladattal bízták meg, hogy számolja ki 19,50 kg amorf szerkezetű cukorka gyártásához szükséges anyagmennyiséget, ha a kész cukorka összetétele a következő:

cukor: 61,50 %

keményítőszörp: 18,50 %

víz: 2 %.

Besűrítéskor elpárolog 30 % víz. Mennyi vizet kell bemérni oldatkészítéskor és mennyi marad a cukorkában?

Ha önt bíznák meg az alapoldat készítésével, milyen sorrendben adagolná az anyagokat? Miért?

A feladat típusa: gyakorlati feladat. A számoláshoz alpműveletek végzésére alkalmas számológép használható.

$$19,5 \text{ kg} = 100 \%$$

$$\underline{\text{X} \quad 61,5 \%}$$

$$X = \frac{19,5 \times 61,5}{100} = 11,99 \text{ kg } \underline{\text{cukor}}$$

$$19,5 \text{ kg} = 100 \%$$

$$\underline{\text{X} \quad 18,5 \%}$$

$$X = \frac{19,5 \times 18,5}{100} = 3,61 \text{ kg } \underline{\text{keményítőszörp}}$$



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étg V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

$$19,5 \text{ kg} = 100 \%$$

$$\underline{\text{X} \quad 32 \%}$$

$$X = \frac{19,5 \times 32}{100} = 6,24 \text{ liter vizet kell bemérni}$$

$$\frac{19,5 \times 2}{100} = 0,39 \text{ liter víz marad a cukorkában}$$

Az anyagok adagolásának sorrendje:

1. Víz adagolása: fel kell melegíteni 55 °C-ra, majd az oldó-főző berendezésbe önteni
2. A cukor hozzáadása és elkeverése. Ha a cukrot adagolnánk először, akkor beleégne a berendezésbe.
3. A cukoroldatot főzzük 70-75 % szárazanyag-tartalomig és a végén adagoljuk hozzá az 55 °C-ra felmelegített keményítőszörpöt.

Ha a keményítőszörpöt a cukoroldattal együtt főznénk, akkor:

- a keményítőszörp savja hidrolizálná a fruktózt, az megkötné a levegő nedvességtartalmát és kikristályosodna a cukorka. Az amorf cukorkában nem lehet kristályszerkezet.
- a keményítőszörp karamellizációs foka alacsonyabb a cukor karamellizációs fokánál, ezért megbarnítaná az oldatot.
- a keményítőszörp lassítaná a cukor oldódását.

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 60 pont

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

Összes pont: Étg V./A 20 p. + Étg V./B 20 p. + Étg V./C 60 p. = 100 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.