

SZINTVIZSGA FELADATOK

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2013. 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: Étgy III.

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 III.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Étg III./A feladat

A feladat típusa: Ismertesse az édesiparban használatos tojást és készítményeit! Jellemezze röviden őket! Határozza meg a tárolási és előkészítési módokat! Ismertessen példákat a tojás és készítményei édesipari felhasználásáról! Mi a technológiai szerepük?

A feladat meghatározása, leírása: írásbeli feladat.

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 20 pont



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étg III.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Étg III./B feladat

A feladat típusa: Számolja ki 3,00 kg kávé ganázkrem anyagszükségletét, a megadott százalékos összetételből. Hány darab bonbon készítéséhez elegendő ez a mennyiség, ha egy darabba 1,5 dkg-ot teszünk?

25,2 % állati eredetű tejszín

0,7 % tartósítószer

64,7 % fehér csokoládé

2,2 % instant kávé

7,2 % rum

A feladat meghatározása, leírása: írásbeli feladat. A számoláshoz alpműveletek végzésére alkalmas számológép használható.

Rendelkezésre álló időkeret: 15 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 10 pont



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étg III.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Étg III./C feladat

A feladat típusa: Ismertesse a fondanttblírozó gép fő részeit, működési elvét, a hibalehetőségeket, biztonságtechnikai megoldásait, higiéniai előírásait!

A feladat meghatározása, leírása: írásbeli feladatlap.

Rendelkezésre álló időkeret: 15 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 10 pont



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étgy III.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Étgy III./D feladat

A feladat típusa: Készítsen kókuszos ganázkremet az alábbiakban megadott anyagokból!

Mérje ki a szükséges anyagokat! Válassza ki a krém készítéséhez használatos eszközöket, berendezéseket! Határozza meg a krém készítésének módját, tárolásának feltételeit, a kötelező jelölését!

4,5 dl állati eredetű tejszín

0,01 kg tartósítószer (kálium-szorbát)

0,90 kg fehér csokoládé

0,20 kg kókuszreszelék

20 ml kókuszaroma

A feladat meghatározása, leírása: gyakorlati feladat.

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 60 pont

Összes idő: Étgy III./A 30 p. + Étgy III./B 15 p. + Étgy III./C 15 p.+ Étgy III./D 60 p. = 120 perc

Összes pont: Étgy III./A 20 p. + Étgy III./B 10 p. + Étgy III./C 10 p.+ Étgy III./D 60 p. = 100 pont