

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 I.

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. I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Étg. I./A feladat

A feladat típusa: Ismertesse az édesiparban használatos zsiradékokat! Jellemezze röviden őket! Határozza meg a tárolási és előkészítési módokat! Milyen romlási folyamatuk ismert? Ismertessen példákat a zsiradékok 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. I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Étg. I./B feladat

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

26,5 % állati eredetű tejszín

0,7 % tartósítószer

68,2 % fehér csokoládé

4,6 % erdei gyümölcsös paszta

A feladat meghatározása, leírása: írásbeli feladat. A számoláshoz alapműveletek 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 I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Étg I./C feladat

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

A feladat meghatározása, leírása: írásbeli feladatlap.

Rendelkezésre álló időkeret: 15 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 10 pont



34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étg. I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Étg. I./D feladat

A feladat típusa: Készítsen rumos keksz töltelékét az alábbiakban megadott anyagokból!

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

0,50 kg margarin

0,45 kg fondant vagy porcukor

0,13 kg édesmorzsa

0,05 kg kakaópor

10 ml rumaroma

0,10 kg vaníliás pudingpor (Cremico)

2 dl meleg víz

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 60 pont

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

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