

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 VI.

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. VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

Étgy VI. / A 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 készítson 0.5 kg vajkrémet 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

Étgy VI. /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.

Ismertesse a kevert omlós teasütemény anyagait, mondja el a tésztakészítés menetét! Térjen ki a tésztakészítés során használt gépek berendezések munkavédelmi előírásaira is!

A feladat típusa: szóbeli feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc

Felkészülési idő: 10 perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

Étgy VI. /C feladat

Feladat meghatározása, leírása: Az édesipari termékek értékesíthetőségét nagymértékben meghatározza a felület kialakítása, díszítése.

Önnek az lesz a feladata, hogy e rendelkezésre bocsátott kisült Néró sütemények megfelelő bevonását, mártását végezze el illetve töltsen meg őket az elkészített vajkrémmel. Munkája során ügyeljen a higiéniai és a munkavédelmi előírások betartására.

A feladat típusa: gyakorlati feladat



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

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

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

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. VI.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Étg. VI. / A 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 vajkrémet 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

Étg. VI. /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.

Ismertesse a kevert omlós teasütemény anyagait, mondja el a tésztakészítés menetét! Térjen ki a tésztakészítés során használt gépek berendezések munkavédelmi előírásaira is!

A feladat típusa: : szóbeli feladat

A feladat értékelés szempontjai, követelményei:

A Néró sütemény anyagainak ismertetése: 5 pont

A tésztakészítés folyamatának ismertetése: 10 pont

Gépek berendezések biztonsági előírásai: 5 pont

Rendelkezésre álló időkeret: 10 perc

Felkészülési idő: 10 perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

Étgy VI. /C feladat

Feladat meghatározása, leírása: Az édesipari termékek értékesíthetőségét nagymértékben meghatározza a felület kialakítása, díszítése.

Önnek az lesz a feladata, hogy a rendelkezésre bocsátott kisült Néró sütemények megfelelő bevonását, mártását végezze el illetve töltsen meg őket az elkészített vajkrémmel. Munkája során ügyeljen a higiéniai és a munkavédelmi előírások betartására.

A feladat típusa: gyakorlati feladat

A feladat értékelés szempontjai, követelményei:

A sütemények mártása, töltése, pontos, önálló munkavégzés: 20 pont

A késztermék minősége: 5 pont

A berendezések szakszerű használata: 10 pont

A munkavédelmi, higiéniai előírások betartása: 5 pont

Rendelkezésre álló időkeret: 50 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 40 pont

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

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