

SZINTVIZSGA MEGOLDÁS

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.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Édesipari tejkészítmények: egész tojás, tojáslé, tojáspor

Jellemzésük:

Egész tojás: csak tyúktojás használható. Háját egy védőréteg, a kutikula fedi. **Részei:** **héj:** kb. 10 %, elsősorban kalciumot tartalmaz, **fehérje:** kb. 60 %, vizet, fehérjét, zsírt és ásványi anyagokat tartalmaz, **sárgája:** kb. 30 %, vizet, fehérjét, zsírt, szénhidrátot, ásványi anyagot tartalmaz. A tojásfehérjék létfontosságú aminosavakból állnak.

A tojás sárgájában lévő zsírszerű anyagok döntő mennyiségben lecitinből állnak. A lecitinek olyan vegyületek, melyek képesek zsírhoz és vízhez is csatlakozni és ezt a két egymással nem elegyedő anyagot elkeverni egymással, a lecitinek természetes emulgeálószer. A sárgájában színezékek; béta-karotinok is találhatók. A tojásban egyetlen olyan tápanyag van, melynek az egészségre gyakorolt hatása vitatott, ez a koleszterin.

Tojáslé: készülhet teljes tojáslé, tojás fehérjelé és tojás sárgájale formájában. Tartósítószer tartalmaz.

Tojáspor: tyúktojásból készül, szárítással.

Egész tojás és készítményei tárolási, előkészítési módjai:

Tárolás: egész tojás és tojáslé: hűtőszekrényben, a tojáspor: hűvös, száraz helyen.

Előkészítés: egész tojás: mosás, fertőtlenítés, öblítés, törés: két tálba, egyesével, szűrés

Tojáslé: keverés, mérés

Tojáspor: mérés, esetleg csomómentesítés

Édesipari felhasználásuk: krémek, töltelékek, tartós sütemények

Technológiai szerepük:

- dúsítják a terméket, növelik a tápértéket,
- fizikai lazítószerként használható (krémek habosítása, különböző tésztaszerkezetek)
- sárgítja a habok, tészta színét
- fényesíti a késztermék felületét (lisztesáru)
- lecitin (emulgeálószer) tartalma elősegíti a zsíradék jobb eloszlását a termékben
- növeli a tészta alaktartó képességét, javítja a lazíthatóságát (lisztesáru)
- érleléskor segíti a térhálós síkerváz kialakulását (lisztesáru)
- sütéskor kicsapódik, megszilárdul és részt vesz a bélszerkezet kialakításában (lisztesáru)

Váltószám: 1 db tojás = 45 g teljes tojáslé vagy 12,5 g teljes tojáspor



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étg III.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

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.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

3,00 kg ganázkrem = 100 %

25,2 % tejszín = 0,76 kg

0,7 % tartósítószer = 0,02 kg

64,7 % fehér csokoládé = 1,94 kg

2,2 % instant kávé = 0,07 kg

7,2 % rum = 0,22 kg

3,01 kg

1,5 dkg = 0,015 kg

3,00 kg : 0,015 kg = 200 db. 3,00 kg ganázkremből 200 db bonbon készíthető.

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 fondanttablírozó gép fő részeit, működési elvét, a hibalehetőségeket, biztonságtechnikai megoldásait, higiéniai előírásait!

A feladat meghatározása, leírása: írásbeli feladatlap.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Fő részei: oldattartály, hűtőhengerek, ventilátor, fogaskerék-hajtómű, gépállvány, hűtővízrendszer

A gép feladata: a besűrített fondant cukoroldat lehűtése és kristályosítása

Működése: a kristályosítás intenzív hűtéssel, levegőztetéssel és keveréssel történik.

A besűrített oldatot a hengerbe engedik. A csőben végighaladva intenzív keverés és hűtés hatására kikristályosodik. A keverőcsiga a hűtőcső belső falára csapja a cukoroldatot.

A duplafalú csőben ellentétes irányban hideg víz áramlik. A hűtés erőssége az átfolyó hűtővíz mennyiségétől függ. A keverőtengely végén lévő tüskék lekaparják a cső faláról a fondant masszát és továbbítják a kiömlő nyíláshoz. Kristályosítás közben levegőztetés is végezhető.

Hiba lehetőségek:

- **elégtelen hűtés:** kevés számú kristálygóc keletkezik, a fondant folyékony marad
- **túlhűtés:** a kialakult kristályok összetapadnak, durva szerkezet alakul ki

Biztonságtechnikai megoldásai: védőburkolat, védőrács a kiömlő nyílásnál

Higiéniaja: A géptestet portalanítani kell és nedves ruhával letörölni műszak végén. Időszakonként megelőző karbantartást végezni.

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./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.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Elkészítésének módja:

1. a tejszínhabot felforraljuk,
2. megolvasztjuk a fehér csokoládét és a tartósítószerrel együtt a tejszínhabhoz keverjük,
3. az alap ganázkremhez adagoljuk a kókuszreszeléket és az aromát, homogenizáljuk, vödörbe szedjük és felcímkézzük

Tárolás: hűtőszekrényben + 5 °C alatt

Jelölés: a töltelék neve, az elkészítés dátuma

Eszközök, berendezések: mérleg, mérőhenger, tálak, keverő-habverő

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 60 pont

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

Összes pont: Étg III./A 20 p. + Étg III./B 10 p. + Étg III./C 10 p.+ Étg III./D 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.