

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 II.

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 II.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Étg II./A feladat

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

A feladat meghatározása, leírása: írásbeli feladat.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Édesipari tejkészítmények: tej, tejszín, tejpor, egyéb tejkészítmények

Jellemzésük:

Tej: csak tehéntej használható. 10 % szárazanyagot (teljes értékű fehérje, cukor, zsírok, ásványi anyagok, vitaminok) és 90 % vizet tartalmaz. A tejfehérjét létfontosságú aminosavak alkotják. A tejcukor (laktóz) allergén anyag. A tejet zsírtartalmuk szerint csoportosítjuk.

A sütemények gyártásához a 2,8 % zsírtartalmút használjuk. Ásványi anyagai közül a kalcium a legjelentősebb és az A-, D-vitamintartalma is jelentős.

Tejszín: az édes tej főleből készül. Készülhet sűrített és cukrozott formában is.

Tejpor: a tej helyett használható. Előnye: kisebb a helyigénye, nem kell hűtőszekrényben tárolni, hosszabb a minőség megőrzési ideje. Vízzel visszaalakítható tejjé, de hab nem készíthető belőle.

A tej helyettesíthetősége: 1liter 2,8 %-os tej = 0,1 kg sovány tejpor

Egyéb tejkészítmények: tejföl, sajt, túró

Tejkészítmények tárolási, előkészítési módjai:

Tárolás: hűtőszekrényben, a tejpor hűvös, száraz helyen

Előkészítés: mérés

Édesipari felhasználásuk:

Tej: krémek, töltelékek, édesipari tartós sütemények

Tejszín: csokoládék, krémek, habok, karamellák, fondant készítmények

Tejpor: édesipari tartós sütemények

Egyéb tejkészítmények: édesipari tartós sütemények

Technológiai szerepük:

- dúsítják a terméket, növelik a tápértéket,
- fizikai lazítószerként használható (krémek habosítása)
- növeli a lisztfehérjék duzzadókéességét, de lassítja a folyadékfelvételt (lisztesárúk)
- a tejjel bevitt zsiradék javítja a tészta alakíthatóságát, nyújthatóságát (lisztesárúk)
- a tejfehérje megváltoztatja a tészta pH értékét, a lazítószerekkel reagálva több széndioxidgáz keletkezik (lisztesárúk)



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 II.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Étg II./B feladat

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

25,7 % állati eredetű tejszín

0,7 % tartósítószer

66,2 % fehér csokoládé

7,4 % pisztácia paszta

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

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

3,00 kg ganázkрем = 100 %

25,7 % tejszín = 0,77 kg

0,7 % tartósítószer = 0,02 kg

66,2 % fehér csokoládé = 1,99 kg

7,4 % erdei gyümölcsös paszta = 0,22 kg

3,00 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 II.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Étg II./C feladat

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

A feladat meghatározása, leírása: írásbeli feladatlap.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Fő részei: masszatartály, temperáló henger, temperáló csiga hajtóművel, fűtő-hűtő rendszer, elektromos kapcsoló és vezérlőrendszer

A gép **feladata:** biztosítani a csokoládémassza számára azokat a hőmérsékleti viszonyokat, melyen sok stabil kristály módosulat alakul ki.

Működése: a csokoládémasszát szivattyú juttatja a duplafalú masszatartályba ahol szintjelző szabályozza a mennyiséget. A tartályban keverőmű tartja mozgásban a masszát. A temperáló henger kettősfalú cső, mely három részre osztott. A csokoládémasszát temperáló csiga juttatja a különböző hőmérsékletű zónákba. A hőmérsékletet hideg-meleg víz áramoltatásával szabályozzák.

Étcsokoládé temperálási hőfoka: 32 °C - 28 °C - 30-31 °C

Tejcsokoládé temperálási hőfoka: 32 °C - 26-27 °C - 28-29 °C

Biztonságtechnikai megoldásai: a temperáló csiga végénél rugós biztonsági szelep van, dugulás esetén kinyílik. A masszatartály keverő meghajtójában nyírócsapszeg van, amely megakadályozza túl hideg massa esetén a gép károsodását.

Higiénijája: A géptestet portalanítani kell és nedves ruhával letörölni műszakvégén. Időszakonként megelőző karbantartás.

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 II.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Étg II./D feladat

A feladat típusa: Készítsen kókuszos keksz töltelék 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 kókuszreszelék

15 ml kókuszaroma

0,10 kg vaníliás pudingpor (Cremico)

2 dl meleg víz

A feladat meghatározása, leírása: gyakorlati feladat.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Elkészítésének módja:

1. a pudingport a meleg vízzel simára keverjük,
2. a többi anyagot összekeverjük,
3. a két keveréket homogenizáljuk, vödörbe szedjük és felcímkezzük

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 II./A 30 p. + Étg II./B 15 p. + Étg II./C 15 p.+ Étg II./D 60 p. = 120 perc

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