

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 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.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Édesipari zsiradékok: kakaóvaj, margarin, vaj, étolaj

Jellemzésük:

Kakaóvaj: kakaóbabból nyerik préseléssel. A kakaóbabban 54-56 %-ban található. Többféle módosulatban képes kristályosodni. Irányított kristályosítással (temperálással) a csokoládégyártás végére az instabil módosulatok stabillá válnak. A helytelenül temperált csokoládé felületén a kakaóvaj kiszürkül. A kakaóvaj melegítéskor kitágul, hűtéskor összezsugorodik. Folyékony halmazállapotban sárga, megszilárdulva szürke színű.

Margarin: növényi olajokból készítik hidrogénezéssel. Zsír tartalma általában 80-90 %, de ettől eltérő is lehet. Vizet, emulgeálószer, vajaromát, színezéket, esetleg sót és tartósítószer is tartalmazhat. Sokféle margarin van forgalomban. Használata elterjedtebb, mint a vajé, mert olcsóbb, de a tápértéke alacsonyabb a vajétól.

Vaj: tejszínből készítik köpüléssel vagy centrifugálással. Kellemes ízű, magas tápértékű zsírféle. Teljes értékű fehérjét is tartalmaz, mivel tejből nyerik ki. A vaj sütésekor **vajzsírt** kapunk. Ennek víztartalma alacsonyabb, ezért tovább eltartható.

Étolaj: Magyarországon napraforgó- vagy repcemagból készítik. A szervezet könnyebben le tudja bontani, mint a zsírokat.

Zsiradékok tárolási, előkészítési módjai:

Tárolás: hűtőszekrényben vagy hűvös helyen

Előkészítés: előmelegítés, képlékennyé tétel, mérés

Romlási folyamatuk: az avasodás. Fény, hő, oxigén, enzimek okozzák. Az avas zsírokat felhasználni tilos!

Édesipari felhasználásuk:

Kakaóvaj: csokoládémassza csokoládéfélék, valódi nugátok, krémek

Margarin, vaj: édesipari tartós sütemények, krémek

Étolaj: egyes sütemények tésztájába (pl. ostya, piskóta, kevert sütemények), választó anyagként (feldolgozóasztal, sütőlemez, sütőforma)

Technológiai szerepük:

- részt vesznek a termékek szerkezetének kialakításában,
- feldolgozhatóbbá teszik a tésztát (süteményeknél),
- gátolják a tapadást,
- a csokoládé termékek fényesebbé válnak



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Étg I.

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 I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Étg I./B feladat

A feladat típusa: Számolja ki 3,00 kg erdei gyümölcsös ganázskrém 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 alpműveletek végzésére alkalmas számológép használható.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

3,00 kg ganázskrém = 100 %

26,5 % tejszín = 0,80 kg

0,7 % tartósítószer = 0,02 kg

68,2 % fehér csokoládé = 2,05 kg

4,6 % erdei gyümölcsös paszta = 0,14 kg

3,01 kg

1,5 dkg = 0,015 kg

$3,00 \text{ kg} : 0,015 \text{ kg} = 200 \text{ db}$. 3,00 kg ganázskrémből 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 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.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Három **fő részből** áll: a gépállvány, üst, keverő elemek.

A gép **feladata:** tésztakészítés (keverés), krémkészítés (habverés)

A keverőelemek cserélhetők, a feladattól függően.

Működése: a nyersanyagokat a csészébe helyezzük és beemeljük a gép tartójába. Berakjuk a keverőelemeket a helyükre és felemeljük a csészét. Leengedjük a biztonsági rácsot és lassú fokozaton homogenizáljuk az anyagokat, majd gyors fokozaton kikeverjük a tésztát, vagy habosítjuk a krémet.

A keverés ideje és sebessége változtatható.

Biztonságtechnikai megoldásai: védőrács, védőburkolat

Higiéniaja: a csészét és keverőelemeket termékváltáskor és műszak végén el kell mosni (mosószeres víz, öblítés, csöpögtetés). A gépállványt 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. I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Étg. I./D feladat

A feladat típusa: Készítsen rumos 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 kakaópor

10 ml rumaroma

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. 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

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.