



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 vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 05 PÉK

Feladat sorozatjele: Pék V.

Szintvizsga időtartama:	120 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	4 részfeladat

Felhasználható: 9. évfolyam, február 1-től április 30-ig
Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

Feladatok helyszíne: tanüzem, tanműhely



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK V.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK V./A feladat

A feladat meghatározása, leírása: Mérés feladat.

Az élelmiszeripari termékek előállításánál fontos, hogy a szükséges összetevőket pontosan beazonosítsuk és kimérjük.

A kikészített nyersanyagokból egy gramm pontosságú mérlegen mérje ki az alábbi nyersanyagokat a rendelkezésre bocsátott edényekbe!

A kimért nyersanyagokat tegye asztalra, és helyezze eléjük a nyersanyagok nevével ellátott táblákat!

0,99 kg BL 55 liszt

6,3 dkg élesztő

23 g só

0,65 dm³ víz

0,11 g margarin

3,5 dkg cukor

Feladat jellege: gyakorlati feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 20 pont



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK V.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK V./B feladat

A feladat meghatározása, leírása:

A sütőipari termékek előállításához, a tészta elkészítéséhez szükség van a gyártmánylapon (anyagnormában) rögzített összetétel szerint, a nyersanyag szükséglet meghatározására.

Ön egy üzemben azt a feladatot kapta, hogy a dagasztó számára számolja ki a feladatban szereplő termékhez szükséges nyersanyagok mennyiségét.

A mellékelt anyagnorma szerint számolja ki mennyi nyersanyag szükséges 125 kg fehér kenyér 1,00 kg-os előállításához közvetlen tésztakészítési eljárás esetén (kováspótló anyag felhasználásával)!

A feladatlapon a részszámításokat is tüntesse fel!

A számoláshoz az alpműveletek végzésére alkalmas számológép használható.

Anyagnorma: 100 kg fehér kenyér 1,00 kg

75,23 kg BL 80 liszt

2,5 % élesztő

2,0 % só

1,0 % kováspótló anyag

0,004 % aszkorbinsav

56,0 % víz

A feladat típusa: gyakorlati feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 15 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 10 pont



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK V.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK V./C feladat

A feladat meghatározása, leírása

Az üzemekben használt gépek, berendezések működtetéséhez nagyon fontos, hogy ismerje kezelésüket, működésüket, és a vonatkozó munkavédelmi előírásokat.

Önnek az a feladata, hogy ismertesse a vizsgabizottság által (a tanműhely gépei közül) kiválasztott nyersanyag előkészítő gép v. berendezés működését, kezelését, munkavédelmi előírásait és tisztántartási feladatait!

A feladat típusa: gyakorlati feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 15 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 10 pont



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK V.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK V./D feladat

A feladat meghatározása, leírása:

Önnek az a feladata, hogy a rendelkezésére bocsátott tésztán végezze el az alábbi tészta feldolgozási műveleteket!

A, Adjon fel 4 db tésztát 600g-os tömegre. Végezze el a gömbölyítést, tésztapihentetést majd hosszformázza a tésztákat "kocsmakenyér" alakra.

B, Adjon fel 1 db tésztát 2100 g tömegre (2,10kg), majd gömbölyítés, pihentetés után ossza fel a préstömeget 30 egyenlő részre. A tésztadarabokból a szükséges pihentetések beiktatásával formázzon 10 db vizes zsemlet, 10 db tejes kiflit, 10 db sóskalácsot!

(Az "A" feladatban feldolgozott tészta a "B" feladathoz is felhasználható! A tésztáknak és a termékeknek nem kell az adott termék termékcsoportjával azonos összetételűeknek és tömegűeknek lenniük.)

A feladat típusa: gyakorlati feladat

Rendelkezésre álló időkeret:	60 perc
Felkészülési idő:	- perc
Adható maximális pontszám:	60 pont

Összes idő:

PÉK V./A 30 p.

PÉK V./B 15 p.

PÉK V./C 15 p.

PÉK V./D 60 p.

ÖSSZESEN: 120 perc

Összes pont:

PÉK V./A 20 p.

PÉK V./B 10 p.

PÉK V./C 10 p.

PÉK V./D 60 p.

ÖSSZESEN: 100 pont



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

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 vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 05 PÉK

Feladat sorozatjele: Pék V.
MEGOLDÁS

Szintvizsga időtartama:	120 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	4 részfeladat

Felhasználható: 9. évfolyam, február 1.-től április 30.-ig
Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

Feladatok helyszíne: tanüzem, tanműhely



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK V.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK V./A feladat MEGOLDÁS

Feladat meghatározása, leírása: Mérési feladat.

Az élelmiszeripari termékek előállításánál fontos, hogy a szükséges összetevőket pontosan beazonosítsuk és kimérjük.

A kikészített nyersanyagokból egy gramm pontosságú mérlegen mérje ki az alábbi nyersanyagokat a rendelkezésre bocsátott edényekbe!

A kimért nyersanyagokat tegye asztalra, és helyezze eljük a nyersanyagok nevével ellátott táblákat!

0,99 kg BL 55 liszt

6,3 dkg élesztő

23 g só

0,65 dm³ víz

0,11 kg margarin

3,5 dkg cukor

A feladat végrehajtása során az alábbiakat kell értékelni:

1. A nyersanyag felismerését.
2. A mérések pontosságát.
3. A mértékegységek helyes alkalmazását.
4. A mérőeszközök helyes használatát
5. A mérésnél a tálak pontos tárazását.
6. A nyersanyagok névkártyáinak helyes kihelyezését.

A feladat meghatározása, leírása: gyakorlati feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 20 pont



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK V.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK V./B feladat MEGOLDÁS

A feladat meghatározása, leírása:

A sütőipari termékek előállításához, a tészta elkészítéséhez szükség van a gyártmánylapon (anyagnormában) rögzített összetétel szerint, a nyersanyag szükséglet meghatározására.

Ön egy üzemben azt a feladatot kapta, hogy a dagasztó számára számolja ki a feladatban szereplő termékekhez szükséges nyersanyagok mennyiségét.

A mellékelt anyagnorma szerint számolja ki mennyi nyersanyag szükséges 125 kg fehér kenyér 1,00 kg-os előállításához közvetlen tésztakészítési eljárás esetén (kováspótló anyag felhasználásával)!

A feladatlapon a részszámításokat is tüntesse fel!

A számoláshoz az alapműveletek elvégzésére alkalmas számológép használható.

Anyagnorma: 100 kg fehér kenyér 1,00 kg

75,23 kg BL 80 liszt

2,5 % élesztő

2,0 % só

1,0 % kováspótló anyag

0,004 % aszkorbinsav

56,0 % víz

Liszt:

$$\frac{125 \text{ kg} \cdot 75,23 \text{ kg}}{100 \text{ kg}} = 94,0375 \text{ kg} \sim 94,04 \text{ kg}$$

élesztő:

$$\frac{94,04 \cdot 2,5}{100} = 2,351 \text{ kg}$$

Só:

$$\frac{94,04 \cdot 2,0}{100} = 1,8808 \text{ kg} \sim 1,89 \text{ kg}$$

Kováspótló:

$$\frac{94,04 \cdot 1,0}{100} = 0,9404 \text{ kg}$$

Aszkorbinsav:

$$\frac{94,04 \cdot 0,004}{100} = 0,0037616 \text{ kg} \sim 0,0038 \text{ kg}$$

Víz:

$$\frac{94,04 \cdot 56,0}{100} = 52,6624 \text{ kg (liter)} \sim 52,67 \text{ kg (liter)}$$

A feladat meghatározása, leírása: gyakorlati feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 15 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 10 pont



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK V.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK V./C feladat MEGOLDÁS

A feladat meghatározása, leírása:

Az üzemekben használt gépek, berendezések működtetéséhez nagyon fontos, hogy ismerje kezelésüket, működésüket, és a vonatkozó munkavédelmi előírásokat.

Önnek az a feladata, hogy ismertesse a vizsgabizottság által (a tanműhely gépei közül) kiválasztott nyersanyag előkészítő gép v. berendezés működését, kezelését, munkavédelmi előírásait és tisztántartási feladatait!

A feladat megoldása során az alábbi géppel kapcsolatos információkat kell közölni illetve bemutatni a vizsgázónak:

1. A gép felismerése és szakszerű megnevezése,
2. A gép feladatának ismertetése.
3. A gép által megvalósított dagasztási mód megnevezése.
4. A gép kezelésének bemutatása.
5. A gép kezelőszerveinek bemutatása.
6. A vonatkozó munkavédelmi és munkabiztonsági előírások.
7. A gép tisztítására vonatkozó előírások.

A feladat típusa: gyakorlati feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 15 perc
Felkészülési idő: - perc



Adható maximális pontszám: 10 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK V.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK V./D feladat MEGOLDÁS

A feladat meghatározása, leírása:

Önnek az a feladata, hogy a rendelkezésére bocsátott tésztán végezze el az alábbi tészta feldolgozási műveleteket!

A, Adjon fel 4 db tésztát 600g-os tömegre. Végezze el a gömbölyítést, tésztapihentetést majd hosszformázza a tésztákat "kocsmakenyér" alakra.

B, Adjon fel 1 db tésztát 2100g tömegre (2,10 kg), majd gömbölyítés, pihentetés után ossza fel a préstömeget 30 egyenlő részre. A tésztadarabokból a szükséges pihentetések beiktatásával formázzon 10 db vizes zsemlet, 10 db tejes kiflit, 10 db sóskalácsot!

(Az "A" feladatban feldolgozott tészta a "B" feladathoz is felhasználható! A tésztáknak és a termékeknek nem kell az adott termék termékcsoportjával azonos összetételűeknek és tömegűeknek lenniük.)

A feladat típusa: gyakorlati feladat

A feladat értékelése során figyelembe kell venni:

1. A feladat értelmezését és a végrehajtás szakszerűségét.
2. A mérés pontosságát.
3. A balesetmentes munkavégzést.
4. A munkaruha szabályszerűségét.
5. Az eszközök és gépek használatának ismeretét, szakszerűségét és előkészítettségét.
6. A megformázott termékek alakját, kivitelezését.
7. A munkához való hozzáállást és magatartást.

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 60 pont

Összes idő:

PÉK V./A 30 p.

PÉK V./B 15 p.

PÉK V./C 15 p.

PÉK V./D 60 p.

ÖSSZESEN: 120 perc

Összes pont:

PÉK V./A 20 p.

PÉK V./B 10 p.

PÉK V./C 10 p.



PÉK V./D 60 p.

ÖSSZESEN: 100 pont