



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 VI.

| | |
|------------------------------|---------------|
| 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 VI.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK VI./A feladat

A feladat meghatározása, leírása: Mérési és minőség ellenőrzési feladat.

Az élelmiszeriparban nagyon fontos, hogy a nyersanyagokat az előírásoknak megfelelően tárolják és azok megfeleljenek a vonatkozó minőségi előírásoknak. Ön egy üzemben azt a feladatot kapta, hogy ellenőrizze ezen előírások betartását. 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!

1,00 kg BL 55 liszt

12,5 dkg élesztő

6 g só

0,08 kg margarin

0,3 dkg cukor

Az alábbi táblázatban tüntesse fel a kimért nyersanyagok érzékszervi jellemzőit!

Ha eltérést tapasztal az előírtaktól, azt írja be a táblázatba!

| Megnevezés | Érzékszervi tulajdonságok | Esetlegesen tapasztalt eltérés |
|-------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| BL 55 liszt | | |
| Élesztő | | |
| Só | | |
| margarin | | |
| cukor | | |

A feladat típusa: 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 VI.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK VI./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 1580 db vizes zsemle 54 g-os előállításához közvetlen tésztakészítési eljárás és kombinált adalékanyag használata esetén!

A feladatlapon a részszámításokat is tüntesse fel!

A számoláshoz alpműveletek végzésére alkalmas számológép használható!

Anyagnorma: 1000 db vizes zsemle 54 g

42,8 kg BL 55 liszt

4,0 % élesztő

1,5 % só

0,5 % kombinált adalékanyag

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 VI.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK VI./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 dagasztógép 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 VI.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK VI./D feladat

A feladat meghatározása, leírása:

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 az alábbi alakúakra: 2 db kocsmakenyér, 2 db kerek kenyér.

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 brióst (legalább 3 különböző alakban).

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

A feladat típusa: gyakorlati feladat

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

Összes idő:

PÉK VI./A 30 p.

PÉK VI./B 15 p.

PÉK VI./C 15 p.

PÉK VI./D 60 p.

ÖSSZESEN: 120 perc

Összes pont:

PÉK VI./A 20 p.

PÉK VI./B 10 p.

PÉK VI./C 10 p.

PÉK VI./D 60 p.

ÖSSZESEN: 100 pont



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 VI.

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 VI.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK VI./A feladat MEGOLDÁS

A feladat meghatározása, leírása: Mérési és minőség ellenőrzési feladat.

Az élelmiszeriparban nagyon fontos, hogy a nyersanyagokat az előírásoknak megfelelően tárolják és azok megfeleljenek a vonatkozó minőségi előírásoknak. Ön egy üzemben azt a feladatot kapta, hogy ellenőrizze ezen előírások betartását. A kikészített nyersanyagokból egy gramm pontosságú mérlegen mérje ki az alábbi nyersanyagokat a rendelkezésre bocsátott edényekbe! A kimért nyersanyagokat tegye asztalra, és helyezze eléljük a nyersanyagok nevével ellátott táblákat!

1,00 kg BL 55 liszt

12,5 dkg élesztő

6 g só

0,08 kg margarin

0,3 dkg cukor

Az alábbi táblázatban tüntesse fel a kimért nyersanyagok érzékszervi jellemzőit!

Ha eltérést tapasztal az előírtaktól, azt írja be a táblázatba!

| Megnevezés | Érzékszervi tulajdonságok | Esetlegesen tapasztalt eltérés |
|-------------|---|--------------------------------|
| BL 55 liszt | A búzaőrlemény szaga és íze, minden idegen íztől és szagtól mentes legyen. Csomómentes, nem összetapadó. Az őrlemény színe krémszínű. | |
| Élesztő | Drapp színű, kagylós törésű, rugalmas tapintású, íze és illata jellegzetes élesztő illatú és ízű. Nem savanyú, nem penészes. | |
| Só | Színe fehér, legfeljebb szürkés vagy sárgás árnyalatú. Az idegen anyagok mennyisége nem haladhatja meg az 5%-ot(m/m). Csomómentes | |
| margarin | 20 C-on szilárdak és kenhetőek, Idegen (avas) íztől mentes. | |
| cukor | Színtelen, kristályos, higroszkópos anyag. Szennyeződéstől és csomótól mentes. | |



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK VI.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

A feladat végrehajtása során az alábbiakat kell értékelni:

1. A feladatok értelmezését és megértését.
2. A nyersanyag felismerését
3. A mérőeszközök helyes használatát..
4. A mérések pontosságát.
5. A mértékegységek helyes alkalmazását.
6. A mérésnél a tálak pontos tárazását.
7. A nyersanyagok névkártyáinak helyes kihelyezését.
8. Az érzékszervi jellemzők ismeretét.

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 VI.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK VI./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 termékhez szükséges nyersanyagok mennyiségét.

A mellékelt anyagnorma szerint számolja ki mennyi nyersanyag szükséges 1580 db vizeszsemle 54g-os előállításához közvetlen tésztakészítési eljárás és kombinált adalékanyag használata esetén!

A feladatlapon a részszámításokat is tüntesse fel!

A számoláshoz alpműveletek végzésére alkalmas számológép használható!

Anyagnorma: 1000 db vizeszsemle 54 g

42,8 kg BL 55 liszt

4,0 % élesztő

1,5 % só

0,5 % kombinált adalékanyag

56,0 % víz

A feladat típusa: gyakorlati feladat

Liszt:

$$\frac{1580 \text{ db} \cdot 42,8 \text{ kg}}{1000 \text{ kg}} = 67,624 \text{ kg}$$

élesztő:

$$\frac{67,624 \cdot 4,0}{100} = 2,70 \text{ kg}$$

Só:

$$\frac{67,624 \cdot 1,5}{100} = 1,01 \text{ kg}$$

Adalékanyag

$$\frac{67,624 \cdot 0,5}{100} = 0,338 \text{ kg} \sim 0,34 \text{ kg}$$

Víz:

$$\frac{67,624 \cdot 56,0}{100} = 37,869 \text{ kg (liter)} \sim 37,87 \text{ kg (liter)}$$

A feladat típusa: gyakorlati feladat



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK VI.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Rendelkezésre álló időkeret: 15 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 10 pont

PÉK VI./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 dagasztógép működését, kezelését, munkavédelmi előírásait és tisztántartási feladatait!

A feladat típusa: gyakorlati feladat

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.

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 VI.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK VI./D feladat MEGOLDÁS

A feladat típusa:

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 az alábbi alakúakra: 2 db kocsmakenyér, 2 db kerek kenyér.

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 brióst (legalább 3 különböző alakban).

(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 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 |



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK VI.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Összes idő:

PÉK VI./A 30 p.

PÉK VI./B 15 p.

PÉK VI./C 15 p.

PÉK VI./D 60 p.

ÖSSZESEN: 120 perc

Összes pont:

PÉK VI./A 20 p.

PÉK VI./B 10 p.

PÉK VI./C 10 p.

PÉK VI./D 60 p.

ÖSSZESEN: 100 pont