



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:

34 451 05 PÉK

Feladat sorozatjele: Pék II.

| | |
|------------------------------|---------------|
| 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:

34 451 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK II./A feladat

Mérési feladat.

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

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

1,23 Kg BI 55 liszt

63 dkg élesztő

236 g só

5,6 dm³ víz

0,53 kg margarin

1,5 dkg cukor

A feladat meghatározása, leírása: gyakorlati feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 20 pont



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 451 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK II./B feladat

A feladat típusa: A mellékelt anyagnorma szerint számolja ki mennyi nyersanyag szükséges 240 kg fehér kenyér 1,00 kg előállításához közvetlen tésztakészítési eljárás esetén!

A feladatlapon a részszámításokat is tüntesse fel!

Anyagnorma: 100 kg fehér kenyér 1,00 kg

75,23 kg BL 80 liszt

2,5 % élesztő

2,0 % só

1,0 % kovászpótló anyag

0,004 % aszkorbinsav

55,0 % víz

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

Rendelkezésre álló időkeret: 15 perc



Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 10 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 451 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK II./C feladat

A feladat típusa: Ismertesse a vizsgabizottság által a tanműhely gépei közül kiválasztott nyersanyag előkészítő gép v. berendezés működését, kezelését, munkavédelmi előírásait és tisztántartási feladatait!

A feladat meghatározása, leírása: írásbeli feladatlap.



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

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 451 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK II./D feladat

A feladat típusa:

A rendelkezésére bocsátott tésztán végezze el az alábbi tészta feldolgozási műveleteket!

A, Adjon fel 8 db tésztát 600g-os tömegre. Végezze el a gömbölyítést, tésztapihentetést majd hosszformázza a tésztákat "kocsmakenyér" alakra.

B, Adjon fel 3 db tésztát 2000g tömegre (2 kg), majd gömbölyítés, pihentetés után ossza fel 30 részre a préseket. A tésztadarabokból a szükséges pihentetések beiktatásával formázzon 20 db zsemlét, 20 db kiflit, 30 db brióst (legalább 5 különböző formában) 20 db cukros kiflit!

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

Összes idő:

PÉK II./A 30 p.

PÉK II./B 15 p.

PÉK II./C 15 p.

PÉK II./D 60 p.

ÖSSZESEN: 120 perc

Összes pont:



PÉK II./A 20 p.
PÉK II./B 10 p.
PÉK II./C 10 p.
PÉK II./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:

34 451 06 PÉK

Feladat sorozatjele: Pék II.

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



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 451 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK II./A feladat

Mérési feladat.

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

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

1,23 Kg BI 55 liszt

63 dkg élesztő

236 g só

5,6 dm³ víz

0,53 kg margarin

1,5 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 mérésnél a tálak pontos tárazását.
5. 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:

34 451 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK II./B feladat

A feladat típusa: A mellékelt anyagnorma szerint számolja ki mennyi nyersanyag szükséges 240 kg fehér kenyér 1,00 kg előállításához közvetlen tésztakészítési eljárás esetén!

A feladatlapon a részszámításokat is tüntesse fel!

Anyagnorma: 100 kg fehér kenyér 1,00 kg

75,23 kg BL 80 liszt
2,5 % élesztő
2,0 % só
1,0 % kovászpótló anyag
0,004 % aszkorbinsav
55,0 % víz

Liszt:

$$\frac{240 \text{ kg} \cdot 75,23 \text{ kg}}{100 \text{ kg}} = 180,55 \text{ kg}$$

élesztő:

$$\frac{180,55 \cdot 2,5}{100} = 4,51 \text{ kg}$$

Só:

$$\frac{180,55 \cdot 2,0}{100} = 3,61 \text{ kg}$$

Kovászpótló:

$$\frac{180,55 \cdot 1,0}{100} = 1,81 \text{ kg}$$

Aszkorbinsav:

$$\frac{180,55 \cdot 0,004}{100} = 0,0072 \text{ kg (7,2g)}$$

Víz:

$$\frac{180,55 \cdot 55,0}{100} = 99,3 \text{ kg (liter)}$$

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

Rendelkezésre álló időkeret: 15 perc



Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 10 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 451 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK II./C feladat

A feladat típusa: Ismertesse a vizsgabizottság által a tanműhely gépei közül kiválasztott nyersanyag előkészítő gép v. berendezés működését, kezelését, munkavédelmi előírásait és tisztántartási feladatait!

A feladat meghatározása, leírása: írásbeli feladatlap.

A feladat meghatározása, leírása: írásbeli feladatlap.

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 előírásokat.
7. A gép tisztítására vonatkozó előírásokat.

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



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 451 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

PÉK II./D feladat

A feladat típusa:

A rendelkezésére bocsátott tésztán végezze el az alábbi tészta feldolgozási műveleteket!

A, Adjon fel 8 db tésztát 600g-os tömegre. Végezze el a gömbölyítést, tésztapihentetést majd hosszformázza a tésztákat "kocsmakenyér" alakra.

B, Adjon fel 3 db tésztát 2000g tömegre (2 kg), majd gömbölyítés, pihentetés után ossza fel 30 részre a préseket. A tésztadarabokból a szükséges pihentetések beiktatásával formázzon 20 db zsemlét, 20 db kiflit, 30 db brióst (legalább 5 különböző formában) 20 db cukros kiflit!

A feladat értékelése során figyelembe kell venni:

1. A végrehajtás szakszerűségét.
2. A mérés pontosságát.
3. A balesetmentes munkavégzést.
4. A munkaruha szabályszerűségét.
5. Az eszközök és gépek használatának szakszerűségét, 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 II./A 30 p.

PÉK II./B 15 p.

PÉK II./C 15 p.

PÉK II./D 60 p.

ÖSSZESEN: 120 perc

Összes pont:

PÉK II./A 20 p.

PÉK II./B 10 p.

PÉK II./C 10 p.



PÉK II./D 60 p.

ÖSSZESEN 100 pont