

# SZINTVIZSGA FELADATOK

a

**Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara**

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

**Érvényes:** 2014. 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 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: 2014. 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 eléjük 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!

<b>Megnevezés</b>	<b>Érzékszervi tulajdonságok</b>	<b>Esetlegesen tapasztalt eltérés</b>
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: 2014. 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: 2014. 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: 2014. 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

<b>Rendelkezésre álló időkeret:</b>	<b>60 perc</b>
<b>Felkészülési idő:</b>	<b>- perc</b>
<b>Adható maximális pontszám:</b>	<b>60 pont</b>

#### **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:** 2014. 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 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: 2013. 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 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	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: 2013. 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 tárázását.
7. A nyersanyagok névkártyáinak helyes kihelyezését.
8. Az érzékszervi jellemzők ismeretét.

**A feladat meghatározása, leírása:** gyakorlati feladat

<b>Rendelkezésre álló időkeret:</b>	<b>30 perc</b>
<b>Felkészülési idő:</b>	<b>- perc</b>
<b>Adható maximális pontszám:</b>	<b>20 pont</b>



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK VI.

Érvényes: 2014. 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 vizeszemle 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 vizeszemle 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: 2014. 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: 2013. 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 zsemlét, 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.

<b>Rendelkezésre álló időkeret:</b>	<b>60 perc</b>
<b>Felkészülési idő:</b>	<b>- perc</b>
<b>Adható maximális pontszám:</b>	<b>60 pont</b>



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK VI.

Érvényes: 2013. 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**