

# 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 IV.

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 IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

### **PÉK IV./A feladat**

#### **Feladat meghatározás, leírása:**

Az élelmiszeriparban nagyon fontos, hogy a nyersanyagokat az előírásoknak megfelelően tárolják. Ön egy üzemben azt a feladatot kapta, hogy ellenőrizze ezen előírások betartását.

Az alábbi táblázatba írja bele, hogy milyen előírások vonatkoznak a felsorolt nyersanyagok tárolására!

A tanműhely raktárában tapasztaltakat vesse össze ezekkel, és ha van, állapítsa meg az eltéréseket!

Nyersanyag megnevezése	Előírt tárolási mód	Előírt tárolási hőmérséklet	Tapasztalt tárolási körülmények (mód és hőmérséklet)	Az előírt és a tapasztalt tárolási körülmények közötti eltérés ismertetése
Liszt				
Élesztő				
Margarin				
Cukor				
Tejpor				

**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 IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

### **PÉK IV./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 600 kg fehér kenyér 1,00 kg-os előállításához közvetlen tésztakészítési eljárás esetén (kováspótló anyag felhasználásával)!

A feladatlapon a részszámításokat is tüntesse fel!

A számoláshoz alpműveletek végzésére alkalmas számológép használható.

Anyagnorma: 100 kg fehér kenyér 1,00 kg

75,23	kg BL 80 liszt
4,0	% élesztő
2,0	% só
1,0	% kováspótló anyag
0,004	% aszkorbinsav
54,0	% 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 IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

### **PÉK IV./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

<b>Rendelkezésre álló időkeret:</b>	<b>15 perc</b>
<b>Felkészülési idő:</b>	<b>- perc</b>
<b>Adható maximális pontszám:</b>	<b>10 pont</b>



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

### **PÉK IV./D feladat**

**A feladat típusa:** gyakorlati feladat

#### **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 "molnárkenyér" alakra.

**B,** Adjon fel 1 db tésztát 2100 g 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 hosszú zsemlét!

(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.)

**Rendelkezésre álló időkeret:60 perc**

**Felkészülési idő: - perc**

**Adható maximális pontszám: 60 pont**

#### **Összes idő:**

PÉK IV./A 30 p.

PÉK IV./B 15 p.

PÉK IV./C 15 p.

PÉK IV./D 60 p.

**ÖSSZESEN: 120 perc**

#### **Összes pont:**

PÉK IV./A 20 p.

PÉK IV./B 10 p.

PÉK IV./C 10 p.

PÉK IV./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

MEGOLDÁS

Feladat sorozatjele: Pék IV.

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 IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

### **PÉK IV./A feladat MEGOLDÁS**

#### **A feladat meghatározása, leírása:**

Az élelmiszeriparban nagyon fontos, hogy a nyersanyagokat az előírásoknak megfelelően tárolják. Ön egy üzemben azt a feladatot kapta, hogy ellenőrizze ezen előírások betartását. Az alábbi táblázatba írja bele, hogy milyen előírások vonatkoznak a felsorolt nyersanyagok tárolására!

A tanműhely raktárában tapasztaltakat vesse össze ezekkel, és ha van, állapítsa meg az eltéréseket!

Nyersanyag megnevezése	Előírt tárolási mód	Előírt tárolási hőmérséklet	Tapasztalt tárolási körülmények (mód és hőmérséklet)	Az előírt és a tapasztalt tárolási körülmények közötti eltérés ismertetése
Liszt	Zsákos- raklapon vagy ömlesztett- silóban	10-20° C-ig		
Élesztő	Hűtőszekrényben vagy hűtőkamrában	2-15° C- ig		
Margarin	Hűtőszekrényben vagy hűtőkamrában	2-15° C- ig		
Cukor	Raktárban raklapon vagy polcokon	10-20° C-ig		
Tejpor	Raktárban raklapon vagy polcokon	10-20° C-ig		

**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 IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

### **PÉK IV./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 600 kg fehér kenyér 1,00 kg-os előállításához közvetlen tésztakészítési eljárás esetén (kováspótló anyag felhasználásával)!

A feladatlapon a részszámításokat is tüntesse fel!

A számoláshoz alapműveletek végzésére alkalmas számológép használható.

Anyagnorma: 100 kg fehér kenyér 1,00 kg

75,23 kg BL 80 liszt

4,0 % élesztő

2,0 % só

1,0 % kováspótló anyag

0,004 % aszkorbinsav

54,0 % víz

Liszt:

$$\frac{600 \text{ kg} \cdot 75,23 \text{ kg}}{100 \text{ kg}} = 451,38 \text{ kg}$$

100kg

élesztő:

$$\frac{451,38 \cdot 4,0}{100} = 18,0552 \text{ kg} \sim 18,06 \text{ kg}$$

100

Só:

$$\frac{451,38 \cdot 2,0}{100} = 9,0276 \text{ kg} \sim 9,03 \text{ kg}$$

100

Kováspótló:

$$\frac{451,38 \cdot 1,0}{100} = 4,5138 \text{ kg} \sim 4,51 \text{ kg}$$

100

Aszkorbinsav:

$$\frac{451,38 \cdot 0,004}{100} = 0,018 \text{ kg}$$

100

Víz:

$$\frac{451,38 \cdot 54,0}{100} = 243,7452 \text{ kg} \sim 243,75 \text{ kg (liter)}$$

100





Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

**A feladat típusa:** gyakorlati feladat

**Rendelkezésre álló időkeret:** 15 perc

**Felkészülési idő:** - perc

**Adható maximális pontszám:** 10 pont

### **PÉK IV./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 megoldása során az alábbi géppel kapcsolatos információkat kell közölni illetve bemutatni a vizgázónak:

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 IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

### **PÉK IV./D feladat MEGOLDÁS**

#### **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 "molnárkenyér" 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 zsemlét, 10 db tejes kiflit, 10 db hosszú zsemlét!

(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.

**A feladat típusa:** gyakorlati feladat

**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 IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

**Összes idő:**

PÉK IV./A 30 p.

PÉK IV./B 15 p.

PÉK IV./C 15 p.

PÉK IV./D 60 p.

**ÖSSZESEN: 120 perc**

**Összes pont:**

PÉK IV./A 20 p.

PÉK IV./B 10 p.

PÉK IV./C 10 p.

PÉK IV./D 60 p.

**ÖSSZESEN: 100 pont**