

SZINTVIZSGA FELADATOK

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2013. szeptember 1-től, a 41/2013. (V. 28.) VM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 451 06 PÉK

Feladat sorozatjele: Pék III.

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:

34 451 06 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

PÉK I./A feladat

Mérési és raktározási feladat.

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!

1,98 Kg BL 55 liszt

12 dkg élesztő

62 g só

1,3 dm³ víz

0,23 kg margarin

16,3 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		
Víz		
margarin		
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 06 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

PÉK I./B feladat

A feladat típusa: A mellékelt anyagnorma szerint számolja ki mennyi nyersanyag szükséges 3800 db vizeszsemle 54 g előállításához közvetlen tésztakészítési eljárás esetén!

A feladatlapon a részszámításokat is tüntesse fel!

Anyagnorma: 1000 db vizeszsemle 54 g

42,8 Kg BL 55 liszt

4,0 % élesztő

1,5 % só

0,5% kombinált adalékanyag

57,0% víz

Liszt:

$$\frac{3800\text{kg} \cdot 42,8 \text{ kg}}{1000\text{kg}} = 162,64 \text{ kg}$$

élesztő:

$$\frac{162,64 \cdot 4,0}{100} = 6,51 \text{ kg}$$

Só:

$$\frac{162,64 \cdot 1,5}{100} = 2,44 \text{ kg}$$

Adalékanyag

$$\frac{162,64 \cdot 0,5}{100} = 0,81 \text{ kg}$$

Víz:

$$\frac{162,64 \cdot 57,0}{100} = 92,71 \text{ kg (liter)}$$

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 06 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

PÉK I./C feladat

A feladat típusa: Ismertesse a vizsgabizottság által a tanműhely gépei közül kiválasztott dagasztógép működését, kezelését, munkavédelmi előírásait és tisztántartási feladatait!

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 06 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

PÉK I./D feladat

A feladat típusa:

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

A, Adjon fel 15 db tésztát 600g-os tömegre. Végezze el a gömbölyítést, tésztapihentetést majd hosszformázza a tésztákat az alábbi alakúakra: 5 db kocsmakenyér, 5 db molnárkenyér, 5 db kerek kenyér.

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 30 db zsemlét, 20 db kiflit, 20 db brióst (legalább 5 különböző formában) 20db hosszú zsemlét!

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 I./A 30 p.

PÉK I./B 15 p.

PÉK I./C 15 p.

PÉK I./D 60 p.

ÖSSZESEN: 120 perc

Összes pont:

PÉK I./A 20 p.

PÉK I./B 10 p.

PÉK I./C 10 p.

PÉK I./D 60 p.

ÖSSZESEN 100 pont