

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 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 06 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

PÉK I./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 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 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 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 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 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 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 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 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