

# 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 I.

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**

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!

<i><b>Nyersanyag megnevezése</b></i>	<i><b>Előírt tárolási mód</b></i>	<i><b>Tárolási hőmérséklet</b></i>	<i><b>Tapasztalt tárolási körülmények</b></i>	<i><b>Eltérés ismertetése</b></i>
Liszt				
Élesztő				
Só				
Margarin				
Cukor				
Tejpor				

**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 320 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

3,5 % élesztő

2,0 % só

1,0 % kováspótló anyag

0,004 % aszkorbinsav

56,0 % 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 dagasztógép 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 10 db tésztát 600g-os tömegre. Végezze el a gömbölyítést, tésztapihentetést majd hosszformázza a tésztákat "molnárlenyer" 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 30 db zsemlet, 30 db kiflit, 30 db brióst (legalább 5 különböző formában!)

<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 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**