
SZINTVIZSGA FELADATOK

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2016. szeptember 1-től, az 56/2016 (VIII.19.) FM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 451 05 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 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK I.

Érvényes: 2016. 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>Nyersanyag megnevezése</i>	<i>Előírt tárolási mód</i>	<i>Tárolási hőmérséklet</i>	<i>Tapasztalt tárolási körülmények</i>	<i>Eltérés ismertetése</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 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK I.

Érvényes: 2016. 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 % kovászpótló 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 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK I.
Érvényes: 2016. 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 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK I.

Érvényes: 2016. 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 "molnárkenyér" 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 zsemlét, 30 db kiflit, 30 db brióst (legalább 5 különböző formában!)

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

SZINTVIZSGA FELADATOK

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2016. szeptember 1-től, az 56/2016 (VIII.19.) FM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 451 06 PÉK

MEGOLDÁS

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 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK I.

Érvényes: 2016. 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>Nyersanyag megnevezése</i>	<i>Előírt tárolási mód</i>	<i>Tárolási hőmérséklet</i>	<i>Tapasztalt tárolási körülmények</i>	<i>Eltérés ismertetése</i>
Liszt	Zsákos, raklapokon, ömlesztett silóban			
Élesztő	Hűtőszekrényben vagy hűtőkamrában			
Só	Raktárban, raklapon, vagy polcokon			
Margarin	Hűtőszekrényben vagy hűtőkamrában			
Cukor	Raktárban raklapon vagy polcokon			
Tejpor	Raktárban raklapon vagy polcokon			

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 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK I.

Érvényes: 2016. 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 % kovászpótló anyag

0,004 % aszkorbinsav

56,0 % víz

Liszt:

$$\frac{320 \text{ kg} \cdot 75,23 \text{ kg}}{100 \text{ kg}} = 240,74 \text{ kg}$$

élesztő:

$$\frac{240,74 \cdot 3,5}{100} = 8,43 \text{ kg}$$

Só:

$$\frac{240,74 \cdot 2,0}{100} = 4,82 \text{ kg}$$

Kovászpótló:

$$\frac{240,74 \cdot 1,0}{100} = 2,4 \text{ kg}$$

Aszkorbinsav:

$$\frac{240,74 \cdot 0,004}{100} = 0,0096 \text{ kg (9,6g)}$$

Víz:

$$\frac{240,74 \cdot 56,0}{100} = 134,81 \text{ kg (liter)}$$

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 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK I.

Érvényes: 2016. 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 gép működtetését mutassa be!

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 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK I.

Érvényes: 2016. 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, tészta pihentetést majd hosszformázza a tésztákat "molnárkenyér" alakra.

B, Adjon fel 3 db tésztát 2000g tömegre (2 kg), majd gömbölyítés, pihentetés után ossza fel 30 részre a préseket. A tészta darabokból a szükséges pihentetések beiktatásával formázzon 30 db zsemlet, 30 db kiflit, 30 db brióst (legalább 5 különböző formában!)

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