

# 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

Feladat sorozatjele: Pék III.

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 III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

### **PÉK III./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 dm<sup>3</sup> 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!

<b>Megnevezés</b>	<b>Érzékszervi tulajdonságok</b>	<b>Esetlegesen tapasztalt eltérés</b>
BL 55 liszt		
Élesztő		
Só		
Víz		
margarin		
cukor		



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 451 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

**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 III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

### **PÉK III./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

**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 III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

### **PÉK III./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 III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

### **PÉK III./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!

<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 III./A 30 p.

PÉK III./B 15 p.

PÉK III./C 15 p.

PÉK III./D 60 p.

**ÖSSZESEN: 120 perc**

#### **Összes pont:**

PÉK III./A 20 p.

PÉK III./B 10 p.

PÉK III./C 10 p.

PÉK III./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**

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 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

### **PÉK III./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 dm<sup>3</sup> 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!

<b>Megnevezés</b>	<b>Érzékszervi tulajdonságok</b>	<b>Esetlegesen tapasztalt eltérés</b>
BL 55 liszt		
Élesztő		
Só		
Víz		
margarin		
cukor		





Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 451 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

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

<b>Rendelkezésre álló időkeret:</b>	<b>30 perc</b>
<b>Felkészülési idő:</b>	<b>- perc</b>
<b>Adható maximális pontszám:</b>	<b>20 pont</b>

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 451 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

### **PÉK III./B feladat**

**A feladat típusa:** A mellékelt anyagnorma szerint számolja ki mennyi nyersanyag szükséges 3800 db vizeszsemle 54 g előállításához közvetlen téstakészítési 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 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 III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

### **PÉK III./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.

<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:

34 451 05 PÉK

Feladat sorozatjele: PÉK III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

### **PÉK III./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 III./A 30 p.

PÉK III./B 15 p.

PÉK III./C 15 p.

PÉK III./D 60 p.

**ÖSSZESEN: 120 perc**

#### **Összes pont:**

PÉK III./A 20 p.

PÉK III./B 10 p.

PÉK III./C 10 p.

PÉK III./D 60 p.

**ÖSSZESEN 100 pont**