



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

SZINTVIZSGA FELADATLAP

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2018. szeptember 1-től, az 5/2018 (VII.9.) ITM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 11 Pék - cukrász

Feladat sorozatjele: PC IV.

Szintvizsga időtartama:	180 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	1 feladat

Felhasználható: 9. évfolyam, február 1-től április 30-ig
Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

Feladatok helyszíne: tanműhely, tanüzem



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 11 Pék-cukrász

Feladat sorozatjele: PC IV.

Érvényes: 2018. szeptember 1-től

Készítsen a rendelkezésére bocsátott anyagösszetétel alapján, 15 db töltetlen croissant, húzómarginnal készített hajtogatott élesztős tészta felhasználásával!

A feladat elvégzése során:

- Számolja ki a nyersanyagszükségletet!
- Végezze el az előkészítő műveleteket és a nyersanyagok kimérését!
- Készítse el a hajtogatott élesztős tésztát!
- Dolgozza fel a tésztát!
- Kelessze a megformázott tésztákat!
- Végezze el a szükséges felületkezeléseket!
- Süsse meg a termékeket!
- A kisült termékeket helyezze tálcára és mutattassa be a vizsgabizottságnak!

Munkája során tartsa be a személyi és élelmiszer-higiéniái valamint a munka- és balesetvédelmi előírásokat!

A számoláshoz alpműveletek végzésére alkalmas számológép használható!

Összes idő: 180 perc

Összes pont: 100 pont



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

SZINTVIZSGA ÉRTÉKELÉS

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2018. szeptember 1-től, az 5/2018 (VII.9.) ITM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 11 Pék - cukrász

Feladat sorozatjele: PC IV.

Szintvizsga időtartama:	180 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	1 feladat

Felhasználható: 9. évfolyam, február 1-től április 30-ig
Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

Feladatok helyszíne: tanműhely, tanüzem



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
34 541 11 Pék-cukrász
Feladat sorozatjele: PC IV.
Érvényes: 2018. szeptember 1-től

Készítsen a rendelkezésére bocsátott anyagösszetétel alapján, 15 db töltetlen croissant, húzómargarinnal készített hajtogatott élesztős tészta felhasználásával!

A feladat elvégzése során:

- Számolja ki a nyersanyagszükségletet!
- Végezze el az előkészítő műveleteket és a nyersanyagok kimérését!
- Készítse el a hajtogatott élesztős tésztát!
- Dolgozza fel a tésztát!
- Kelessze a megformázott tésztákat!
- Végezze el a szükséges felületkezeléseket!
- Süsse meg a termékeket!
- A kisült termékeket helyezze tálcára és mutattassa be a vizsgabizottságnak!

Munkája során tartsa be a személyi és élelmiszer-higiéniai valamint a munka- és balesetvédelmi előírásokat!

A számoláshoz alpműveletek végzésére alkalmas számológép használható!

Összes idő: 180 perc

Összes pont: 100 pont

A feladat értékelési szempontjai:

A hajtogatott élesztős tészta anyagszükségletének kiszámolása.
Az előkészítő műveletek elvégzése és a nyersanyagok kimérése.
Tésztakészítés
Alakítási műveletek kivitelezése.
A tészta kelesztése, felületkezelése és sütése.
Higiéniai és munkavédelmi szabályok betartása.

Pontozás

0-50 pont	= elégtelen
51-60 pont	= elégséges
61-70 pont	= közepes
71-80 pont	= jó
81-100 pont	= jeles

