



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 VI.

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 VI.

Érvényes: 2018. szeptember 1-től

**Készítsen a rendelkezésére bocsátott anyagösszetétel alapján, 20 db Rotschild piskótát felvert tésztából!**

A feladat elvégzése során:

- Számolja ki a nyersanyagszükségletet!
- Végezze el az előkészítő műveleteket és a nyersanyagok kimérését!
- Készítse el a piskóta felvert tésztát!
- Formázza a tésztát, sima csöves zsákból!
- Végezze el a szükséges felületkezelést (szórás dióval)!
- Süsse meg a terméket!
- Mártsa csokoládéba a termék alját és mintázza!
- Helyezze a kisült termékeket tálcára és mutassa 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**



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 VI

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 VI.

Érvényes: 2018. szeptember 1-től

## **Készítsen a rendelkezésére bocsátott anyagösszetétel alapján, 20 db Rotschild piskótát felvert tésztából!**

A feladat elvégzése során:

- Számolja ki a nyersanyagszükségletet!
- Végezze el az előkészítő műveleteket és a nyersanyagok kimérését!
- Készítse el a piskóta felvert tésztát!
- Formázza a tésztát, sima csöves zsákból!
- Végezze el a szükséges felületkezelést (szórás dióval)!
- Süsse meg a terméket!
- Mártsa csokoládéba a termék alját és mintázza!
- Helyezze a kisült termékeket tálcára és mutassa 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 piskóta felvert tészta anyagszükségletének kiszámolása.  
Az előkészítő műveletek elvégzése és a nyersanyagok kimérése.  
Tésztakészítés.  
Alakítási műveletek kivitelezése.  
A szükséges felület kezelés elvégzése és sütés.  
A termék aljának mártása és mintázása.  
Higiéniai és munkavédelmi szabályok betartása.

### **Pontozás**

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



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 11 Pék-cukrász

Feladat sorozatjele: PC VI.

Érvényes: 2018. szeptember 1-től

**SZINTVIZSGA ÉRTÉKELŐLAP**  
**34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ SZAKKÉPESÍTÉS**

Pontozás: 0-50 pont elégtelen (1) 51-60 pont elégséges (2) 61-70 pont közepes (3) 71-80 pont jó (4) 81-100 pont jeles (5)	Nyersanyag szükséglet számítás	Előkészítő műveletek Mérések	Tészta- készítés	A tészta formázása, alakítása	Felület- kezelés Sütés	Díszítő műveletek	Higiénia munka- és balesetvédelem	Szakmai készségek	Egyéb kompetenciák	Összes pontszám	Érdem jegy
<b>NÉV</b>	max. 5 pont	max. 10 pont	max. 15 pont	max. 20 pont	max. 10 pont	max. 10 pont	max. 10 pont	max. 10 pont	max. 10 pont	max. 100 pont	

**Dátum:**.....