**Nemzeti Agrárszaktanácsadási, Képzési és Vidékfejlesztési Intézet**

**Szak- és Felnőttképzési Osztály**

**Komplex szakmai vizsga**

**Gyakorlati vizsgatevékenység**

**Szakképesítés száma, megnevezése: 34 541 05 Pék**

**Vizsgafeladat megnevezése:** Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat. Mérések, dokumentálás, gazdálkodás. Termelési számítás.

A gyakorlati vizsgatevékenység időtartama: 180 perc.

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10 %.

315/2013. (VIII. 28.) Korm. rendelet 27. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a gyakorlati feladatlapokra vonatkozó javaslatot – a vizsga megkezdése előtt – a vizsgaelnök a vizsgabizottsági tagok véleménye alapján hagyja jóvá.

**Jóváhagyta:**

**…………………………….**

**vizsgabizottság elnöke**

**2014.**

Képzőintézmény neve:

Vizsgaszervező neve:

Vizsga időpontja:

Vizsga helyszíne:

Vizsgázók létszáma:  **fő**

1. **feladat**

81 ─ 100 pont jeles (5)

71 ─ 80 pont jó (4)

61 ─ 70 pont közepes (3)

51 ─ 60 pont elégséges (2)

1. ─ 50 pont elégtelen (1)
2. **tétel**

**Számolja ki 5 db Fehér kenyér 1000 g-os molnár vekni alakban, 15 db nagy zsemle (faktor 1,50), 15 db hosszú zsemle (faktor 1,02) anyagszükségletét!**

**Ellenőrizze az alapanyagok érzékszervi minőségét!**

**Végezze el a késztermék pontozásos érzékszervi bírálatát, értékelje a kapott eredményeket, és készítse el a vizsgálat szakszerű dokumentációját!**

**Végezze el az előkészített kenyerek szeletelését és csomagolását, valamint a péksütemények csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**

**Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Számolja ki 5 db Fehér kenyér 1000 g-os molnár vekni alakban, 15 db nagy zsemle (faktor 1,50), 15 db hosszú zsemle (faktor 1,02) anyagszükségletét!**  **Ellenőrizze az alapanyagok érzékszervi minőségét!**  **Végezze el a késztermék pontozásos érzékszervi bírálatát, értékelje a kapott eredményeket, és készítse el a vizsgálat szakszerű dokumentációját!**  **Végezze el az előkészített kenyerek szeletelését és csomagolását, valamint a péksütemények csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**  **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Számítási feladat megoldása | 15 |  |
| Az alapanyagok érzékszervi minőségének ellenőrzése | 5 |  |
| Késztermék pontozásos érzékszervi bírálata | 15 |  |
| Az érzékszervi bírálat dokumentálása | 5 |  |
| Kenyerek szeletelése | 10 |  |
| Csomagolóanyagok szakszerű megválasztása, csomagolás | 15 |  |
| A kötelező felirat tartalmának szakszerű ismertetése | 5 |  |
| A munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások betartása! | 10 |  |
| A feladat begyakorlottsága, önállóság | 10 |  |
| A gyakorlati feladat elvégzéséhez szükséges szakmai ismertek alkalmazása | 10 |  |
| **Összesen:** | **100** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**

**Számolja ki 10 db Fehér kenyér 500 g-os kocsma kenyér alakban, 15 db tejes kifli (faktor 1,0), 15 db fonott kis mákos (faktor 0,97) anyagszükségletét!**

**Ellenőrizze az alapanyagok érzékszervi minőségét!**

**Végezze el a késztermék pontozásos érzékszervi bírálatát, értékelje a kapott eredményeket, és készítse el a vizsgálat szakszerű dokumentációját!**

**Végezze el az előkészített kenyerek szeletelését és csomagolását, valamint a péksütemények csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**

**Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Számolja ki 10 db Fehér kenyér 500 g-os kocsma kenyér alakban, 15 db tejes kifli (faktor 1,0), 15 db fonott kis mákos (faktor 0,97) anyagszükségletét!**  **Ellenőrizze az alapanyagok érzékszervi minőségét!**  **Végezze el a késztermék pontozásos érzékszervi bírálatát, értékelje a kapott eredményeket, és készítse el a vizsgálat szakszerű dokumentációját!**  **Végezze el az előkészített kenyerek szeletelését és csomagolását, valamint a péksütemények csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**  **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Számítási feladat megoldása | 15 |  |
| Az alapanyagok érzékszervi minőségének ellenőrzése | 5 |  |
| Késztermék pontozásos érzékszervi bírálata | 15 |  |
| Az érzékszervi bírálat dokumentálása | 5 |  |
| Kenyerek szeletelése | 10 |  |
| Csomagolóanyagok szakszerű megválasztása, csomagolás | 15 |  |
| A kötelező felirat tartalmának szakszerű ismertetése | 5 |  |
| A munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások betartása! | 10 |  |
| A feladat begyakorlottsága, önállóság | 10 |  |
| A gyakorlati feladat elvégzéséhez szükséges szakmai ismertek alkalmazása | 10 |  |
| **Összesen:** | **100** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**

**Számolja ki 5 db Házi jellegű kenyér 1000 g-os kerek alakban, 10 db nagy kifli (faktor 2,25), 15 db kerek kis mákos (faktor 0,97) anyagszükségletét!**

**Ellenőrizze az alapanyagok érzékszervi minőségét!**

**Végezze el a késztermék pontozásos érzékszervi bírálatát, értékelje a kapott eredményeket, és készítse el a vizsgálat szakszerű dokumentációját!**

**Végezze el az előkészített kenyerek szeletelését és csomagolását, valamint a péksütemények csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**

**Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Számolja ki 5 db Házi jellegű kenyér 1000 g-os kerek alakban, 10 db nagy kifli (faktor 2,25), 15 db kerek kis mákos (faktor 0,97) anyagszükségletét!**  **Ellenőrizze az alapanyagok érzékszervi minőségét!**  **Végezze el a késztermék pontozásos érzékszervi bírálatát, értékelje a kapott eredményeket, és készítse el a vizsgálat szakszerű dokumentációját!**  **Végezze el az előkészített kenyerek szeletelését és csomagolását, valamint a péksütemények csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**  **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Számítási feladat megoldása | 15 |  |
| Az alapanyagok érzékszervi minőségének ellenőrzése | 5 |  |
| Késztermék pontozásos érzékszervi bírálata | 15 |  |
| Az érzékszervi bírálat dokumentálása | 5 |  |
| Kenyerek szeletelése | 10 |  |
| Csomagolóanyagok szakszerű megválasztása, csomagolás | 15 |  |
| A kötelező felirat tartalmának szakszerű ismertetése | 5 |  |
| A munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások betartása! | 10 |  |
| A feladat begyakorlottsága, önállóság | 10 |  |
| A gyakorlati feladat elvégzéséhez szükséges szakmai ismertek alkalmazása | 10 |  |
| **Összesen:** | **100** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**

**Számolja ki 5 db Teljes kiőrlésű kenyér 500 g-os formában sült, 5 db szegedi vágott (faktor 4,81), 15 db sóskalács (faktor 0,97) anyagszükségletét!**

**Ellenőrizze az alapanyagok érzékszervi minőségét!**

**Végezze el a késztermék pontozásos érzékszervi bírálatát, értékelje a kapott eredményeket, és készítse el a vizsgálat szakszerű dokumentációját!**

**Végezze el az előkészített kenyerek szeletelését és csomagolását, valamint a péksütemények csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**

**Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Számolja ki 5 db Teljes kiőrlésű kenyér 500 g-os formában sült, 5 db szegedi vágott (faktor 4,81), 15 db sóskalács (faktor 0,97) anyagszükségletét!**  **Ellenőrizze az alapanyagok érzékszervi minőségét!**  **Végezze el a késztermék pontozásos érzékszervi bírálatát, értékelje a kapott eredményeket, és készítse el a vizsgálat szakszerű dokumentációját!**  **Végezze el az előkészített kenyerek szeletelését és csomagolását, valamint a péksütemények csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**  **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Számítási feladat megoldása | 15 |  |
| Az alapanyagok érzékszervi minőségének ellenőrzése | 5 |  |
| Késztermék pontozásos érzékszervi bírálata | 15 |  |
| Az érzékszervi bírálat dokumentálása | 5 |  |
| Kenyerek szeletelése | 10 |  |
| Csomagolóanyagok szakszerű megválasztása, csomagolás | 15 |  |
| A kötelező felirat tartalmának szakszerű ismertetése | 5 |  |
| A munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások betartása! | 10 |  |
| A feladat begyakorlottsága, önállóság | 10 |  |
| A gyakorlati feladat elvégzéséhez szükséges szakmai ismertek alkalmazása | 10 |  |
| **Összesen:** | **100** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

Békéscsaba, 2014. november 17. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**

**Számolja ki 5 db Burgonyás kenyér 1000 g-os molnár vekni alakban, 15 db margarinos kifli (faktor 1,0), 5 db mindszenti kalács 250 g-os (faktor 6,77) anyagszükségletét!**

**Ellenőrizze az alapanyagok érzékszervi minőségét!**

**Végezze el a késztermék pontozásos érzékszervi bírálatát, értékelje a kapott eredményeket, és készítse el a vizsgálat szakszerű dokumentációját!**

**Végezze el az előkészített kenyerek szeletelését és csomagolását, valamint a péksütemények csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**

**Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Számolja ki 5 db Burgonyás kenyér 1000 g-os molnár vekni alakban, 15 db margarinos kifli (faktor 1,0), 5 db mindszenti kalács 250 g-os (faktor 6,77) anyagszükségletét!**  **Ellenőrizze az alapanyagok érzékszervi minőségét!**  **Végezze el a késztermék pontozásos érzékszervi bírálatát, értékelje a kapott eredményeket, és készítse el a vizsgálat szakszerű dokumentációját!**  **Végezze el az előkészített kenyerek szeletelését és csomagolását, valamint a péksütemények csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**  **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Számítási feladat megoldása | 15 |  |
| Az alapanyagok érzékszervi minőségének ellenőrzése | 5 |  |
| Késztermék pontozásos érzékszervi bírálata | 15 |  |
| Az érzékszervi bírálat dokumentálása | 5 |  |
| Kenyerek szeletelése | 10 |  |
| Csomagolóanyagok szakszerű megválasztása, csomagolás | 15 |  |
| A kötelező felirat tartalmának szakszerű ismertetése | 5 |  |
| A munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások betartása! | 10 |  |
| A feladat begyakorlottsága, önállóság | 10 |  |
| A gyakorlati feladat elvégzéséhez szükséges szakmai ismertek alkalmazása | 10 |  |
| **Összesen:** | **100** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

Békéscsaba, 2014. november 17. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**

**Számolja ki 5 db Burgonyapehellyel készült kenyér 1000 g-os kocsma kenyér alakban, 15 db briós kicsi (faktor 1,0), 5 db finom fonott kalács 500 g-os (faktor 10,18) anyagszükségletét!**

**Ellenőrizze az alapanyagok érzékszervi minőségét!**

**Végezze el a késztermék pontozásos érzékszervi bírálatát, értékelje a kapott eredményeket, és készítse el a vizsgálat szakszerű dokumentációját!**

**Végezze el az előkészített kenyerek szeletelését és csomagolását, valamint a péksütemények csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**

**Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Számolja ki 5 db Burgonyapehellyel készült kenyér 1000 g-os kocsma kenyér alakban, 15 db briós kicsi (faktor 1,0), 5 db finom fonott kalács 500 g-os (faktor 10,18) anyagszükségletét!**  **Ellenőrizze az alapanyagok érzékszervi minőségét!**  **Végezze el a késztermék pontozásos érzékszervi bírálatát, értékelje a kapott eredményeket, és készítse el a vizsgálat szakszerű dokumentációját!**  **Végezze el az előkészített kenyerek szeletelését és csomagolását, valamint a péksütemények csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**  **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Számítási feladat megoldása | 15 |  |
| Az alapanyagok érzékszervi minőségének ellenőrzése | 5 |  |
| Késztermék pontozásos érzékszervi bírálata | 15 |  |
| Az érzékszervi bírálat dokumentálása | 5 |  |
| Kenyerek szeletelése | 10 |  |
| Csomagolóanyagok szakszerű megválasztása, csomagolás | 15 |  |
| A kötelező felirat tartalmának szakszerű ismertetése | 5 |  |
| A munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások betartása! | 10 |  |
| A feladat begyakorlottsága, önállóság | 10 |  |
| A gyakorlati feladat elvégzéséhez szükséges szakmai ismertek alkalmazása | 10 |  |
| **Összesen:** | **100** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

Békéscsaba, 2014. november 17. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**

**Számolja ki 5 db Korpás kenyér 500 g-os, formába sült, 15 db cukros kifli nagy (faktor 2,0), 6 db finom fonott kalács 250 g-os (faktor 5,09) anyagszükségletét!**

**Ellenőrizze az alapanyagok érzékszervi minőségét!**

**Végezze el a késztermék pontozásos érzékszervi bírálatát, értékelje a kapott eredményeket, és készítse el a vizsgálat szakszerű dokumentációját!**

**Végezze el az előkészített kenyerek szeletelését és csomagolását, valamint a péksütemények csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**

**Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Számolja ki 5 db Korpás kenyér 500 g-os, formába sült, 15 db cukros kifli nagy (faktor 2,0), 6 db finom fonott kalács 250 g-os (faktor 5,09) anyagszükségletét!**  **Ellenőrizze az alapanyagok érzékszervi minőségét!**  **Végezze el a késztermék pontozásos érzékszervi bírálatát, értékelje a kapott eredményeket, és készítse el a vizsgálat szakszerű dokumentációját!**  **Végezze el az előkészített kenyerek szeletelését és csomagolását, valamint a péksütemények csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**  **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Számítási feladat megoldása | 15 |  |
| Az alapanyagok érzékszervi minőségének ellenőrzése | 5 |  |
| Késztermék pontozásos érzékszervi bírálata | 15 |  |
| Az érzékszervi bírálat dokumentálása | 5 |  |
| Kenyerek szeletelése | 10 |  |
| Csomagolóanyagok szakszerű megválasztása, csomagolás | 15 |  |
| A kötelező felirat tartalmának szakszerű ismertetése | 5 |  |
| A munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások betartása! | 10 |  |
| A feladat begyakorlottsága, önállóság | 10 |  |
| A gyakorlati feladat elvégzéséhez szükséges szakmai ismertek alkalmazása | 10 |  |
| **Összesen:** | **100** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

Békéscsaba, 2014. november 17. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**

**Számolja ki 5 db Teljes kiőrlésű tönköly sütőporos kenyér 500g-os kocsma kenyér alak, 20 db lekváros táska (faktor 1,09), 20 db túrós táska (faktor 1,0) anyagszükségletét!**

**Ellenőrizze az alapanyagok érzékszervi minőségét!**

**Végezze el a késztermék pontozásos érzékszervi bírálatát, értékelje a kapott eredményeket, és készítse el a vizsgálat szakszerű dokumentációját!**

**Végezze el az előkészített kenyerek szeletelését és csomagolását, valamint a péksütemények csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**

**Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Számolja ki 5 db Teljes kiőrlésű tönköly sütőporos kenyér 500g-os kocsma kenyér alak, 20 db lekváros táska (faktor 1,09), 20 db túrós táska (faktor 1,0) anyagszükségletét!**  **Ellenőrizze az alapanyagok érzékszervi minőségét!**  **Végezze el a késztermék pontozásos érzékszervi bírálatát, értékelje a kapott eredményeket, és készítse el a vizsgálat szakszerű dokumentációját!**  **Végezze el az előkészített kenyerek szeletelését és csomagolását, valamint a péksütemények csomagolását! Mutassa be a kötelező feliratok tartalmát!**  **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Számítási feladat megoldása | 15 |  |
| Az alapanyagok érzékszervi minőségének ellenőrzése | 5 |  |
| Késztermék pontozásos érzékszervi bírálata | 15 |  |
| Az érzékszervi bírálat dokumentálása | 5 |  |
| Kenyerek szeletelése | 10 |  |
| Csomagolóanyagok szakszerű megválasztása, csomagolás | 15 |  |
| A kötelező felirat tartalmának szakszerű ismertetése | 5 |  |
| A munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások betartása! | 10 |  |
| A feladat begyakorlottsága, önállóság | 10 |  |
| A gyakorlati feladat elvégzéséhez szükséges szakmai ismertek alkalmazása | 10 |  |
| **Összesen:** | **100** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

Békéscsaba, 2014. november 17. ……………………………….

dátum aláírás