**NEMZETI MUNKAÜGYI HIVATAL**

**Szak- és Felnőttképzési Igazgatóság**

**Komplex szakmai vizsga**

**Gyakorlati vizsgatevékenység**

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

**Vizsgafeladat megnevezése:** Kenyerek és különböző termékcsoportba tartozó termékek készítése, kelesztése, sütése.

A gyakorlati vizsgatevékenység időtartama: 240 perc.

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30 %.

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)

1. **tétel**

**Készítsen 10 db 1 kg-os Fehér kenyeret vekni alakban, és 10 db 0,50 kg-os Fehér kenyeret cipó alakban!**

**Számítsa ki a termékek nyersanyagszükségletét!**

**A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**

**A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!**

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

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Készítsen 10 db 1 kg-os Fehér kenyeret vekni alakban, és 10 db 0,50 kg-os Fehér kenyeret cipó alakban!**  **Számítsa ki a termékek nyersanyagszükségletét!**  **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**  **A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!**  **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Anyagszükséglet számítása | 10 |  |
| A gépek, eszközök, berendezések ellenőrzése munkavédelmi szempontból | 5 |  |
| Tésztakészítés, alakítás | 20 |  |
| Kelesztés | 5 |  |
| Felületkezelés, sütés | 15 |  |
| Gépek, eszközök megfelelő használata, működtetése | 5 |  |
| A késztermék minősége | 10 |  |
| 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**

**Készítsen 30 db Vizes zsemlét, és 5 db 0,50 kg-os Zsemleveknit (f: 8,94)!**

**Számítsa ki a termékek nyersanyagszükségletét!**

**A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**

**A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!**

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

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Készítsen 30 db Vizes zsemlét, és 5 db 0,50 kg-os Zsemleveknit (f: 8,94)!**  **Számítsa ki a termékek nyersanyagszükségletét!**  **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**  **A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!**  **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Anyagszükséglet számítása | 10 |  |
| A gépek, eszközök, berendezések ellenőrzése munkavédelmi szempontból | 5 |  |
| Tésztakészítés, alakítás | 20 |  |
| Kelesztés | 5 |  |
| Felületkezelés, sütés | 15 |  |
| Gépek, eszközök megfelelő használata, működtetése | 5 |  |
| A késztermék minősége | 10 |  |
| 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**

**Készítsen 30 db Tejes kiflit, és 5 db Óriás kiflit (f: 4,87)!**

**Számítsa ki a termékek nyersanyagszükségletét!**

**A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**

**A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!**

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

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Készítsen 30 db Tejes kiflit, és 5 db Óriás kiflit (f: 4,87)!**  **Számítsa ki a termékek nyersanyagszükségletét!**  **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**  **A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!**  **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Anyagszükséglet számítása | 10 |  |
| A gépek, eszközök, berendezések ellenőrzése munkavédelmi szempontból | 5 |  |
| Tésztakészítés, alakítás | 20 |  |
| Kelesztés | 5 |  |
| Felületkezelés, sütés | 15 |  |
| Gépek, eszközök megfelelő használata, működtetése | 5 |  |
| A késztermék minősége | 10 |  |
| 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**

**Készítsen 15 db Cukros nagy brióst (f:2), és 15 db Lekváros buktát (f: 2)!**

**Számítsa ki a termékek nyersanyagszükségletét!**

**A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**

**A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!**

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

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Készítsen 15 db Cukros nagy brióst (f:2), és 15 db Lekváros buktát (f: 2)!**  **Számítsa ki a termékek nyersanyagszükségletét!**  **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**  **A megfelelő gyártástechnológiai műveletek alkalmazásával, a szükséges paraméterek beállításával és ellenőrzésével készítse el a termékeket!**  **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Anyagszükséglet számítása | 10 |  |
| A gépek, eszközök, berendezések ellenőrzése munkavédelmi szempontból | 5 |  |
| Tésztakészítés, alakítás | 20 |  |
| Kelesztés | 5 |  |
| Felületkezelés, sütés | 15 |  |
| Gépek, eszközök megfelelő használata, működtetése | 5 |  |
| A késztermék minősége | 10 |  |
| 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