**Nemzeti Agrárszaktanácsadási, Képzési és Vidékfejlesztési Intézet**

**Szak- és Felnőttképzési Osztály**

**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 5 db Fehér kenyeret 1000 g-os molnár vekni alakban, 15 db nagy zsemlét és 15 db hosszú zsemlét!**

**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 5 db Fehér kenyeret 1000 g-os molnár vekni alakban, 15 db nagy zsemlét és 15 db hosszú zsemlét!**  **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** |
| A gépek, eszközök, berendezések ellenőrzése munkavédelmi szempontból | 5 |  |
| Tésztakészítés, alakítás | 25 |  |
| Kelesztés | 10 |  |
| 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 10 db Fehér kenyeret 500 g-os kocsma kenyér alakban, 15 db tejes kiflit és 15 db fonott kis mákost!**

**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 Fehér kenyeret 500 g-os kocsma kenyér alakban, 15 db tejes kiflit és 15 db fonott kis mákost!**  **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** |
| A gépek, eszközök, berendezések ellenőrzése munkavédelmi szempontból | 5 |  |
| Tésztakészítés, alakítás | 25 |  |
| Kelesztés | 10 |  |
| 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 5 db Házi jellegű kenyeret 1000 g-os kerek alakban, 10 db nagy kiflit és 15 db kerek kis mákost!**

**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 5 db Házi jellegű kenyeret 1000 g-os kerek alakban, 10 db nagy kiflit és 15 db kerek kis mákost!**  **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** |
| A gépek, eszközök, berendezések ellenőrzése munkavédelmi szempontból | 5 |  |
| Tésztakészítés, alakítás | 25 |  |
| Kelesztés | 10 |  |
| 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 5 db Teljes kiőrlésű kenyeret 500 g-os formában sült, 5 db szegedi vágottat és 15 db sóskalácsot!**

**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 5 db Teljes kiőrlésű kenyeret 500 g-os formában sült, 5 db szegedi vágottat és 15 db sóskalácsot!**  **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** |
| A gépek, eszközök, berendezések ellenőrzése munkavédelmi szempontból | 5 |  |
| Tésztakészítés, alakítás | 25 |  |
| Kelesztés | 10 |  |
| 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** |  | |

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

dátum aláírás

1. **tétel**

**Készítsen 5 db Burgonyás kenyeret 1000 g-os molnár vekni alakban, 15 db margarinos kiflit és5 db 250g-os mindszenti kalácsot!**

**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 5 db Burgonyás kenyeret 1000 g-os molnár vekni alakban, 15 db margarinos kiflit és5 db 250 g-os mindszenti kalácsot!**  **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** |
| A gépek, eszközök, berendezések ellenőrzése munkavédelmi szempontból | 5 |  |
| Tésztakészítés, alakítás | 25 |  |
| Kelesztés | 10 |  |
| 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** |  | |

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

dátum aláírás

1. **tétel**

**Készítsen 5 db Burgonyapehellyel készült kenyeret 1000 g-os kocsma kenyér alakban, 15 db kicsi brióst és 5 db 500 g-os finom fonott kalácsot!**

**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 5 db Burgonyapehellyel készült kenyeret 1000 g-os kocsma kenyér alakban, 15 db kicsi brióst és 5 db 500 g-os finom fonott kalácsot!**  **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** |
| A gépek, eszközök, berendezések ellenőrzése munkavédelmi szempontból | 5 |  |
| Tésztakészítés, alakítás | 25 |  |
| Kelesztés | 10 |  |
| 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** |  | |

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

dátum aláírás

1. **tétel**

**Készítsen 5 db 500 g-os formába sült Korpás kenyeret, 15 db nagy cukros kiflit és 6 db 250 g-os finom fonott kalácsot!**

**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 5 db 500 g-os formába sült Korpás kenyeret, 15 db nagy cukros kiflit és 6 db 250 g-os finom fonott kalácsot!**  **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** |
| A gépek, eszközök, berendezések ellenőrzése munkavédelmi szempontból | 5 |  |
| Tésztakészítés, alakítás | 25 |  |
| Kelesztés | 10 |  |
| 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** |  | |

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

dátum aláírás

1. **tétel**

**Készítsen 5 db Teljes kiőrlésű tönköly sütőporos kenyeret 500 g-os kocsma kenyér alakban, 20 db lekváros táskát és 20 db túrós táskát!**

**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 5 db Teljes kiőrlésű tönköly sütőporos kenyeret 500 g-os kocsma kenyér alakban, 20 db lekváros táskát és 20 db túrós táskát!**  **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** |
| A gépek, eszközök, berendezések ellenőrzése munkavédelmi szempontból | 5 |  |
| Tésztakészítés, alakítás | 25 |  |
| Kelesztés | 10 |  |
| 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** |  | |

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

dátum aláírás