**Nemzeti Agrárszaktanácsadási, Képzési és Vidékfejlesztési Intézet**

**Szak- és Felnőttképzési Osztály**

**Komplex szakmai vizsga**

**Gyakorlati vizsgatevékenység**

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

**Vizsgafeladat megnevezése:** A mézeskalács tésztát készít, feldolgoz, süt és díszít. A mézes tészták jellemzése és minőségi követelményei.

A gyakorlati vizsgatevékenység időtartama: 120 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)

1. **tétel**

**Készítsen 1 kg kiszúrással készült mézes puszedlit egyszerű mézes tésztából, csokoládé bevonattal!**

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

**Jellemezze a mézes tésztát, minősítse az elkészült terméket!**

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

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Készítsen 1 kg kiszúrással készült mézes puszedlit egyszerű mézes tésztából, csokoládé bevonattal!**  **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**  **Jellemezze a mézes tésztát, minősítse az elkészült terméket!**  **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Nyersanyagok szakszerű előkészítése | 10 |  |
| Mézestészta készítése, jellemzése, tésztakészítéshez szükséges eszközök használata | 10 |  |
| Mézestészta feldolgozása, formázása, eszközök szakszerű használata | 15 |  |
| Mézeskalács sütése | 10 |  |
| Mézeskalács felületkezelése, bevonása, minőségi követelményei | 15 |  |
| 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 1 kg kiszúrással készült mézes puszedlit egyszerű mézes tésztából, tojáshabos bevonattal!**

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

**Jellemezze a mézes tésztát, minősítse az elkészült terméket!**

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

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Készítsen 1 kg kiszúrással készült mézes puszedlit egyszerű mézes tésztából, tojáshabos bevonattal!**  **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**  **Jellemezze a mézes tésztát, minősítse az elkészült terméket!**  **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Nyersanyagok szakszerű előkészítése | 10 |  |
| Mézestészta készítése, jellemzése, tésztakészítéshez szükséges eszközök használata | 10 |  |
| Mézestészta feldolgozása, formázása, eszközök szakszerű használata | 15 |  |
| Mézeskalács sütése | 10 |  |
| Mézeskalács felületkezelése, bevonása, minőségi követelményei | 15 |  |
| 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 1 kg vágással készült mézes puszedlit egyszerű mézes tésztából, csokoládé bevonattal, olajos maggal szórva!**

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

**Jellemezze a mézes tésztát, minősítse az elkészült terméket!**

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

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Készítsen 1 kg vágással készült mézes puszedlit egyszerű mézes tésztából, csokoládé bevonattal, olajos maggal szórva!**  **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**  **Jellemezze a mézes tésztát, minősítse az elkészült terméket!**  **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Nyersanyagok szakszerű előkészítése | 10 |  |
| Mézestészta készítése, jellemzése, tésztakészítéshez szükséges eszközök használata | 10 |  |
| Mézestészta feldolgozása, formázása, eszközök szakszerű használata | 15 |  |
| Mézeskalács sütése | 10 |  |
| Mézeskalács felületkezelése, bevonása, minőségi követelményei | 15 |  |
| 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 1 kg kiszúrással készült töltött mézes puszedlit egyszerű mézes tésztából, csokoládé bevonattal és beszórással!**

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

**Jellemezze a mézes tésztát, minősítse az elkészült terméket!**

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

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Készítsen 1 kg kiszúrással készült töltött mézes puszedlit egyszerű mézes tésztából, csokoládé bevonattal és beszórással!**  **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**  **Jellemezze a mézes tésztát, minősítse az elkészült terméket!**  **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Nyersanyagok szakszerű előkészítése | 10 |  |
| Mézestészta készítése, jellemzése, tésztakészítéshez szükséges eszközök használata | 10 |  |
| Mézestészta feldolgozása, formázása, eszközök szakszerű használata | 15 |  |
| Mézeskalács sütése | 10 |  |
| Mézeskalács felületkezelése, bevonása, minőségi követelményei | 15 |  |
| 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 1 kg vágással készült töltött mézes puszedlit egyszerű mézes tésztából, csokoládé bevonattal és beszórással!**

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

**Jellemezze a mézes tésztát, minősítse az elkészült terméket!**

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

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Készítsen 1 kg vágással készült töltött mézes puszedlit egyszerű mézes tésztából, csokoládé bevonattal és beszórással!**  **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**  **Jellemezze a mézes tésztát, minősítse az elkészült terméket!**  **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Nyersanyagok szakszerű előkészítése | 10 |  |
| Mézestészta készítése, jellemzése, tésztakészítéshez szükséges eszközök használata | 10 |  |
| Mézestészta feldolgozása, formázása, eszközök szakszerű használata | 15 |  |
| Mézeskalács sütése | 10 |  |
| Mézeskalács felületkezelése, bevonása, minőségi követelményei | 15 |  |
| 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 1 kg különleges alkalomra készített kiszúrással készült mézes szívet, egyszerű mézes tésztából, díszítse spricceléssel!**

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

**Jellemezze a mézes tésztát, minősítse az elkészült terméket!**

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

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Készítsen 1 kg különleges alkalomra készített kiszúrással készült mézes szívet, egyszerű mézes tésztából, díszítse spricceléssel!**  **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**  **Jellemezze a mézes tésztát, minősítse az elkészült terméket!**  **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Nyersanyagok szakszerű előkészítése | 10 |  |
| Mézestészta készítése, jellemzése, tésztakészítéshez szükséges eszközök használata | 10 |  |
| Mézestészta feldolgozása, formázása, eszközök szakszerű használata | 15 |  |
| Mézeskalács sütése | 10 |  |
| Mézeskalács felületkezelése, díszítése, minőségi követelményei | 15 |  |
| 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 1 kg kiszúrással készült mézes puszedlit egyszerű mézes tésztából, felrakással (rátétes díszítéssel)!**

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

**Jellemezze a mézes tésztát, minősítse az elkészült terméket!**

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

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Készítsen 1 kg kiszúrással készült mézes puszedlit egyszerű mézes tésztából, felrakással (rátétes díszítéssel)!**  **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**  **Jellemezze a mézes tésztát, minősítse az elkészült terméket!**  **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Nyersanyagok szakszerű előkészítése | 10 |  |
| Mézestészta készítése, jellemzése, tésztakészítéshez szükséges eszközök használata | 10 |  |
| Mézestészta feldolgozása, formázása, eszközök szakszerű használata | 15 |  |
| Mézeskalács sütése | 10 |  |
| Mézeskalács felületkezelése, díszítése, minőségi követelményei | 15 |  |
| 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 1 kg kiszúrással készült mézest karácsonyra egyszerű mézes tésztából, díszítse spricceléssel!**

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

**Jellemezze a mézes tésztát, minősítse az elkészült terméket!**

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

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Készítsen 1 kg kiszúrással készült mézest karácsonyra egyszerű mézes tésztából, díszítse spricceléssel!**  **A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gépeket, eszközöket, berendezéseket munkavédelmi szempontból!**  **Jellemezze a mézes tésztát, minősítse az elkészült terméket!**  **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Nyersanyagok szakszerű előkészítése | 10 |  |
| Mézestészta készítése, jellemzése, tésztakészítéshez szükséges eszközök használata | 10 |  |
| Mézestészta feldolgozása, formázása, eszközök szakszerű használata | 15 |  |
| Mézeskalács sütése | 10 |  |
| Mézeskalács felületkezelése, díszítése, minőségi követelményei | 15 |  |
| 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