



**Kisalföldi ASzC Batthyány Lajos Mezőgazdasági és  
Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**  
**OM: 030728**  
8500 Pápa, Külső-Veszprémi út 2.  
Tel/fax: 89/313-155; 89/313-406,  
e-mail: [info@mezopapa.hu](mailto:info@mezopapa.hu), webmail: [www.mezopapa.hu](http://www.mezopapa.hu)



# ÁGAZATI ALAPVIZSGA FELADATLAP

az

## Élelmiszeripari

ágazathoz tartozó szakképesítésekhez

**Érvényes:** 2020. szeptember 1-től, a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet képzési és kimeneti követelmények alapján indított szakképesítésre.

Feladat sorozatjele: **ÁAÉ/I.**

Ágazati alapvizsga időtartama: **240 perc**

Elérhető maximális pontszám: **100 pont**

Feladatok száma: **2 feladat**

**Felhasználható:** 9. évfolyam, tanév lezárását követő napon

**Feladatok helyszíne:** tanműhely, tanüzem



vizsgáló neve/osztálya

Értékelés:

pont	=	%	osztályzat
<input type="text"/>	=	<input type="text"/>	<input type="text"/>

.....  
vizsgabizottság elnöke

.....  
javító tanár

## Ágazati alapvizsga feladatlap I.

Élelmiszeripari

ágazathoz tartozó szakképesítésekhez

**Írásbeli vizsga**

Érvényes: 2020. szeptember 1-től, a szakképzésről szóló 2021. évi LXXX. törvény és a szakképzésről szóló 12/2020. (II.7.) Korm. rendelet képzése és kimeneti követelmények alapján indított szakképesítésre.

A vizsgatevékenység megnevezése: **Élelmiszeripari alapismeretek**

A vizsgatevékenység leírása:

Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%

Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek 50%

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: **60 perc**

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: **20%**

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Értékelési útmutató alapján.

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31 %-át elérte.

**Vizsganap:** 2022. év június hónap 17. nap

**Időtartam:** 60 perc



1. Mit jelöl a lisztek csomagolásán látható **BL 112-es jelzés**?

Karikázással jelöld a helyes választ!

- A „BL” jelöli a gabona fajtáját, a 112 -es szám jelöli a hamutartalom % - nak százszorosát
- B „BL” a gyártó beazonosítására szolgáló kód, a 112-es szám a szemcseméretet jelöli
- C „BL” a gabona fajtáját jelöli, a 112-es szám a szemcseméretet jelöli
- D „BL” a gabona minőségét jelöli, a 112-es szám a hamutartalom %-át jelöli

2 pont

2. **Mi az a sikér?**

A helyes válasz karikázandó!

- A A liszt vízben oldhatatlan fehérjéi, a gliadin és glutenin
- B A lisztben található szénhidrátok, glükóz és cellulóz
- C A liszt ásványanyag tartalma
- D Egyik sem

2 pont

3. Az alábbi anyagok közül melyiket használhatjuk **kocsonyásításra**?

Karikázással jelölje a helyes választ!

- A Teljeskiórlésű liszt
- B Pektin
- C Méz
- D Búzadara

2 pont



---

4. Melyik tézsta összetevőre, alapanyagra **igaz** az alábbi állítás?

A helyes válasz karikázandó!

---

**„Drapp színű, frissen rugalmas tapintású, kagylós törésű, jellegzetes ízű és szagú, egysejtű gombák tömegéből álló élelmiszer.” Kelt tésztafélék nélkülözhetetlen összetevője**

- A Margarin
- B Állati eredetű zsiradék
- C Kakaó massza
- D Élesztő

2 pont

---

5. Az alábbi lehetséges tézsta összetevők közül melyiket használhatjuk tészta készítés során lazításra? A helyes válasz karikázandó!

---

- A Tojásfehérje
- B Tojássárgája
- C Tej
- D Víz

2 pont

---

6. Mit jelöl fogyasztói tejek csomagolásán feltüntetett „% - os” érték (Például tej 2,8%)

---

- A A „% -os” érték a fehérjetartalmat jelöli
- B A „%-os” érték a zsírtartalmat jelöli
- C A „%-os” érték a víztartalmat jelöli
- D Egyiket sem

2 pont



7. Az alábbi kémiai képletek közül jelölje a **szőlőcukor képletét!** A helyes válasz karikázandó!

- A  $C_2H_5OH$
- B  $C_6H_{12}O_6$
- C  $CH_3COOH$
- D  $H_2NO_3$

2 pont

8. Minek nevezzük azt a folyamatot, amikor a cukrok hő hatására megbarnulnak?

.....

2 pont

9. Mely állítások igazak a zsiradékokra? Karikázással jelöld a helyes választ! Több válasz jelölendő!

- A Magas energiatartalmú vegyületek
- B Alacsony energiatartalmú vegyületek
- C Jellemző a magas vitamintartalom, főleg az A, D, E, K vitaminok
- D Jellemző romlási jelenségük az avasodás, amely keserű ízt eredményez
- E Korlátlan mennyiségben fogyasztható, diétás étrendbe könnyen beilleszthető

3 pont



10. Munkaköri és személyi higiénés szabályokkal kapcsolatban a következő állítások közül **melyek a helyesek?** A helyes válaszok betűjele karikázandó! Több válasz jelölendő!

- A Elvárt az ápolt tiszta megjelenés a munkahelyen.
- B Munkaruha viselése ajánlott, de nem kötelező.
- C Nem szükséges az orvosi alkalmassági vizsgálat megléte (egészségügyi kiskönyv).
- D Csak kijelölt helyen lehet dohányozni.
- E Működőm, műszempilla, ékszer viselése ételkészítéssel érintkező munkakörökben nem megengedett
- F Élelmiszerelőállító üzem teljes területén a dohányzás tilos

3 pont	<input type="text"/>
--------	----------------------

11. Fejezze be a mondatot, hogy helyes legyen az állítás:

**Az ételkészítést...\***

- A közvetlenül a padlóval érintkezve mozgathatjuk, odébb tolhatjuk, ha szükséges
- B átmenetileg tárolhatjuk közvetlenül a padozaton is.
- C amennyiben nem megoldható, korlátozatlan ideig is tárolhatjuk a padlón
- D nem szabad közvetlenül a padozatra helyezve tárolni, mozgathatásakor csúszórékesz használata kötelező

2 pont	<input type="text"/>
--------	----------------------

12. Melyik állítás **helyes a dolgozói egészségügyi kis könyvvel** kapcsolatban? A helyes válasz betűjele karikázandó! Csak egy jó válasz van!

- A Megléte fontos, de nem kötelező
- B Megléte kötelező, már a munkába állás első napjától
- C Megléte kötelező, de nem feltétele a munkába állásnak
- D Amennyiben a főnök eltekint meglététől, úgy nem szükséges

2 pont	<input type="text"/>
--------	----------------------



13. Mely állítások **igazak** a liszt betárolására vonatkozóan? A helyes válaszok karikázandók!

Több válasz jelölendő!

- A A liszteket fajtánként elkülönítve kell betárolni
- B A lisztet tárolhatjuk közvetlen a padlón, amennyiben zsákban van
- C A lisztet csak raklapokon tárolhatjuk
- D A liszt betárolásánál ügyelni kell rá, hogy közvetlen ne érintkezzen a fallal, tehát a raklap és fal között helyet kell hagyni
- E A lisztraktárban, ha szükséges átmenetileg más alapanyag is tárolható

3 pont	
--------	--

14. Mely állítások igazak a tűzvédelmi oktatás megtartására vonatkozóan? A helyes válasz karikázandó! Csak egy jó válasz van!

- A Csak egyszer szükséges, amikor a munkavállaló először áll munkába.
- B Nem feltétlenül szükséges a megtartása.
- C A munkába állás előtt is kötelező, és ezt követően évente szükséges megismételni, minden munkavállaló részére.
- D Újonnan belépő munkavállalók részére nem szükséges megtartani.
- E A tűzvédelmi oktatásról való hiányzás csak orvosi igazolással megengedett, elégséges, ha a dolgozó később aláírásával igazolja a jelenlétet.

2 pont	
--------	--







---

**18.** Az alábbi állítások közül, **melyek igazak az ételmérgezés** esetében? Karikázással jelöld a helyes választ! Több válasz jelölendő!

---

- A Az étel elfogyasztója mást is megfertőzhet.
- B Az élelmiszerben mikroorganizmusok toxint termelnek.
- C A fogyasztónak betegséget, egészségkárosodást okozhat.
- D A higiéniai szabályok súlyos megsértése okozza.
- E Mindig romlásra utaló íze van az ilyen élelmiszernek.

3 pont	
--------	--

**19.** A személyi higiénia fontos része a kézmosás. Soroljon fel legalább 6 olyan esetet, amikor a dolgozó kötelessége a kézmosás!

---

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....
- 6.....

3 pont	
--------	--



**20. Soroljon fel 4 csonthéjas gyümölcsöt!**

1.	.....
2.	.....
3.	.....
4.	.....

4 pont	
--------	--

**Összesen:**

<b>50 pont</b>	/	
----------------	---	--

<b>0 – 15 pont</b>	<b>0 % – 30 %</b>	<b>elégtelen</b>	<b>1</b>
<b>15,5 – 22,5 pont</b>	<b>31 % – 45 %</b>	<b>elégséges</b>	<b>2</b>
<b>23 – 34,5 pont</b>	<b>46 % – 69 %</b>	<b>közepes</b>	<b>3</b>
<b>35 – 39,5 pont</b>	<b>70 % – 79 %</b>	<b>jó</b>	<b>4</b>
<b>40 -50 pont</b>	<b>80 % – 100 %</b>	<b>jeles</b>	<b>5</b>



---

**vizsgáló neve/osztálya**

## **Élelmiszeripari ágazati alapgyakorlat**

Gyakorlati vizsga feladat: **ÁAÉ/I.**

Komplex gyakorlati vizsgafeladat

### **1. tétel**

**Készítsen 20 db lekvárral töltött linzert, mutassa be a vizsgabizottságnak az elkészített termékeket!**

Információtartalom vázlata:

- MUNKÁJA SORÁN ÜGYELJEN A MUNKAVÉDELMI ÉS HIGIÉNIAI SZABÁLYOK BETARTÁSÁRA!
- A hulladékok eltakarítását és a mosogatást a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően végezze el!
- Az elkészítéshez szükséges műveleteket a megadott sorrendben végezze el!

---

Nyersanyagok mérése:

20 db linzer készítéséhez a gyártmánylap szerint következő anyagok szükségesek:

300g liszt

200g margarin

100 g porcukor

Tárazza a méréshez használt tálat és végezze el pontosan a mérést, úgy hogy a mérleg és az asztal sem szennyeződhet a nyersanyagokkal!



### Omlós tészta gyúrása:

A margarint egyenletesen morzsolja el a liszttel, majd adja hozzá a porcukrot, gyors mozdulatokkal készítsen homogén tésztát, amit névvel megjelölve tegye a hűtőbe. Az omlós szerkezet kialakításához ügyeljen a helyes sorrendre!

### Nyersanyagok szükséglet számítása és dokumentáció:

Számolja ki, mennyi nyersanyagot adjon ki a raktáros a holnapi napra, ha a kiírás szerint a délelőtti műszak 120 db, a délutáni műszak 80 db linzert készít. Végezze el a napi összesítést is!

### Tészta formázás művelete:

Készítse elő a nyújtódeszkát, sodrófát, a kiszúróformákat és a szóró lisztet! Nyújtsa a tésztát egyenletes vastagságúra, végezze el a kiszúrást! Helyezze a tésztadarabokat sütőpapíros lemezre, úgy, hogy a tésztadarabok szabályos formája megmaradjon!

### Töltés művelete:

A kisült tésztadarabokat lekvárral megkenve illessze össze, díszítse porcukor szórással, majd az elkészült terméket mutassa be a vizsgabizottságnak. A lekvár kenésénél ügyeljen a higiéniai szabályokra! A munka befejezése után takarítsa le a munkaasztalt, rakja az asztalra a tálcára helyezett tisztára mosott edényeket és eszközöket és mutassa



Számítások:

Délelőtt	Délután	Összesen

### Raktári kiadás nyilvántartása

Felhasználás napja:.....

Nyersanyag neve	Délelőtti műszak	Délutáni műszak	Összesen

-----  
aláírás



**Kisalföldi ASzC Batthyány Lajos Mezőgazdasági és  
Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**  
**OM: 030728**  
8500 Pápa, Külső-Veszprémi út 2.  
Tel/fax: 89/313-155; 89/313-406,  
e-mail: [info@mezopapa.hu](mailto:info@mezopapa.hu), webmail: [www.mezopapa.hu](http://www.mezopapa.hu)



# ÁGAZATI ALAPVIZSGA FELADAT ÉRTÉKELÉSE

az

## Élelmiszeripari

ágazathoz tartozó szakképesítésekhez

**Érvényes:** 2020. szeptember 1-től, a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet képzési és kimeneti követelmények alapján indított szakképesítésre.

Feladat sorozatjele: **ÁAÉ/I.**

Ágazati alapvizsga időtartama: **240 perc**

Elérhető maximális pontszám: **100 pont**

Feladatok száma: **2 feladat**

**Felhasználható:** 9. évfolyam, tanév lezárását követő napon

**Feladatok helyszíne:** tanműhely, tanüzem



# Ágazati alapvizsga feladatlap I.

## MEGOLDÓKULCS

### Élelmiszeripari ágazathoz tartozó szakképesítésekhez

#### Írásbeli vizsga

Érvényes: 2020. szeptember 1-től, a szakképzésről szóló 2021. évi LXXX. törvény és a szakképzésről szóló 12/2020. (II.7.) Korm. rendelet képzése és kimeneti követelmények alapján indított szakképesítésre.

A vizsgatevékenység megnevezése: **Élelmiszeripari alapismeretek**

A vizsgatevékenység leírása:

Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%  
Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek 50%

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: **60 perc**

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: **20%**

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Értékelési útmutató alapján.

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31 %-át elérte.

**Vizsganap:** 2022. év június hónap 17. nap

**Időtartam:** 60 perc



1. Mit jelöl a lisztek csomagolásán látható **BL 112-es jelzés**?

Karikázással jelöld a helyes választ!

- A „BL” jelöli a gabona fajtáját, a 112 -es szám jelöli a hamutartalom % -  
nak százszorosát
- B „BL” a gyártó beazonosítására szolgáló kód, a 112-es szám a szemcseméretet  
jelöli
- C „BL” a gabona fajtáját jelöli, a 112-es szám a szemcseméretet jelöli
- D „BL” a gabona minőségét jelöli, a 112-es szám a hamutartalom %-át jelöli

2 pont

2. Mi az a sikér?

A helyes válasz karikázandó!

- A **A liszt vízben oldhatatlan fehérjéi, a gliadin és glutenin**
- B A lisztben található szénhidrátok, glükóz és cellulóz
- C A liszt ásványanyag tartalma
- D Egyik sem

2 pont

3. Az alábbi anyagok közül melyiket használhatjuk **kocsonyásításra**?

Karikázással jelölje a helyes választ!

- A Teljeskiőrlésű liszt
- B Pektin**
- C Méz
- D Búzadara

2 pont





---

4. Melyik tézsta összetevőre, alapanyagra **igaz** az alábbi állítás?

A helyes válasz karikázandó!

---

**„Drapp színű, frissen rugalmas tapintású, kagylós törésű, jellegzetes ízű és szagú, egysejtű gombák tömegéből álló élelmiszer.” Kelt tésztafélék nélkülözhetetlen összetevője**

- A Margarin
- B Állati eredetű zsiradék
- C Kakaó massza
- D **Élesztő**

2 pont

---

5. Az alábbi lehetséges tézsta összetevők közül melyiket használhatjuk tészta készítés során lazításra? A helyes válasz karikázandó!

---

- A **Tojásfehérje**
- B Tojássárgája
- C Tej
- D Víz

2 pont

---

6. Mit jelöl fogyasztói tejk csomagolásán feltüntetett „% - os” érték (Például tej 2,8%)

---

- A A „% -os” érték a fehérjetartalmat jelöli
- B **A „%-os” érték a zsírtartalmat jelöli**
- C A „%-os” érték a víztartalmat jelöli
- D Egyiket sem

2 pont



7. Az alábbi kémiai képletek közül jelölje a **szőlőcukor képletét!** A helyes válasz karikázandó!

- A  $C_2H_5OH$   
B  $C_6H_{12}O_6$   
C  $CH_3COOH$   
D  $H_2NO_3$

2 pont	<input type="checkbox"/>
--------	--------------------------

8. Minek nevezzük azt a folyamatot, amikor a cukrok hő hatására megbarnulnak?

**Karamellizálás**

2 pont	<input type="checkbox"/>
--------	--------------------------

9. Mely állítások igazak a zsiradékokra? Karikázással jelöld a helyes választ! Több válasz jelölendő!

- A **Magas energiatartalmú vegyületek**  
B Alacsony energiatartalmú vegyületek  
C **Jellemző a magas vitamintartalom, főleg az A, D, E,K vitaminok**  
D **Jellemző romlási jelenségük az avasodás, amely keserű ízt eredményez**  
E Korlátlan mennyiségben fogyasztható, diétás étrendbe könnyen beilleszthető

3 pont	<input type="checkbox"/>
--------	--------------------------



10. Munkaköri és személyi higiénés szabályokkal kapcsolatban a következő állítások közül **melyek a helyesek?** A helyes válaszok betűjele karikázandó! Több válasz jelölendő!

- A **Elvárt az ápolt tiszta megjelenés a munkahelyen.**
- B Munkaruha viselése ajánlott, de nem kötelező.
- C Nem szükséges az orvosi alkalmassági vizsgálat megléte (egészségügyi kiskönyv).
- D Csak kijelölt helyen lehet dohányozni.
- E **Műköröm, műszempilla, ékszer viselése ételkészítéssel érintkező munkakörökben nem megengedett**
- F **Élelmiszerrel érintkező munkakörökben nem megengedett a dohányzás**

3 pont	<input type="text"/>
--------	----------------------

11. Fejezze be a mondatot, hogy helyes legyen az állítás:

**Az ételkészítéssel érintkező munkakörökben...**\*

- A közvetlenül a padlóval érintkezve mozgathatjuk, odébb tolhatjuk, ha szükséges
- B átmenetileg tárolhatjuk közvetlenül a padozaton is.
- C amennyiben nem megoldható, korlátozatlan ideig is tárolhatjuk a padlón
- D **nem szabad közvetlenül a padozatra helyezve tárolni, mozgatáskor csúszórekesz használata kötelező**

2 pont	<input type="text"/>
--------	----------------------

12. Melyik állítás **helyes a dolgozói egészségügyi kis könyvvel** kapcsolatban? A helyes válasz betűjele karikázandó! Csak egy jó válasz van!

- A Megléte fontos, de nem kötelező
- B **Megléte kötelező, már a munkába állás első napjától**
- C Megléte kötelező, de nem feltétele a munkába állásnak
- D Amennyiben a főnök eltekint meglététől, úgy nem szükséges

2 pont	<input type="text"/>
--------	----------------------



13. Mely állítások **igazak** a liszt betárolására vonatkozóan? A helyes válaszok karikázandók!

Több válasz jelölendő!

- A **A liszteket fajtánként elkülönítve kell betárolni**
- B A lisztet tárolhatjuk közvetlen a padlón, amennyiben zsákban van
- C **A lisztet csak raklapokon tárolhatjuk**
- D **A liszt betárolásánál ügyelni kell rá, hogy közvetlen ne érintkezzen a fallal, tehát a raklap és fal között helyet kell hagyni**
- E A lisztraktárban, ha szükséges átmenetileg más alapanyag is tárolható

3 pont

14. Mely állítások igazak a tűzvédelmi oktatás megtartására vonatkozóan? A helyes válasz karikázandó! Csak egy jó válasz van!

- A Csak egyszer szükséges, amikor a munkavállaló először áll munkába.
- B Nem feltétlenül szükséges a megtartása.
- C **A munkába állás előtt is kötelező, és ezt követően évente szükséges megismételni, minden munkavállaló részére.**
- D Újonnan belépő munkavállalók részére nem szükséges megtartani.
- E A tűzvédelmi oktatásról való hiányzás csak orvosi igazolással megengedett, elégséges, ha a dolgozó később aláírásával igazolja a jelenlétet.

2 pont



15. Az alábbi baleset védelemre vonatkozó állítások közül karikázással jelölje a helyeseket. Több válasz jelölendő!

- A **Forgó mozgást végző gépbe működés közben belenyúlni szigorúan tilos**
- B **80 decibelnél erősebb hanghatás károsíthatja a hallást, ilyen esetekben a munkaadó köteles fül dugót biztosítani a munkavállaló számára**
- C Műszaki géphiba esetén bármelyik dolgozó neki állhat megjavítani az adott berendezést
- D **Műszaki hiba esetén a munkavállaló köteles felettesének jelezni a meghibásodást, és szakszerű segítséget kérni**
- E A kézi targoncát bármelyik munkavállaló használhatja és nem szükséges a munkavédelmi bakancs

3 pont

16. Az alábbi élelmiszeriparban előforduló veszélyforrások melyeket soroljuk a **kémiai veszélyforrások** közé? Jelöld a helyes válaszok betűjelét karikázással

- A Fülbevaló, gyűrű
- B Egérürülék
- C **Rágcsálóirtó szer, vegyszer maradványok**
- D Üvegszilánk, fémdarabok
- E **Takarítószer maradványok**

2 pont

17. Sorolj fel 4 db egyéni védőeszközt

1. **Munkavédelmi bakancs, gumicsizma**
2. **Lánckötény, lánckesztyű,**
3. **Védősisak, védőszemüveg**
4. **Füldugó, hóálló kesztyű**

4 pont



18. Az alábbi állítások közül, **melyek igazak az ételmérgezés** esetében? Karikázással jelöld a helyes választ! Több válasz jelölendő!

- A Az étel elfogyasztója mást is megfertőzhet
- B Az élelmiszerben mikroorganizmusok toxint termelnek**
- C A fogyasztónak betegséget, egészségkárosodást okozhat
- D A higiéniai szabályok súlyos megsértése okozza**
- E Mindig romlásra utaló íze van az ilyen élelmiszernek

3 pont

19. A személyi higiénia fontos része a kézmosás. Soroljon fel legalább 6 olyan esetet, amikor a dolgozó kötelessége a kézmosás!

- 1. Munkakezdés előtt**
- 2. Mosdóhasználatot követően**
- 3. Tüsszentés, orrfújást követően**
- 4. Munkafolyamat váltásakor**
- 5. Munkaterület váltásakor**
- 6. Szennyező anyaggal való érintkezést követően**

3 pont



**20. Soroljon fel 4 csonthéjas gyümölcsöt!**

- 1. Cseresznye**
- 2. Meggy**
- 3. Kajsziarack, őszibarack**
- 4. szilva, ringló**

4 pont

**Összesen:**

50 pont

/

<b>0 – 15 pont</b>	<b>0 % – 30 %</b>	<b>elégtelen</b>	<b>1</b>
<b>15,5 – 22,5 pont</b>	<b>31 % – 45 %</b>	<b>elégséges</b>	<b>2</b>
<b>23 – 34,5 pont</b>	<b>46 % – 69 %</b>	<b>közepes</b>	<b>3</b>
<b>35 – 39,5 pont</b>	<b>70 % – 79 %</b>	<b>jó</b>	<b>4</b>
<b>40 -50 pont</b>	<b>80 % – 100 %</b>	<b>jeles</b>	<b>5</b>



## Gyakorlati vizsga feladat értékelése: **ÁÁÉ/I.**

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai és súlyozásuk:

- a megadott művelet szakszerű elvégzése 30%
- a munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek szakszerű használata 30%
- a megadott műveleti sorrend betartása 10%
- a mérés pontossága 10%
- a munkavégzés esztétikája 10%
- a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása 10%

### Számítások

Délelőtt	Délután	Összesen
120 db	80 db	200 db
liszt: $6 \times 300 \text{ g} = 1800 \text{ g} = 1,8 \text{ kg}$ margarin: $6 \times 200 \text{ g} = 1200 \text{ g} = 1,2 \text{ kg}$ porcukor: $6 \times 100 \text{ g} = 600 \text{ g} = 0,6 \text{ kg}$	liszt: $4 \times 300 \text{ g} = 1200 \text{ g} = 1,2 \text{ kg}$ margarin: $4 \times 200 \text{ g} = 800 \text{ g} = 0,8 \text{ kg}$ porcukor: $4 \times 100 \text{ g} = 400 \text{ g} = 0,4 \text{ kg}$	liszt: $1,8 \text{ kg} + 1,2 \text{ kg} = 3 \text{ kg}$ margarin: $1,2 \text{ kg} + 0,8 \text{ kg} = 2 \text{ kg}$ porcukor: $0,4 \text{ kg} + 0,6 \text{ kg} = 1 \text{ kg}$

### Raktári kiadás nyilvántartása

Felhasználás napja: ..... (holnapi nap legyen)

300 g liszt

200 g margarin

100 g porcukor

Nyersanyag neve	Délelőttös műszak	Délutános műszak	Összesen
<b>liszt</b>	<b>1,8 kg</b>	<b>1,2 kg</b>	<b>3 kg</b>
<b>margarin</b>	<b>1,2 kg</b>	<b>0,8 kg</b>	<b>2 kg</b>
<b>porcukor</b>	<b>0,6 kg</b>	<b>0,4 kg</b>	<b>1 kg</b>

tanuló aláírása

-----  
aláírás





A vizsgázó neve: .....

Szül. hely, idő: .....

Anyja neve: .....

OM száma: .....

Értékelési tábla:

86-100 pont	jeles (5)
71-85 pont	jó (4)
61-70 pont	közepes (3)
51-60 pont	elégséges (2)
0 - 50 pont	elégtelen (1)

## Értékelő lap

1. tétel	Adható pontszám	Elért pontszám
<b>Készítsen 20 db lekvárral töltött linzert, mutassa be a vizsgabizottságnak az elkészített termékeket!</b>		
<u>Információtartalom vázlat:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>- MUNKÁJA SORÁN ÜGYELJEN A MUNKAVÉDELMI ÉS HIGIÉNIAI SZABÁLYOK BETARTÁSÁRA!</li><li>- A hulladékok eltakarítását és a mosogatást a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően végezze el!</li><li>- Az elkészítéshez szükséges műveleteket a megadott sorrendben végezze el!</li></ul>		
A nyersanyag mérésének pontossága	10	
Tészta készítés művelete	8	
Tészta formázás művelete	12	
Töltés művelete	10	
Nyersanyag szükséglet számítása	10	
Eszközök helyes használata	30	
Esztétika, tálalás, díszítés	10	
Higiéncia, tűzvédelem, munkavédelem	10	
<b>Gyakorlati pontszám összesen:</b>	<b>100</b>	

Pápa, 2022.06.17.

.....  
aláírás



## **Az ágazati alapvizsga teljesítményének értékelése és súlyozása:**

Az írásbeli vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül 20 %.

A gyakorlati vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül 80 %.

### **Értékelési tábla:**

86-100 pont	jeles (5)
71-85 pont	jó (4)
61-70 pont	közepes (3)
51-60 pont	elégséges (2)
0 - 50 pont	elégtelen (1)