



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, webmail: www.mezopapa.hu



**Kisalföldi
Agrárszakképzési
Centrum**

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/III.**

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



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, webmail: www.mezopapa.hu



vizsgáló neve

Értékelés:

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

.....
vizsgabizottság elnöke

.....
javító tanár

Ágazati alapvizsga feladatlap III.

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: év..... hónap nap

1. Csoportosítsd a felsorolt növényi nyersanyagokat! Írd a számokat a megfelelő csoportba!

a, karalábé b, karfiol c, datolya d, sárgarépa e, csiperke

zöldségek	
gyümölcsök	
gombafélék	

10 pont

2. Hová sorolható a málna? A helyes válasz betűjelét karikázd be!

a) almatermésű b) bogyótermésű c) csonthéjas d) déligyümölcs

4 pont

3. Írd le a besűrítés fogalmát, példával!

<p>.....</p> <p>.....</p>



.....
.....
.....

4 pont

- 4. Mi a közös a következő ízesítőanyagokban: szacharin, ciklamát, aszpartám**
Karikázd be a helyes válasz betűjelét!

- a) természetes édesítőszer
b) mesterséges édesítőszer
c) nélkülözhetetlen élelmiszerkomponensek
d) magas kalória tartalmú vegyületek

4 pont

- 5. Párosítsd a felsorolt színező anyagokat azokkal az élelmiszerekkel, amelyekben megtalálhatók!**

- | | |
|---------------|---------------------|
| a) kapszantin | sütőtök |
| b) antociánok | hús |
| c) mioglobín | vörösbor |
| d) karotin | érett piros paprika |



8 pont

6. Melyik lisztet jelöli, a BFF 55? Karikázással jelöld a helyes választ!

- a) Búzafinomliszt
- b) Teljes kiőrlésű liszt
- c) Rétesliszt

d) Búzádara

4 pont

7. Az alábbi állítások közül melyek jellemzőek a zsírokra?

A helyes válaszok betűjelét karikázd be!

- a) Fizikai, vagy kémiai hatásokra szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak.
- b) A szerkezetet energiával látják el.
- c) A vitaminok egy csoportjának felszívódásához nélkülözhetetlen (D,E,K,A)
- d) Polipeptid láncból felépülő, nagy molekulatömegű, térbeli, kolloid állapotú vegyületek, amelyek hidrolízisével aminosavak keletkeznek.
- e) Az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai.
- f) Túlzott mennyiségben való fogyasztásuk elhízáshoz vezet
- g) Sejtépítésben fontos szerepük van



h) Fontos szerepet töltenek be a szervezet hőháztartásában

8 pont	
--------	--

8. Mi a szőlőcukor? Karikázd be a helyes válasz betűjelét!

a) fehérje

b) zsiradék

c) szénhidrát

d) ásványi anyag

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

9. A felsorolt élelmiszerek közül melyik tartalmazza a legtöbb Omega 3 zsírsavat? A helyes válasz betűjelét karikázd be!

a) lencse

b) hal

c) marhahús

d) trappista sajt

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



10. Az alábbi baleset védelemre vonatkozó állítások közül karikázással jelölje a helyeseket.

- 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
- e) Kemencét csak szakképzett dolgozó működtetheti

8 pont	
--------	--

11. Mely esetben kezdhető meg a munka az első munkába állás alkalmával, ha a dolgozó nem rendelkezik foglalkozás-egészségügyi vizsgálatral?

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- a) Abban az esetben, ha a munkavállaló írásos nyilatkozatban egészségesnek vallja magát.
- b) Abban az esetben, ha előző munkahelyéről még érvényes a foglalkozás-egészségügyi vizsgálata.
- c) Csak akkor, ha egy héten belül részt vesz foglalkozás-egészségügyi vizsgálaton.



- d) Nem kezdhető meg a munka a foglalkozás-egészségügyi vizsgálat nélkül.

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

**12. A felsorolásból válaszd ki azokat az állításokat, melyek nem igazak a védőruhákra!
Karikázd be a helytelen megállapítások betűjelét!**

- a) Tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik.
- b) Általában valamilyen külső, károsító hatástól védi viselőjét.
- c) Sok esetben a munkavállaló vásárolja meg és elszámol a költségekkel.
- d) A védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó.
- e) Ha a technológia kívánja meg a dolgozó testének izolálását, ebben az esetben is meghatározó a védő funkció.
- f) Alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót – vagy éppen a munkakörnyezetet megvédje a károsító hatásoktól.
- g) Ha megsérül attól még használható.
- h) A kemencézésnél használt hőálló kesztyű védőruházat.
- i) Védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is.

8 pont	
--------	--

**13. Ha a munkahelyi zajterhelés meghaladja a 87 dB (A)-t (zajexpozíciós határérték),
milyen védelmet kell biztosítani a dolgozóknak?**

Karikázd be a helyes válasz betűjelét!



- a) Nem szükséges semmilyen védelem, mivel a napi életben ettől magasabb zajterhelés ér bennünket.
- b) Alkalmassági vizsgálatra kell küldeni a dolgozót, hogy a szükséges intézkedésre javaslatot kapjon a munkáltató.
- c) Azonnali munkáltatói intézkedés szükséges! Amennyiben a műszaki intézkedés nem elegendő, akkor egyéni zajvédő védőeszközök használata is szükséges.
- d) Nem szükséges semmilyen védelem, ha a dolgozó írásban nyilatkozik, hogy vállalja a munkavégzést.

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

14. Sorolj fel 4 db munkavédelmi eszközt!

<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
--

8 pont	
--------	--



15. Mely esetben érte a munkavállalót munkabaleset?

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- a) A védőburkolat reteszelésének kiiktatása miatt megsérül.
- b) Hosszú ideig magas zajszint mellett dolgozik és halláskárosodást szenved.
- c) Magas vérnyomása következtében a munkahelyen rosszul lesz.
- d) A munkavállaló munkából hazafelé menet kerékpárral balesetet szenved.

4 pont

16. Szabad-e a munkahelyen egy elektromos meghibásodást kijavítanod?

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- a) Ha van kapcsolási rajz, akkor bárki elháríthatja a hibát.
- b) Nem, hiszen csak villamossági végzettségű szakember teheti ezt meg.
- c) Igen, bárki megteheti, ha nincs bedugva a hálózati csatlakozóba a készülék.
- d) Csak ha konkrét utasítást kapok a javításra.

4 pont

17. Melyek a tisztítószerrel szemben támasztott követelmények?

Karikázd be a helyes válaszok betűjelét!

- a) Engedély nélkül is forgalmazható legyen.
- b) Ne legyen mérgező.
- c) Jó zsíroldó képességgel rendelkezzen.
- d) Kellemes illatot adjon át az élelmiszernek.



- e) Az eszközök anyagát ne károsítsa.
f) Vízben jól oldódjon.

4 pont

18. Párosítsd az alábbi segélyhívó számokat a megfelelő segélykérő szolgálatokkal!

- a) 104 rendőrség
b) 105 általános segélyhívó
c) 107 mentő
d) 112 tűzoltóság

8 pont

Összesen:

**100
pont**

/

Elért pontszám	Elért százalék	Érdemjegy	Érdemjegy
0 – 30 pont	0 % – 30 %	elégtelen	1
31 – 45 pont	31 % – 45 %	elégséges	2
46 – 69 pont	46 % – 69 %	közepes	3
70 – 79 pont	70 % – 79 %	jó	4
80 -100 pont	80 % – 100 %	jeles	5



**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, webmail: www.mezopapa.hu



vizsgáló neve

Élelmiszeripari ágazati alapgyakorlat Gyakorlati

vizsga feladat: **ÁAÉ/III.**

Komplex gyakorlati vizsgafeladat

3. tétel

Készítsen 15 db 55 g-os brióst a rendelkezésére bocsátott anyagösszetétel alapján, tojással dúsított tésztából!

A feladat elvégzése során: - Számolja ki a nyersanyagszükségletet a kapott anyagösszetétel alapján!

Információtartalom vázlata:

Mérje ki a szükséges nyersanyagokat!

- Készítse el a tésztát!

- Dolgozza fel a tésztát!

- Kelessze a megformázott tésztákat!



**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, webmail: www.mezopapa.hu



- Végezze el a szükséges felületkezeléseket!
- Technikai segítséssel süsse meg a termékeket!
- A kisült termékeket mutassa be a vizsgabizottságnak!

A feladatot elvégzése során tartsa be a vonatkozó élelmiszer-higiéniai, munka- és balesetvédelmi előírásokat

Anyagösszetétel:

1000 db 1-es faktorú briós kicsi anyagnormája:

BL-55-ös liszt 32,6 kg

Élesztő 5 %

Só 1 %

Cukor 10 %

Margarin 11 %

Tejpor 3 %

Tojás a tésztába 1,5 db/liszt kg (1 db tojás: 12,5 g tojáspor)

Tojás a felületre 36 db

Víz 50 – 52%



**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, webmail: 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/III.**



**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, webmail: www.mezopapa.hu



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 III.

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: év..... hónap nap

Időtartam: 60 perc

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.

1. Csoportosítsd a felsorolt növényi nyersanyagokat! Írd a számokat a megfelelő csoportba!

a, karalábé b, karfiol c, datolya d, sárgarépa e, csiperke

zöldségek	a, b, d
gyümölcsök	c
gombafélék	e

10 pont

2. Hová sorolható a málna? A helyes válasz betűjelét karikázd be!

a) almatermésű b) bogyótermésű c) csonthéjas d) déligyümölcs

4 pont



3. Írd le a besűrités fogalmát, példával!

Besűritésnek nevezzük azt a folyamatot, amikor a hőkölzls közben az élelmiszerekben lévő víz vízgöz formában, részlegesen eltávozik, pl. gyümölcs léből gyümölcs-sűritmény készül, vagy paradicsomból sűritett paradicsom.

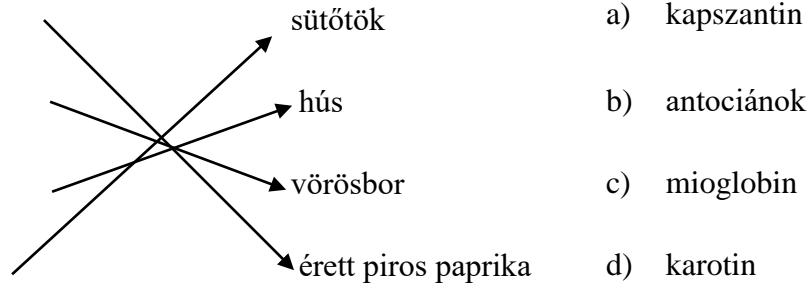
4 pont

4. Mi a közös a következő ízesítőanyagokban: *sacharin, ciklamát, aszpartám* Karikázd be a helyes válasz betűjelét!

- a) Természetes édesítőszer.
- b) **Mesterséges édesítőszer.**
- c) Nélkülözhetetlen élelmiszerkomponensek.
- d) Magas kalória tartalmú vegyületek.

4 pont

5. Párosítsd a felsorolt színező anyagokat azokkal az élelmiszerekkel, amelyekben megtalálhatók!



8 pont

6. Melyik lisztet jelöli, a BFF 55? Karikázással jelöld a helyes választ!

- a) Búzafehér liszt
- b) Teljes kiőrlésű liszt
- c) **Rétesliszt**
- d) Búzadara

4 pont

6. Az alábbi állítások közül melyek jellemzőek a zsírokra? A helyes válaszok betűjelét karikázd be!

- e) Fizikai, vagy kémiai hatásokra szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak.
- b) **A szerkezetet energiával látják el.**
- c) **A vitaminok egy csoportjának felszívódásához nélkülözhetetlen (D,E,K,A)**
- d) Polipeptid láncból felépülő, nagy molekulatömegű, térbeli, kolloid állapotú vegyületek, amelyek hidrolízisével aminosavak keletkeznek.
- e) Az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai.
- f) **Túlzott mennyiségben való fogyasztásuk elhízáshoz vezet.**



- g) Sejtépítésben fontos szerepük van.
- h) Fontos szerepet töltenek be a szervezet hóhártartásában.

8 pont

8. Mi a szőlőcukor? Karikázd be a helyes válasz betűjelét!

- a) fehérje b) zsiradék c) **szénhidrát** d) ásványi anyag

4 pont

9. A felsorolt élelmiszerek közül melyik tartalmazza a legtöbb Omega 3 zsírsavat? A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- a) lencse
- b) **hal**
- c) marhahús
- d) trappista sajt

4 pont

10. Az alábbi baleset védelemre vonatkozó állítások közül karikázással jelölje a helyeseket.

- f) Forgó mozgást végző gépbe működés közben belenyúlni szigorúan tilos.



- g) **80 decibelnél erősebb hanghatás károsíthatja a hallást, ilyen esetekben a munkaadó köteles füldugót biztosítani a munkavállaló számára.**
- h) Műszaki géphiba esetén bármelyik dolgozó neki állhat megjavítani az adott berendezést.
- i) **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.
- j) **Kemencét csak szakképzett dolgozó működtetheti.**

8 pont

11. **Mely esetben kezdhető meg a munka az első munkába állás alkalmával, ha a dolgozó nem rendelkezik foglalkozás-egészségügyi vizsgálattal?**

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- d) Abban az esetben, ha a munkavállaló írásos nyilatkozatban egészségesnek vallja magát.
- e) Abban az esetben, ha előző munkahelyéről még érvényes a foglalkozás-egészségügyi vizsgálata.
- f) Csak akkor, ha egy héten belül részt vesz foglalkozás-egészségügyi vizsgálaton.
- d) **Nem kezdhető meg a munka a foglalkozás-egészségügyi vizsgálat nélkül.**

3 pont

12. **A felsorolásból válaszd ki azokat az állításokat, melyek nem igazak a védőruhákra!
Karikázd be a helytelen megállapítások betűjelét!**



- a) **Tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik.**
- b) Általában valamilyen külső, károsító hatástól védi viselőjét.
- c) **Sok esetben a munkavállaló vásárolja meg és elszámol a költségekkel.**
- d) A védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó.
- e) Ha a technológia kívánja meg a dolgozó testének izolálását, ebben az esetben is meghatározó a védő funkció.
- f) Alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót – vagy éppen a munkakörnyezetet megvédje a károsító hatásoktól.
- g) **Ha megsérül attól még használható.**
- h) A kemencézésnél használt hőálló kesztyű védőruházat.
- i) **Védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is.**

8 pont

13. Ha a munkahelyi zajterhelés meghaladja a 87 dB (A)-t (zajexpozíciós határérték), milyen védelmet kell biztosítani a dolgozóknak?

Karikázd be a helyes válasz betűjelét!

- a) Nem szükséges semmilyen védelem, mivel a napi életben ettől magasabb zajterhelés ér bennünket.
- b) Alkalmassági vizsgálatra kell küldeni a dolgozót, hogy a szükséges intézkedésre javaslatot kapjon a munkáltató.
- c) **Azonnali munkáltatói intézkedés szükséges! Amennyiben a műszaki intézkedés nem elegendő, akkor egyéni zajvédő védőeszközök használata is szükséges.**
- d) Nem szükséges semmilyen védelem, ha a dolgozó írásban nyilatkozik, hogy vállalja a munkavégzést.



3 pont

14. Sorolj fel 4 db munkavédelmi eszközt!

- 1. Munkavédelmi bakancs, gumicsizma**
- 2. Lánckötény, lánckesztyű,**
- 3. Védősisak, védőszemüveg**
- 4. Földugó, hőálló kesztyű**

8 pont

15. Mely esetben érte a munkavállalót munkabaleset?

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- a) Epilepsziás rohamot kap.
- b) Hosszú ideig magas zajszint mellett dolgozik és halláskárosodást szenved.
- c) Magas vérnyomása következtében a munkahelyen rosszul lesz.
- d) **Munkahelyén zárlat következtében áramütés érte.**

4 pont

16. Szabad-e a munkahelyen egy elektromos meghibásodást kijavítanod?

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- a) Ha van kapcsolási rajz, akkor bárki elháríthatja a hibát.



- b) **Nem, hiszen csak villamossági végzettségű szakember teheti ezt meg.**
- c) Igen, bárki megteheti, ha nincs bedugva a hálózati csatlakozóba a készülék.
- d) Csak ha konkrét utasítást kapok a javításra.

4 pont

17. Melyek a tisztítószerrel szemben támasztott követelmények?

Karikázd be a helyes válaszok betűjelét!

- a) Engedély nélkül is forgalmazható legyen.
- b) **Ne legyen mérgező.**
- c) **Jó zsíroló képességgel rendelkezzen.**
- d) Kellemes illatot adjon át az élelmiszernek.
- e) **Az eszközök anyagát ne károsítsa.**
- f) **Vízben jól oldódjon.**

4 pont

18. Párosítsd az alábbi segélyhívó számokat a megfelelő segélykérő
szolgálatokkal!

-
- e) 104 rendőrség
- f) 105 általános segélyhívó
- g) 107 mentő
- h) 112 tűzoltóság

8 pont



Összesen elérhető pontszám: 100 pont

Elért pontszám	Elért százalék	Érdemjegy	Érdemjegy
0 – 30 pont	0 % – 30 %	elégtelen	1
31 – 45 pont	31 % – 45 %	elégséges	2
46 – 69 pont	46 % – 69 %	közepes	3
70 – 79 pont	70 % – 79 %	jó	4
80 -100 pont	80 % – 100 %	jeles	5

Gyakorlati vizsga feladat értékelése: **ÁÁÉ/III.**

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%

A vizsgázó neve:

Értékelő lap



3. tétel Készítsen 15 db 55 g-os brióst a rendelkezésére bocsátott anyagösszetétel alapján, tojással dúsított tésztából! A feladat elvégzése során: - Számolja ki a nyersanyagszükségletet a kapott anyagösszetétel alapján! <u>Információtartalom vázlata:</u> - Mérje ki a szükséges nyersanyagokat! - Készítse el a tésztát! - Dolgozza fel a tésztát! - Kelessze a megformázott tésztákat! - Végezze el a szükséges felületkezeléseket! - Technikai segítséssel süsse meg a termékeket! - A kisült termékeket mutassa be a vizsgabizottságnak! <th data-bbox="1043 387 1233 1283">Adható pontszám</th> <th data-bbox="1233 387 1407 1283">Elért pontszám</th>	Adható pontszám	Elért pontszám
A feladatot elvégzése során tartsa be a vonatkozó élelmiszerhigiéniai, munka- és balesetvédelmi előírásokat.		
A megadott művelet szakszerű elvégzése	10	
Nyersanyagszükséglet számolása	20	
Nyersanyagok előkészítése	10	
Késztermék minősége	10	
A munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek szakszerű használata	10	
A mérés pontossága	20	
A munkavégzés esztétikája	10	
A munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása	10	



**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, webmail: www.mezopapa.hu



Gyakorlati pontszám összesen:	100	
--------------------------------------	------------	--

Pápa, év..... hónap nap

.....

aláírás

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)

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 %.



**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, webmail: www.mezopapa.hu



**Kisalföldi
Agrárszakképzési
Centrum**
