



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 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/IV.**

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 IV.

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

1. Melyik jelölési mód igaz a lisztek csomagolására vonatkozóan?

- A. Nagybetűvel a korpatartalmat, számmal a sikértartalmat.
- B. Nagybetűvel a gabonafélét, számmal a hamutartalmat.
- C. Nagybetűvel a gabonafélét, számmal a hamutartalom% százszorosát.
- D. Kisbetűvel a korpatartalmat, számmal a hamutartalom% százszorosát.

4 pont

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

- a) almatermésű b) boggyótermésű c) csonthéjas d) déligyümölcs

4 pont

3. Írd le a pasztőrözés fogalmát, célját példával!

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



.....

10 pont

4. Mi a közös a következő járulékos anyagokban: sütőpor, szalalkáli, szódabikarbóna? Karikázd be a helyes válasz betűjelét!

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

4 pont

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

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

8 pont



6. Melyik lisztet jelöli, a RL 90-es? Karikázással jelöld a helyes választ!

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

d) Rozsliszt

4 pont

7. Párosítsd össze az alábbi, szervezet számára nélkülözhetetlen anyagokat a lebontásukhoz szükséges enzimekkel! A helyes válaszok betűjelét karikázd be!

- | | | |
|---|-----------|---------|
| A | Keményítő | Proteáz |
| B | Fehérje | Amiláz |
| C | Zsír | Laktóz |
| D | Tejcukor | Lipáz |

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
- b) marhahús
- c) 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.



- f) 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! (4 pont)

- 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.

4 pont

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

- a) Tisztításáról, javításáról is a munkavállaló 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.



- f) A fehér köpeny és sapka védőruházatnak minősül.
- g) Ha megsérül attól még használható.
- h) A kemencézésnél használt hőálló kesztyű védőruházat.
- i) Amennyiben a munkakör megkívánja, a munkáltatónak kötelessége a védőruházat biztosítása.

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.

4 pont

14. Ismertesse az élelmiszeriparban, az egészségügyi biztonság megteremtésének eszközeit



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

8 pont

--

15. 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
- F A lisztraktárban más jellegű alapanyag nem tárolható.



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.

2 pont

17. Az alábbi veszélyforrások közül melyek tartoznak a biológiai veszélyforrások csoportjába?

- a) rovarölőszerek
- b) egérürülék
- c) hajszál, műszempilla
- d) nem kellően fertőtlenített tojás
- e) tisztítószerek
- f) üvegszilánk

4 pont



18. Párosítsd az alábbi veszélyt jelző piktogramokat a jelentésükkel



a) tűzveszélyes, égést tápláló anyag



b) környezetre veszélyes



c) robbanásveszély



d) egészségre ártalmas anyag

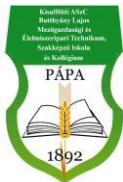
8 pont

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



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

70 – 79 pont	70 % – 79 %	jó	4
80 -100 pont	80 % – 100 %	jeles	5

vizsgáló neve

Élelmiszeripari ágazati alapgyakorlat

Gyakorlati vizsga feladat: **ÁAÉ/IV.**

Komplex gyakorlati vizsgafeladat

4 . Tétel

Készítsen 0,5 kg vaníliás kiflit a rendelkezésére bocsátott anyagösszetétel alapján, gyúrt omlós tésztából!

A feladat elvégzése során:

- Számolja ki a nyersanyagszükségletet a kapott anyagösszetétel alapján!

Információtartalom vázlata:

1 kg vaníliás kifli anyaghányada:

BL-55-ös liszt 0,48 kg

Margarin 0,48 kg

Porcukor 0,12 kg

Darált dió 0,24 kg

Vaníliás cukor 0,04 kg

0,2 kg vaníliás cukor a felületre



0,5 kg vaníliás kifli anyaghányadának kiszámítása

Alapanyagok	Anyaghányad 1 kg tésztára	Anyaghányad 0,5 kg tésztára
BL-55-ös liszt	0,48 kg	
Margarin	0,48 kg	
Vaníliás cukor	0,02 kg	
Darált dió	0,24 kg	
Porcukor	0,12 kg	
Porcukor a felületre	0,20 kg	

- Mérje ki a szükséges nyersanyagokat!
- Készítse el a tésztát!
- Dolgozza fel a tésztát!
- Technikai segítséssel süsse meg a termékeket!
- Végezze el a szükséges felületkezelést!
- A kisült termékeket mutassa be a vizsgabizottságnak!

A feladat elvégzése során tartsa be a vonatkozó élelmiszer-higiéniái, munka- és balesetvédelmi előírásokat!



Gyakorlati vizsga feladat értékelése: ÁAÉ/IV.

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%

Feladatkompetenciák/szakmai ismeretek a képzési és kimeneti követelmények szerint	Pontszámok	
	Max	Elért
A megadott művelet szakszerű elvégzése 30 %		
Nyersanyagszükséglet számolása	10	
Nyersanyagok előkészítése	10	
Késztermék	10	
A munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek szakszerű használata 30 %		
A tézstakészítés eszközei, gépei	15	
A tézstafeldolgozás eszközei gépei	15	
A megadott műveleti sorrend betartása 10%	10	
A mérés pontossága 10 %	10	
A munkavégzés esztétikája 10 %	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



A munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása 10%	10	
Mindösszesen	100	

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/IV.**

Ágazati alapvizsga időtartama: **240 perc**



**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



Elérhető maximális pontszám: **100 pont**

Feladatok száma: **2 feladat**

Felhasználható: 9. évfolyam, tanév lezárását követő napon

Feladatok helyszíne: tanműhely, tanüzem

Ágazati alapvizsga feladatlap IV.

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

1. Melyik jelölési mód igaz a lisztek csomagolására vonatkozóan?

- E. Nagybetűvel a korpatartalmat, számmal a sikértartalmat
- F. Nagybetűvel a gabonafélét, számmal a hamutartalmat
- G. **Nagybetűvel a gabonafélét, számmal a hamutartalom% százszorosát.**
- H. Kisbetűvel a korpatartalmat, számmal a hamutartalom% százszorosát.

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

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

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



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



4 pont

3. Írd le a pasztörözés fogalmát, célját példával!

Olyan 100 °C fok alatti kíméletes hőkezeléses tartósítási eljárás, melynek célja az emberi egészségre veszélyes kórokozók elpusztítása, oly módon, hogy az élelmiszer a folyamat során minél inkább megőrizze eredeti jellegét.
Alkalmazzák: tej, (72°C- 76°C), gyümölcslevek: (82°C – 85°C)

10 pont

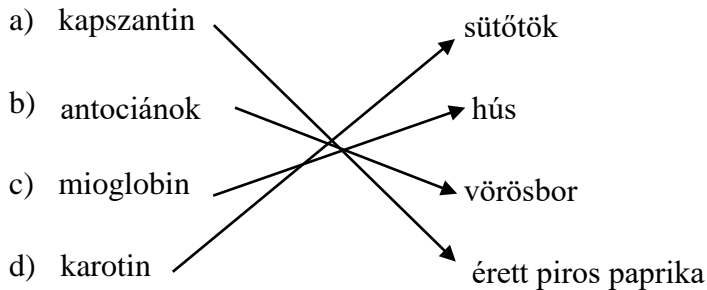
4. Mi a közös a következő járulékos anyagokban: sütőpor, szalalkáli, szóda-bikarbóna?

Karikázd be a helyes válasz betűjelét!

- a) Természetes édesítőszer
- b) **Mesterséges lazítószer**
- c) Nélkülözhetetlen élelmiszerkomponensek
- d) Magas kalória tartalmú ízesítőanyagok

4 pont

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



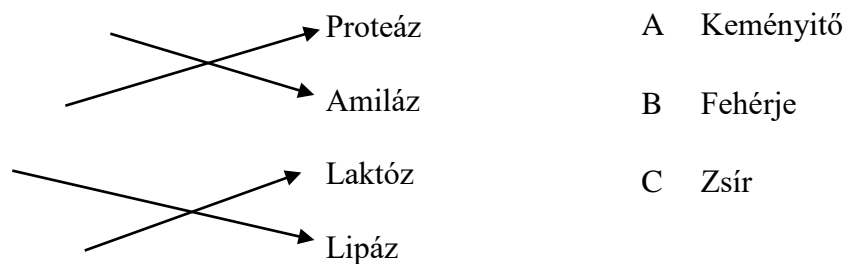
8 pont

6. Melyik lisztet jelöli, a RL 90-es? Karikázással jelöld a helyes választ!

- e) Búzafehér liszt
f) Teljes kiőrlésű liszt
g) Rétesliszt
h) **Rozsliszt**

4 pont

7. Párosítsd össze az alábbi, szervezet számára nélkülözhetetlen anyagokat a lebontásukhoz szükséges enzimekkel! A helyes válaszok betűjelét karikázd be!





D Tejcukor

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) **mélytengeri 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 füldugót 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.
- f) **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!

- 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.**

4 pont



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

- a) Tisztításáról, javításáról is a munkavállaló 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.**
- f) A fehér köpeny és sapka védőruházatnak minősül.
- g) Ha megsérül attól még használható.
- h) **A kemencézésnél használt hőálló kesztyű védőruházat.**
- i) **Amennyiben a munkakör megkívánja, a munkáltatónak kötelessége a védőruházat biztosítása.**

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.

4 pont

14. Ismertesse az élelmiszeriparban, az egészségügyi biztonság megteremtésének eszközeit

1. Személyi higiénia ellenőrzése, megkövetelése

- dolgozók egészségügyi alkalmassági vizsgálata munkába állás előtt

2. Tárgyi higiénia:

- eszközök higiéniaja
- gépek berendezések higiéniaja

3. Gyártásközi ellenőrzések végzése

4. Minőségbiztosítási rendszer működtetése (HACCP)

5. Késztermék minősítése:

- Az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának egészségügyi ellenőrzését hatósági szervek végzik.(NÉBIH)

8 pont

15. 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.
- F** A lisztraktárban más jellegű alapanyag nem tárolható.

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.

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

17. Az alábbi veszélyforrások közül melyek tartoznak a biológiai veszélyforrások csoportjába?



**Kiszföldi 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,

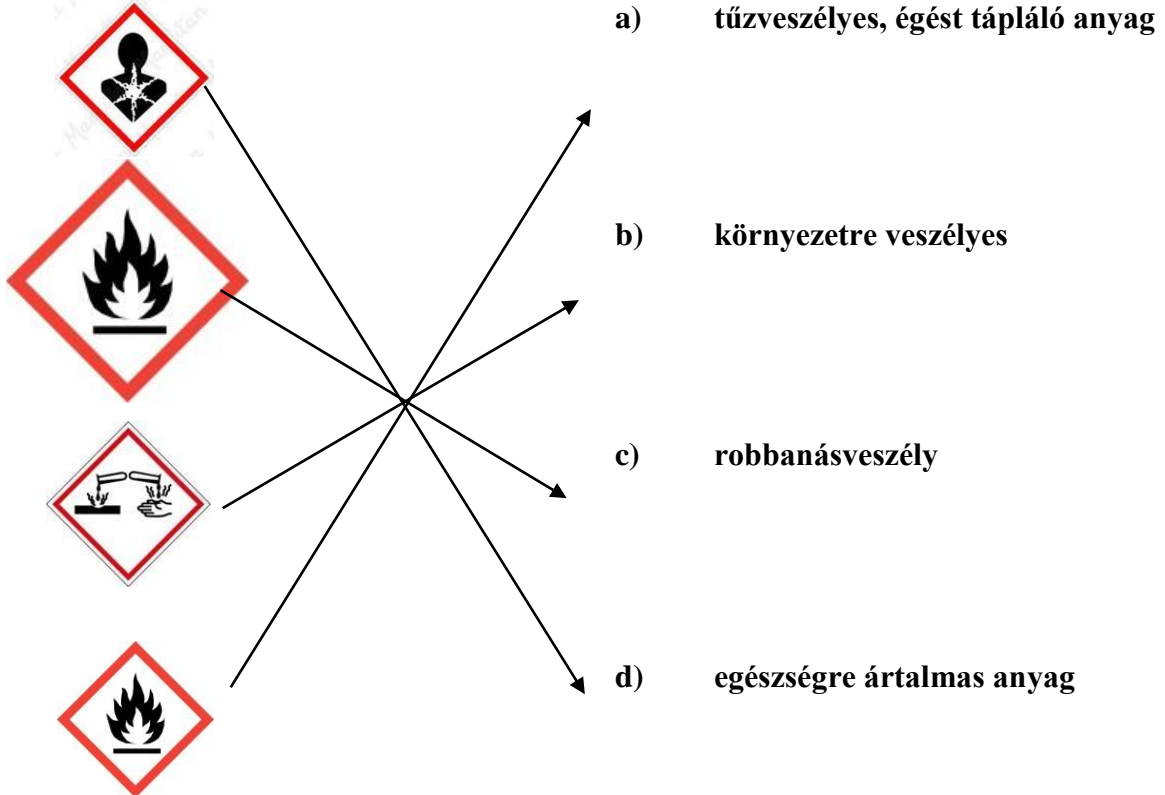
e-mail: info@mezopapa.hu, webmail: www.mezopapa.hu



- a) rovarölőszerek
- b) **egérürülék**
- c) hajsál, műszempilla
- d) **nem kellően fertőtlenített tojás**
- e) tisztítószer
- f) üvegszilánk

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

18. Párosítsd az alábbi veszélyt jelző piktogramokat a jelentésükkel!



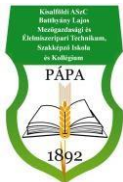
8 pont

--	--

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/IV.**



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%

Feladatkompetenciák/szakmai ismeretek a képzési és kimeneti követelmények szerint	Pontszámok	
	Max	Elért
A megadott művelet szakszerű elvégzése 30 %		
Nyersanyagszükséglet számolása	10	
Nyersanyagok előkészítése	10	
Késztermék	10	
A munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek szakszerű használata 30 %		
A tésztakészítés eszközei, gépei	15	
A tésztafeldolgozás eszközei gépei	15	
A megadott műveleti sorrend betartása 10%	10	
A mérés pontossága 10 %	10	
A munkavégzés esztétikája 10 %	10	
A munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása 10%	10	
mindösszesen	100	

0,5 kg vaníliás kifli anyaghányvadának kiszámítása, megoldása

Alapanyagok	Anyaghányvad 1 kg tésztára	Anyaghányvad 0,5 kg tésztára
BL-55-ös liszt	0,48 kg	0,24 kg
Margarin	0,48 kg	0,24 kg
Vaníliás cukor	0,02 kg	0,01 kg
Darált dió	0,24 kg	0,12 kg
Porcukor	0,12 kg	0,06 kg
Porcukor a felületre	0,20 kg	0,01 kg



**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**

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 %.