



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/V.**

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

Értékelés:

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

.....
vizsgabizottság elnöke

.....
javító tanár



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 V.

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. Mi jellemző a tojásra? Karikázd be a helyes válaszok betűjelét!

- A. A tojás egy megnagyobbodott petesejt
- B. A tojás magas fehérje tartalmú élelmiszer
- C. A tojásnak magas a szénhidráttartalma
- D. A tojásnak alacsony a vitamintartalma

4 pont

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

- A) almatermésű B) bogyótermésű C) csonthéjas D) déligyümölcs

3. Írd le a pasztőrözés fogalmát, célját példával!

<p>.....</p> <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 színezőanyagokat azokkal az élelmiszerekkel, amelyekben megtalálhatók!

- | | |
|---------------------|--------------------|
| a kapszantin | sütőtök |
| b antociánok | hús |
| c mioglobin | vörösbor |
| d karotin | érett pirospaprika |

8 pont

6. Melyik lisztre vonatkozik az RL 90 jelölés? 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 megfelelő táplálkozás élettani hatással!

- | | |
|----------------|---|
| a Fehérje | Nagy mennyiségű energiához juttatja a szervezetet |
| b Zsírok | Sejtépítésben vesznek részt |
| c Szénhidrátok | Tápanyagok, vitaminok oldószere |
| d Víz | Ide tartozik a keményítő |

8 pont

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

- a fehérje B) zsiradék C) szénhidrát D) ásványi anyag

4 pont

9. A felsorolt tárolási körülmények közül melyik gyorsítja az avasodást? A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- a Sötét helyen tárolás
b Hűtés
c Légáteresztő csomagolás alkalmazása
d Vákuumcsomagolás alkalmazása

4 pont



10. Az alábbi tűzoltásra vonatkozó állítások közül karikázással jelölje a helyeseket!

- a) Az oltás megkezdése előtt az épületet áram mentesítését el kell végezni.
- b) A tűzoltókat nagyobb tűz esetén értesíteni kell.
- c) Égő személy oltását azonnal meg kell kezdeni tűzoltó készülékkel.
- d) Műszaki hiba miatt kigyulladt elektromos eszközt vízzel is olthatunk.
- e) A serpenyőben égő olajra nem szabad vizet önteni.
- f) A gázpalack a tűz hatására felrobbanhat.

8 pont

11. Milyen szabályok vonatkoznak a takarítási folyamatokra?

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- a) A takarítás elvégzése a műszakvezető feladata.
- b) Az elektromos eszközök belsejébe víz nem kerülhet.
- c) A takarítás befejezése után minden gépet áram mentesíteni kell.
- d) A forró kemence üvegajtaja csak kihűlés után tisztítható.



4 pont

12. A felsorolásból válaszd ki azokat az állításokat, melyek **igazak** a védőruhákra!

Karikázd be a helyes 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 a védőruha 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. Milyen higiéniai szabályok vonatkoznak **az élelmiszeriparban dolgozókra?**

Karikázd be a helyes válaszok betűjelét!

- a) Hányás, hasmenés esetén nem dolgozhatnak.
- b) Az utcán viselt ruhát a fehér öltözőben kell hagyni.
- c) Kötelesek a személyi higiéniai szabályokat betartani
- d) Nem szükséges munkaruhát viselni, ha a dolgozó írásban nyilatkozik, hogy fertőtlenítette a ruháit.



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

14. Ismertesse az élelmiszeriparban az egészségügyi biztonság megteremtésének eszközeit!

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

8 pont

15. Mely állítások igazak a járulékos anyagokra vonatkozóan? A helyes válaszok karikázandók! Több válasz jelölendő!

- a) Az élesztőt és a tojást ugyanabban a hűtőben kell tárolni
- b) A tejport tárolhatjuk közvetlenül a padlón, amennyiben zsákban van
- c) A margarint csak raklapon tárolhatjuk
- d) A cukrot száraz hűvös helyen kell tárolni
- e) A járulékosanyag raktárban burgonya 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 kémiai veszélyforrások csoportjába?

- A) rovarölőszerek
- B) egérürülék
- C) hajszál, műszempilla
- D) nem kellően fertőtlenített tojás
- E) tisztítószer
- F) üvegszilánk

4 pont

18. Párosítsd az alábbi veszélyt jelző piktogramokat a jelentésükkel!



a) tűzveszélyes, égést tápláló anyag



b) környezetre veszélyes



c) robbanásveszély



egészségre ártalmas anyag

Összesen:

100 pont

/

Elért pontszám	Elért százalék	Érdemjegy	Érdemjegy
0 – 30 pont	0 % – 30 %	elégtelen	1
31 – 45 pont	31 % – 45 %	elégséges	2



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



46 – 69 pont	46 % – 69 %	közepes	3
70 – 79 pont	70 % – 79 %	jó	4
80 -100 pont	80 % – 100 %	jeles	5

vizsgáló neve

Élelmiszeripari ágazati alagyakorlat

Gyakorlati vizsga feladat: **ÁÁÉ/V.**

Komplex gyakorlati vizsgafeladat

5 . Tétel

Készítsen édes teasüteményt, háromféle színezéssel (sárga alapszín, rózsaszín, barna) töltéssel és díszítéssel. A terméket helyezze tálcára.

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:

Tészta:

4 db tojás

185 g porcukor

125 g margarin

300 g liszt

1 cs. van.cukor

1 citrom reszelt héja

Töltéshez:

150 g lekvár

Szálazáshoz:

50 g csokoládé

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



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



Tésztakészítés:

A margarint a porcukorral, a vaníliás cukorral kihabosítjuk, majd hozzáadjuk a tojásokat, majd a lisztet és simára keverjük.

Ügyeljen a műveletek helyes sorrendjére.

Nyersanyagok szükséglet számítása és dokumentáció:

Számolja ki, mennyi nyersanyagot készítsen elő a raktáros, ha 4-szeres mennyiségű tésztát kell készíteni az adott munkanapon!

A számítás után váltsa át az adatokat g-ról kg-ra.

Számítás:

Nyersanyagok	4-szeres nyersanyagok (kg-ba átszámolva)
<i>4 db tojás</i>	
<i>185 g porcukor</i>	
<i>125 g margarin</i>	
<i>300 g liszt</i>	
<i>1 cs. van.cukor</i>	
<i>1 citrom reszelt héja</i>	
<i>150 g lekvár</i>	
<i>50 g csokoládé</i>	

Tészta formázás művelete:

Készítse elő a megfelelő eszközöket, töltsé sima csöves habzsákba a tésztát, és sütőpapíros lemezre nyomjon legálább kettő féle alakzatot (félkör, babapiskóta forma).

Töltés művelete:

A kisült tésztadarabokat lekvárral megtöltve illessze össze, csokoládéval szálazza tetejüket, 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 tisztára mosott edényeket és eszközöket!



**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 FELADAT

ÉRTÉKELÉSE

az

Élelmiszeripari

ágazathoz tartozó szakképesítésekhez



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



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/V.**

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 V.

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. Mi jellemző a tojásra? Karikázd be a helyes válaszok betűjelét!

- A **A tojás egy megnagyobbodott petesejt**
- B **A tojás magas fehérje tartalmú élelmiszer**
- C A tojásnak magas a szénhidráttartalma
- D A tojásnak alacsony a vitamintartalma

4 pont

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

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

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

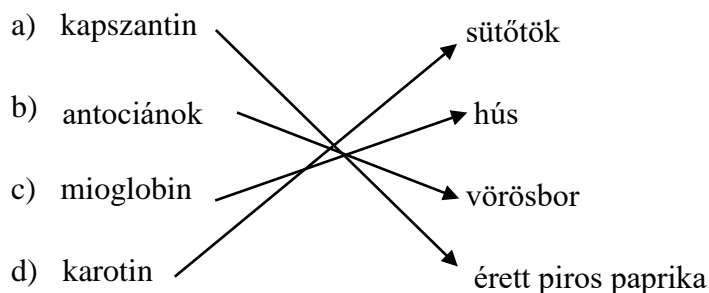
4. Mi a közös a következő járulékos anyagokban: sütőpor, szalalkáli, szódabikarbóna?

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!





8 pont

6. Melyik lisztre vonatkozik az RL 90-es jelölés? 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 megfelelő táplálkozás élettani hatással! A helyes válaszok betűjelét karikázd be!

- A Fehérje → Nagy mennyiségű energiához juttatja a szervezetet
B Zsírok → Sejtépítésben vesznek részt
C Szénhidrátok → Tápanyagok, vitaminok oldószere
D Víz → Ide tartozik a keményítő

8 pont

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

a) fehérje

b) zsiradék

c) szénhidrát

d) ásványi anyag

4 pont



9. A felsorolt tárolási körülmények közül melyik gyorsítja az avasodást?

- a) Sötét helyen való tárolás
- b) Hűtés
- c) **Légáteresztő csomagolás alkalmazása**
- d) Vákuumcsomagolás alkalmazása

4 pont

10. Az alábbi tűzoltásra vonatkozó állítások közül karikázással jelölje a helyeseket.

- a) **Az oltás megkezdése előtt az épület áram mentesítését el kell végezni**
- b) **A tűzoltókat nagyobb tűz esetén értesíteni kell**
- c) Égő személy oltását azonnal meg kell kezdeni tűzoltó készülékkel
- d) Műszaki hiba miatt kigyulladt elektromos eszközt vízzel is oldhatunk
- e) **A serpenyőben égő olajra nem szabad vizet önteni**
- f) **A gázpalack a tűz hatására felrobbanhat**

8 pont

11. Mely szabályok vonatkoznak a takarítási folyamatokra? A helyes válaszok betűjelét karikázd be!

- a. A takarítás elvégzése a műszakvezető feladata
- b. **Az elektromos eszközök belsejébe víz nem kerülhet**
- c. A takarítás befejezése után minden gépet áram mentesíteni kell
- d. **A forró kemence üvegajtaja csak kihűlés után tisztítható**



4 pont

**12. A felsorolásból válaszd ki azokat az állításokat, melyek igazak a védőruhákra!
Karikázd be a helyes 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.**
- j) A fehér köpeny és sapka védőruházatnak minősül.
- k) Ha a védőruha megsérül, attól még használható.
- l) **A kemencézésnél használt hőálló kesztyű védőruházat.**
- m) **Amennyiben a munkakör megkívánja, a munkáltatónak kötelessége a védőruházat biztosítása.**

8 pont

**13. Milyen higiéniai szabályok vonatkoznak az élelmiszeriparban dolgozókra?
Karikázd be a helyes válaszok betűjelét!**

- a. **Hányás, hasmenés esetén nem dolgozhatnak**
- b. Az utcán viselt ruhát a fehér öltözőben kell hagyni.
- c. **Kötelesek a személyi higiéniai szabályokat betartani**



- d. Nem szükséges munkaruhát viselni, ha a dolgozó írásban nyilatkozik, hogy fertőtlenítette a ruháit

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 higiénijája
- gépek berendezések higiénijája

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 járulékos anyagokra vonatkozóan? A helyes válaszok karikázandók! Több válasz jelölendő!

- A) Az élesztőt és a tojást ugyanabban a hűtőben kell tárolni
- B) A tejport tárolhatjuk közvetlenül a padlón, amennyiben zsákban van
- C) A margarint csak raklapon tárolhatjuk
- D) A cukrot száraz hűvös helyen kell tárolni
- E) A járulékosanyag raktárban burgonya nem tárolható



4 pont

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

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

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

2 pont

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

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

4 pont

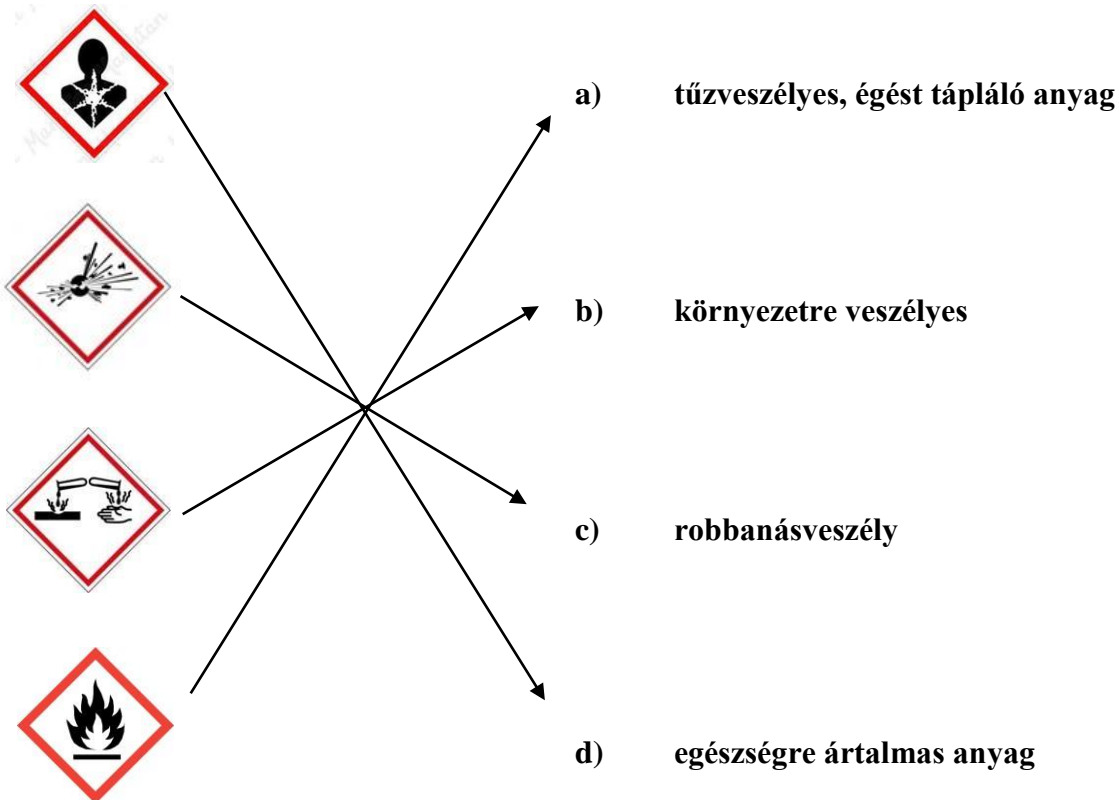
18. Párosítsd az alábbi veszélyt jelző piktogramokat a jelentésükkel!



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



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



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 vizsga feladat értékelése: **ÁÁÉ/V.**

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 téstakészítés eszközei, gépei	15	
A téstafeldolgozás 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	

Számítás:

Nyersanyagok

4-szeres nyersanyagok (kg-ba átszámolva)

4 db tojás	<u>16 db</u>
185 g porcukor	<u>0.74kg</u>
125 g margarin	<u>0.5kg</u>
300 g liszt	<u>1.2kg</u>



**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**

<i>1 cs. van.cukor</i>	<u>4cs</u>
<i>1 citrom reszelt héja</i>	<u>4db</u>
<i>150 g lekvár</i>	<u>0.6kg</u>
<i>50 g csokoládé</i>	<u>0.2kg</u>

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 %.