



**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/VI.**

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

vizsgázó neve



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



Értékelés:

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

.....
vizsgabizottság elnöke

.....
javító tanár

Ágazati alapvizsga feladatlap VI.

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, spárga b, paszternák c, egres d, rebarbara e, laska

zöldségek	
gyümölcs	
gomba	

10 pont

2. Hová sorolható az őszibarack? A helyes válasz betűjelét karikázd be!

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

4 pont

3. Írd le a tartósítás fogalmát, sorolj fel legalább kétféle tartósítási módszert!

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



.....

4 pont

- 4. Mi a közös a következő vitaminok élettani hatásában: A vitamin, K vitamin, D vitamin, E vitamin. Karikázd be a helyes válasz betűjelét!**

- a) vízben oldódó vitaminok
b) zsírban oldódó vitaminok
c) naponta pótolni kell őket
d) magas energia tartalmú vegyületek

4 pont

- 5. Párosítsd a felsorolt zselírozó anyagokat azokkal az élelmiszerekkel, amelyekből előállíthatók!**

- | | |
|--------------|--------------|
| a) agar-agar | gabonafélék |
| b) zselatin | tengeri alga |
| c) pektin | bőr, porc |
| d) keményítő | gyümölcsök |

8 pont



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

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

3 pont

7. Az alábbi állítások közül melyek jellemzőek a fehérjékre?

A helyes válaszok betűjelét karikázd be!

- a) Hő hatására szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak
- b) A szervezet vércukor szintjét biztosítják
- 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) Részt vesznek a szervezet hőháztartásának fenntartásában
- f) Más néven rostok, a bélcsatorna működését biztosítják
- g) Sejtépítésben fontos szerepük van
- h) Fontos szerepet töltenek be a növekedésben és az izomtevékenységben

8 pont



8. Melyik alaptápanyag csoportjába tartozik a fruktóz? A helyes válasz betűjelét karikázd be!

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

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

9. A felsorolt állítások közül melyik jellemző az élesztőre? A helyes válaszok betűjelét karikázd be!

- a) kagylós törésű
b) emulgeálószer
c) baktériumtenyészet
d) cukor jelenlétében szén-dioxidot termel

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

10. Mi határozza meg a villamos áramütés súlyosságát? Az állítások közül karikázással jelölje a helyeseket!

- a) Az áramerősség nagysága
b) Az emberi test állapota: *pl. hogy mennyire száraz vagy nedves a bőr*
c) A segítségnyújtás gyorsasága
d) A baleseti jegyzőkönyv elkészítési módja
e) A dolgozó által viselt védősisak típusa



- f) A dolgozó által viselt cipő szigetelése
- g) A tűzoltókészülék távolsága a helyszíntől
- h) Az orvosi alkalmassági igazolás időpontja

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.

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

12. A felsorolásból válaszd ki azokat az igaz állításokat, melyek a tűzvédelmi oktatásra vonatkoznak! Karikázd be a helyes megállapítások betűjelét!

- a) Az újonnan belépő dolgozók számára mindig kötelező megtartani
- b) A tűzvédelmi oktatásról nyilvántartást kell vezetni
- c) Évente legalább egyszer minden dolgozó számára kötelező a részvétel
- d) A tűzvédelmi oktatás csak az önkéntes tűzoltók részére előírt



- e) Minden tüzeset után ismétlődő oktatást kell tartani
- f) A tűzvédelmi oktatást csak szakember tarthatja meg
- g) A tűzvédelmi oktatáson csak a munkahelyi vezetők részvétele szükséges
- h) Ismétlődő oktatáson csak a gyúlékony anyagokkal dolgozóknak kötelező a részvétel
- i) Ha valaki hiányzik a tűzvédelmi oktatásról, azt orvosi igazolás bemutatásával igazolhatja, így nem szükséges pótolni

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

13. Milyen higiéniai szabályok vonatkoznak a tojás felhasználására?

Karikázd be a helyes válaszok betűjelét!

- a) A felhasználás előtt kötelező fertőtleníteni a szalmonellafertőzés megelőzésére.
- b) Felhasználás előtt elegendő száraztörlést végezni
- c) Élelmiszergyártás során a lejárt szavatosságú tojás felhasználható, amennyiben nincsen romlásra emlékeztető szaga
- d) Az élelmiszeriparban nem használható fel lejárt szavatosságú alapanyag, így a tojás sem

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

14. Sorolj fel 4 db egyéni munkavédelmi eszközt!

.....



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

8 pont

15. Mely esetben érte a munkavállalót munkabaleset?

A helyes válaszok betűjelét karikázd be!

- a) A munkahelyén, védőrács leszerelése miatt megsérül.
- b) Hosszú ideig penészes anyagokkal dolgozik és tüdőkárosodást szenved.
- c) Cukorbetegsége következtében a munkahelyen rosszul lesz.
- d) Az öltözőben a lépcsőn megbotlik és balesetet szenved.

4 pont

16. Az alábbi állítások lehetnek igazak vagy hamisak is.

Az igaz válaszok betűjelét karikázd be!

- a) Az égés feltétele az éghető anyag, oxigén, gyulladási hőmérséklet.
- b) A törpefeszültséggel működő eszközök az I. érintésvédelmi osztályba tartoznak.
- c) Az érintésvédelem feladata, hogy megakadályozza a veszélyes érintést.
- d) A gépek, berendezések működése alatt nem szükséges állandó felügyelet tartani.



4 pont

17. Melyek az élelmiszeriparban felhasznált fertőtlenítő szerekkel szemben támasztott követelmények?

Karikázd be a helyes válaszok betűjelét!

- a) Fertőtlenítő hatása bizonyított legyen, hatósági engedéllyel rendelkezzen
- b) Jó zsíroldó képességgel rendelkezzen
- c) Kellemes illatot adjon át az élelmiszereknek
- d) Az eszközök anyagát ne károsítsa
- e) Vízben jól oldódjon

4 pont

18. Párosítsd az alábbi fogalmakat a meghatározásokkal!

- a) kritikus pont fizikai, kémiai veszélyek felsorolása
- b) veszélyelemzés a dolgozó feladata üzemzavar esetén
- c) kritikus határérték az elfogadható érték megadása
- d) helyesbítő tevékenység a veszély előfordulási helye a gyártás során

8 pont



**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**

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

vizsgázó neve



Élelmiszeripari ágazati alapgyakorlat

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

Komplex gyakorlati vizsgafeladat

6.Tétel

Készítsen sós teasüteményt különböző formában és felületi 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:

2 dl habtejszín

400 g vaj

750 g liszt

4 db tojás sárgája

35 g só

Felületkezeléshez:

1 db tojás

Beszóráshoz:

100 g sajt

30 g kömény

30 g szezámmag

30 g mák

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

Tésztakészítés:

A margarint a liszttel morzsolja el, adja hozzá a további alapanyagokat majd gyúrja össze a tésztát, egynemű csomómentesre.

Ügyeljen a műveletek helyes sorrendjére.



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



Nyersanyagok szükséglet számítása és dokumentáció:

A táblázat segítségével váltsa át az anyagnormákat *g-ról-dkg-ra* .

Tészta formázás művelete:

Az összegyúrt tésztát nyújtsa ki téglalap alakúra, tojással kenje le, majd mintázza meg fűrészkes kártyával. a tésztát tegye hűtőbe dermedzeni, majd dermedés után különböző alakzatokra vágja fel.(pl.: kocka, téglalap, kör, félkör, S alak, háromszög.

Díszítés művelete:

A tésztadarabokat kenje le tojással ha szükséges majd felületét szórja be (pl. szezámmag, mák, sajt,kömény).

Sütés művelete:

A tésztát 190-200*C-on sütjük.

Mértékegységek átváltása:

400 g vaj	
750 g liszt	
4 db tojás sárgája	
35 g só	
100 g sajt	
30 g kömény	
30 g mák, szezámmag	



**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 sorszámjelle: **AAÉ/VI.**

Ágazati alapvizsga időtartama: **240 perc**

Elérhető maximális pontszám: **100 pont**

Feladatok száma: **2 feladat**

Felhasználható: 9. évfolyam, tanév lezárását követő napon



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



Feladatok helyszíne: tanműhely, tanüzem

Ágazati alapvizsga feladatlap VI.

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, spárga b, paszternák c, egres d, rebarbara e, laska

zöldségek	a, b, d
gyümölcsök	c
gombafélék	e

10 pont

2. Hová sorolható az őszibarack? A helyes válasz betűjelét karikázd be!

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

4 pont

3. Írd le a tartósítás fogalmát, sorolj fel legalább kétféle tartósítási módszert!

Mindazokat a gyakorlati módszereket, melyekkel az élelmiszereket megóvjuk a romlástól, tartósításnak nevezzük. Pl.: hőkezelés, fagyasztás, hűtés, szárítás,



aszalás, savanyítás, vegyszerek, tartósítószer alkalmazása, sózás, cukrozás, alkoholos tartósítás, liofilizálás, füstölés

4 pont

4. Mi a közös a következő vitaminok élettani hatásában? A vitamin, K, vitamin, D, vitamin, E vitamin

Karikázd be a helyes válasz betűjelét!

- a) vízben oldódó vitaminok
- b) **zsírban oldódó vitaminok**
- c) naponta pótolni kell őket
- d) magas energia tartalmú vegyületek.

4 pont

5. Párosítsd a felsorolt zselírozó anyagokat azokkal az élelmiszerekkel, amelyekből előállíthatók!

- | | | |
|--------------|---|--------------|
| a) agar-agar | → | gabonafélék |
| b) zselatin | → | tengeri alga |
| c) pektin | → | bőr, porc |
| d) keményítő | → | gyümölcsök |

8 pont

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

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



d) Búzadara

3 pont

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

- a) **Hő hatására szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak.**
- b) A szervezet vércukor szintjét biztosítják.
- 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) Részt vesznek a szervezet hőháztartásának a fenntartásában.
- f) Más néven rostok, a bélcsatorna működését biztosítják.
- g) **Sejtépítésben fontos szerepük van .**
- h) **Fontos szerepet töltenek be a növekedésben és az izomtevékenységben .**

8 pont

8. Melyik alaptápanyag csoportjába tartozik a fruktóz? Karikázd be a helyes válasz betűjelét!

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

4 pont



9. A felsorolt állítások közül melyik jellemző az élesztőre? A helyes válaszok betűjelét karikázd be!

- a) **kagylós törésű**
- b) **emulgeálószer**
- c) **baktériumtenyészet**
- d) **cukor jelenlétében szén-dioxidot termel**

4 pont

10. Mi határozza meg a villamos áramütés súlyosságát? Az állítások közül karikázással jelölje a helyeseket!

- a) **Az áramerősség nagysága**
- b) **Az emberi test állapota, pl. hogy mennyire száraz vagy nedves a bőr**
- c) **A segítségnyújtás gyorsasága**
- d) **A baleseti jegyzőkönyv elkészítési módja**
- e) **A dolgozó által viselt védősisak típusa**
- f) **A dolgozó által viselt cipő szigetelése**
- g) **A tűzoltókészülék távolsága a helyszíntől**
- h) **Az orvosi alkalmassági igazolás időpontja**

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 igaz állításokat, melyek a tűzvédelmi oktatásra vonatkoznak! Karikázd be a helyes megállapítások betűjelét!**
-

- a) **Az újonnan belépő dolgozók számára mindig kötelező megtartani**
- b) **A tűzvédelmi oktatásról nyilvántartást kell vezetni**
- c) **Évente legalább egyszer minden dolgozó számára kötelező a részvétel**
- d) A tűzvédelmi oktatás csak az önkéntes tűzoltók részére előírt
- e) Minden tüzeset után ismétlődő oktatást kell tartani
- f) **A tűzvédelmi oktatást csak szakember tarthatja meg**
- g) A tűzvédelmi oktatáson csak a munkahelyi vezetők részvétele szükséges
- h) Ismétlődő oktatáson csak a gyúlékony anyagokkal dolgozóknak kötelező a részvétel
- i) Ha valaki hiányzik a tűzvédelmi oktatásról, azt orvosi igazolás bemutatásával igazolhatja, így nem szükséges pótolni

8 pont



13. Milyen higiéniai szabályok vonatkoznak a tojás felhasználására?

Karikázd be a helyes válaszok betűjelét!

- a) **A felhasználás előtt kötelező fertőtleníteni a szalmonellafertőzés megelőzésére**
- b) Felhasználás előtt elegendő száraztörlést végezni
- c) Élelmiszergyártás során a lejárt szavatosságú tojás felhasználható, amennyiben nincsen romlásra emlékeztető szaga
- d) **Az élelmiszeriparban nem használható fel lejárt szavatosságú alapanyag, így a tojás sem.**

4 pont

14. Sorolj fel 4 db egyéni 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 válaszok betűjelét karikázd be!

- a) **A munkahelyén, védőrács leszerelése miatt megsérül.**
- b) Hosszú ideig penészes anyagokkal dolgozik és tüdőkárosodást szenved.
- c) Cukorbetegsége következtében a munkahelyen rosszul lesz.



d) Az öltözőben a lépcsőn megbotlik és balesetet szenved.

4 pont

16. Az alábbi állítások lehetnek igazak vagy hamisak is.

Az igaz válaszok betűjelét karikázd be!

- a) Az égés feltétele az éghető anyag, oxigén, gyulladási hőmérséklet.
- b) A törpefeszültséggel működő eszközök az I. érintésvédelmi osztályba tartoznak.
- c) Az érintésvédelem feladata, hogy megakadályozza a veszélyes érintést.
- d) A gépek, berendezések működése alatt nem szükséges állandó felügyelet tartani.

4 pont

17.) Melyek az élelmiszeriparban felhasznált fertőtlenítő szerekkel szemben támasztott követelmények?

Karikázd be a helyes válaszok betűjelét!

- a) Fertőtlenítő hatása bizonyított legyen, hatásági engedéllyel rendelkezzen
- b) Jó zsíroldó képességgel rendelkezzen
- c) Kellemes illatot adjon át az élelmiszernek
- d) Az eszközök anyagát ne károsítsa
- a) Vízben jól oldódjon

4 pont



18.) Párosítsd az alábbi fogalmakat a meghatározásokkal!

- a) kritikus pont → fizikai, kémiai veszélyek felsorolása
b) veszélyelemzés → a dolgozó feladata üzemzavar esetén
c) kritikus határérték → az elfogadható érték megadása
d) helyesbítő tevékenység → a veszély előfordulási helye a gyártás során

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 vizsgafeladat megoldókulcs:

400 g vaj	40 dkg
750 g liszt	75 dkg
4 db tojás sárgája	4 db
35 g só	3,5 dkg
100 g sajt	10 dkg
30 g kömény	3 dkg
30 g mák, szezám-mag	3-3dkg

Gyakorlati vizsga feladat értékelése: *ÁÁÉ*/VI.

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:

Gyakorlati vizsga feladat értékelése: ÁAÉ/VI.

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 téztafeldolgozás 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	



**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



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 %.

.....

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)



**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



**Kiszföldi
Agrárszakképzési
Centrum**
