



**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**

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%**

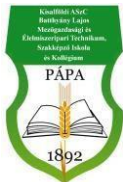
A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Értékelési útmutató alapján.

Az értékelés százalékos formában történik.

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

Vizsganap:

Időtartam: 60 perc



1. Melyik jelölési mód igaz a lisztek csomagolására vonatkozóan?

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- 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. bogyótermésű
- C. csonthéjas
- D. déligyümölcs

4 pont

3. Írd le a pasztörözés fogalmát példával!

8 pont

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

- A. természetes édesítőszer
- B. mesterséges lazítószer
- C. nélkülözhetetlen élelmiszerkomponensek
- D. magas kalória tartalmú ízesítőanyagok

4 pont

5. Válaszd ki a felsorolt színező anyagok közül azt, amelyik a sütőtökben megtalálható! A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- A. kapszantin
- B. antocián
- C. mioglobín
- D. karotín

4 pont



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

- A. búzaliszt
- B. teljes kiőrlésű liszt
- C. Rétesliszt
- D. Rozsliszt

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

7. Válaszd ki az alábbiak közül melyik anyagot bontja le az amiláz enzim! A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- A. fehérje
- B. zsír
- C. keményítő
- D. tejcukor

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

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

- A. fehérje
- B. zsír
- C. szénhidrát
- D. ásványi anyag

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

9. A felsorolt élelmiszerek közül melyik tartalmazza a legtöbb Omega 3 zsírsavat?

- A. lencse
- B. hal
- C. marhahús
- D. trappista sajt

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

10. Az alábbi baleset védelemre vonatkozó állítások közül karikázással jelöld 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.

6 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 helyes megállapítások betűjelét!

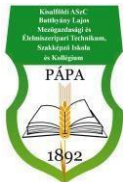
- A. Tisztításáról, javításáról is a munkavállaló gondoskodik.
- B. Általában valamilyen külső, károsító hatástól védi viselőjét.
- C. Sok esetben a munkavállaló vásárolja meg és elszámol a költségekkel.
- D. A védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó.
- E. A fehér köpeny és sapka védőruházatnak minősül.
- F. Ha megsérül attól még használható.
- G. A kemencézésnél használt hőálló kesztyű védőruházat.
- H. Amennyiben a munkakör megkívánja, a munkáltatónak kötelessége a védőruházat biztosítás

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. Ismertesd az egészségügyi biztonság megteremtésének eszközeit!

--

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

15. Mely állítások igazak a liszt betárolására vonatkozóan? Jelöld karikázással a helyes válaszokat!

- 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.

6 pont	
--------	--

16. Milyen szabályok vonatkoznak a személyi higiéniára? A helyes válaszok betűjelét karikázd be!

- A. A munkahelyen ápoltan, tisztán kell megjelenni.
- B. A dolgozók utcai ruhát is viselhetnek dagasztás közben.
- C. A sapka alól a haj nem lóghat ki munka közben.
- D. Csak ha ellenőrzés van, akkor kell szabályos munkaruhát viselni.

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

17. Az alábbi veszélyforrások közül melyek tartoznak a biológiai veszélyforrások csoportjába? A helyes válaszok betűjelét karikázd be!

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

6 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



18. Ismertesd az élesztő érzékszervi jellemzőit!

6 pont

19. Sorolj fel cukrászüzemben előforduló kémiai veszélyforrások közül legalább négyet!

4 pont

20. Válaszd ki a helyes állításokat! Jelöld karikázással a helyes válaszokat!

- A. A HACCP rendszer végigkíséri a folyamatokat a nyersanyagoktól a hulladékkezelésig.
- B. A HACCP rendszer csak az üzem vezetőségére vonatkozik, a dolgozókra nem.
- C. Az élelmiszeripari üzemben rendet és tisztaságot kell tartani.
- D. A felhasznált nyersanyagokat az előírásoknak megfelelően kell tárolni.

4 pont

Összesen:

100 pont

/

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/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 porcukor a felületre



**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



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	0,04 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!



**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/IV.**

Ágazati alapvizsga időtartama: **240 perc**

Elérhető maximális pontszám: **100 pont**

Feladatok száma: **2 feladat**

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



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:

Időtartam: 60 perc



1. Melyik jelölési mód igaz a lisztek csomagolására vonatkozóan?
A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- 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. bogyótermésű
- C. csonthéjas
- D. déligyümölcs

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

3. Írd le a pasztőrözés fogalmát 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)

8 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. Válaszd ki a felsorolt színező anyagok közül azt, amelyik a sütőtökben megtalálható! A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- E. kapszantin
- F. antocián
- G. mioglobín
- H. karotin

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



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

- A. búzaliszt
- B. teljes kiőrlésű liszt
- C. Rétesliszt
- D. Rozsliszt

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

7. Válaszd ki az alábbiak közül melyik anyagot bontja le az amiláz enzim! A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- A. fehérje
- B. zsír
- C. keményítő
- D. tejcukor

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

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

- A. fehérje
- B. zsír
- C. szénhidrát
- D. ásványi anyag

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

9. A felsorolt élelmiszerek közül melyik tartalmazza a legtöbb Omega 3 zsírsavat?

- A. lencse
- B. hal
- C. marhahús
- D. trappista sajt

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

10. Az alábbi baleset védelemre vonatkozó állítások közül karikázással jelöld 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.

6 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 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.**
- E. A fehér köpeny és sapka védőruházatnak minősül.
- F. Ha megsérül attól még használható.
- G. A kemencézésnél használt hőálló kesztyű védőruházat.**
- H. 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 intézkedés 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. Ismertesd az egészségügyi biztonság megteremtésének eszközeit!

Személyi higiénia ellenőrzése, megkövetelése - dolgozók egészségügyi alkalmassági vizsgálata munkába állás előtt
Tárgyi higiénia: - eszközök higiénája - gépek berendezések higiénája
Gyártásközi ellenőrzések végzése
Minőségbiztosítási rendszer működtetése (HACCP)
Késztermék minősítése: - Az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának egészségügyi ellenőrzését hatósági szervek végzik.(NÉBIH)

8 pont

15. Mely állítások igazak a liszt betárolására vonatkozóan? Jelöld karikázással a helyes válaszokat!

- 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.

6 pont

16. Milyen szabályok vonatkoznak a személyi higiénára? A helyes válaszok betűjelét karikázd be!

- A. A munkahelyen ápoltan, tisztán kell megjelenni.
- B. A dolgozók utcai ruhát is viselhetnek dagasztás közben.
- C. A sapka alól a haj nem lóghat ki munka közben.
- D. Csak ha ellenőrzés van, akkor kell szabályos munkaruhát viselni.

4 pont

17. Az alábbi veszélyforrások közül melyek tartoznak a biológiai veszélyforrások csoportjába? A helyes válaszok betűjelét karikázd be!

- A. rovarölőszerek
- B. nem kellően fertőtlenített tojás
- C. egérürülék
- D. tisztítószerek
- E. hajsza, műszempilla
- F. üvegszilánk

6 pont



18. Ismertesd az élesztő érzékszervi jellemzőit!

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

6 pont

19. Sorolj fel cukrászüzemben előforduló kémiai veszélyforrások közül legalább négyet!

mosogatószer

fertőtlenítőszer

rágcsáló irtó vegyszer

zsíroldó vegyszer

4 pont

20. Válaszd ki a helyes állításokat! Jelöld karikázással a helyes válaszokat!

- A. A HACCP rendszer végigkíséri a folyamatokat a nyersanyagoktól a hulladékkezelésig.
- B. A HACCP rendszer csak az üzem vezetőségére vonatkozik, a dolgozókra nem
- C. Az élelmiszeripari üzemben rendet és tisztaságot kell tartani
- D. A felhasznált nyersanyagokat az előírásoknak megfelelően kell tárolni.

4 pont

Összesen:

100 pont

/

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: 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%

0,5 kg vaníliás kifli anyaghányadának kiszámítása, megoldása

Alapanyagok	Anyaghányad 1 kg tésztára	Anyaghányad 0,5 kg tésztára
BL-55- ös liszt	0,48 kg	0,24 kg
Margarin	0,48 kg	0,24 kg
Vaníliás cukor	0,04 kg	0,02 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



A vizsgázó neve:

Szül. hely, idő:

Anyja neve:

OM száma:

Értékelési tábla:

90-100 pont	jeles (5)
80-89 pont	jó (4)
70-79 pont	közepes (3)
60-69 pont	elégséges (2)
0 - 59 pont	elégtelen (1)

Értékelő lap

	Adható pontszám	Elért pontszám
4. tétel Készítsen 0,5 kg vaníliás kiflit a rendelkezésére bocsátott anyagösszetétel alapján, gyúrtomlós tésztából! <u>Információtartalom vázlata:</u> <ul style="list-style-type: none">- 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!		
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	
Gyakorlati pontszám összesen:	100	

Pápa,

.....
alíírás



**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



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)