



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

SZINTVIZSGA FELADATLAP

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2018. szeptember 1-től, az 5/2018. (VII.9.) ITM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 11 Pék –cukrász

Feladat sorozatjele: PC II.

| | |
|------------------------------|-----------|
| Szintvizsga időtartama: | 180 perc |
| Elérhető maximális pontszám: | 100 pont |
| Feladatok száma: | 1 feladat |

Felhasználható: 9. évfolyam, február 1-től április 30-ig
Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

Feladatok helyszíne: tanműhely, tanüzem



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 11 Pék-cukrász

Feladat sorozatjele: PC II.

Érvényes: 2018. szeptember 1-től

Készítsen a rendelkezésére bocsátott anyagösszetétel alapján, hideg úton készült felvert tésztából, sárgabarack íz (vagy vegyes gyümölcsíz) felhasználásával 10 szeletes piskóta tekercest (roládot)!

A feladat elvégzése során:

- Mérje ki a szükséges nyersanyagokat!
- Készítse el a felvert tésztát!
- A tésztamasszát kenje ki lapnak!
- Technikai segítséssel süsse meg a piskótalapot!
- A piskótalapot töltsse sárgabarackízzel (vagy vegyes gyümölcsízzel)!
- A felszeletelt termékeket helyezze papírtálcára, és mutassa be a vizsgabizottságnak!

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

Összes idő: 180 perc

Összes pont: 100 pont



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

SZINTVIZSGA ÉRTÉKELÉS

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2018. szeptember 1-től, az 5/2018. (VII.9.) ITM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 11 Pék –cukrász

Feladat sorozatjele: PC II.

| | |
|------------------------------|-----------|
| Szintvizsga időtartama: | 180 perc |
| Elérhető maximális pontszám: | 100 pont |
| Feladatok száma: | 1 feladat |

Felhasználható: 9. évfolyam, február 1-től április 30-ig
Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

Feladatok helyszíne: tanműhely, tanüzem



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 11 Pék-cukrász

Feladat sorozatjele: PC II.

Érvényes: 2018. szeptember 1-től

Készítsen a rendelkezésére bocsátott anyagösszetétel alapján, hideg úton készült felvert tésztából, sárgabarack íz (vagy vegyes gyümölcsíz) felhasználásával 10 szeletes piskóta tekercest (roládot)!

A feladat elvégzése során:

- Mérje ki a szükséges nyersanyagokat!
- Készítse el a felvert tésztát!
- A tésztamasszát kenje ki lapnak!
- Technikai segítséssel süsse meg a piskótalapot!
- A piskótalapot töltsé sárgabarackízzel (vagy vegyes gyümölcsízzel)!
- A felszeletelt termékeket helyezze papírtálcára, és mutassa be a vizsgabizottságnak!

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

Összes idő: 180 perc

Összes pont:100 pont

A feladat értékelési szempontjai:

- A felvert tészta anyagszükségletének kimérése.
 - A felvert tészta elkészítése, kikenése.
 - A piskótalap töltése, feltekerése.
- A feltekert rolád szeletelése, és bemutatása.
- Higiéniai és munkavédelmi szabályok betartása

Pontozás

| | |
|--------------------|--------------------|
| 0-50 pont | = elégtelen |
| 51-60 pont | = elégséges |
| 61-70 pont | = közepes |
| 71-80 pont | = jó |
| 81-100 pont | = jeles |

