

SZINTVIZSGA FELADATOK

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2016. szeptember 1-től, az 56/2016 (VIII.19.) FM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Erj. II.

Szintvizsga időtartama:	120 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	3 részfeladat

Felhasználható: 9. évfolyam, február 01-től április 30-ig
Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

Feladatok helyszíne: tanüzem, kisüzem, nagyüzem



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
34 541 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó
Feladat sorozatjele: Erj. II.
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Erj. II./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 30 pont

A feladat típusa: Ivóvíz jellemzőinek ellenőrzése.

A feladat meghatározása, leírása: Vegyen mintát a rendelkezésre álló ivóvízből! Mérje meg az ivóvíz hőmérsékletét, pH-ját! Minősítse a kapott eredményeket!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Mintavétel helyes elvégzése, ivóvíz hőmérsékletének és pH-jának helyes megállapítása, a kapott értékek minősítése.

Anyagjegyzék, eszközjegyzék:

Mintavevő edény, hőmérők, pH mérő, feladatlap.

Egyéb információk: -

Erj. II./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 50 pont

A feladat típusa: Gyakorlati feladat, vízkezelés.

A feladat meghatározása, leírása: Készítsen üdítőital gyártásához szükséges vizet! Nevezze meg az adott vízkezelő rendszer fő egységeit, határozza meg az egyes egységek feladatát, kövesse a víz útját! Indokolja az egyes vízkezelési lépések szükségességét üdítőital készítés szempontjából!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Az adott vízkezelő rendszer üzemeltetése, az egyes egységek feladatának helyes meghatározása, a víz útjának követése, elzáró szerelvények megfelelő kezelése. Üdítőital előállításához megfelelő minőségű víz előállítása.

Anyagjegyzék: Vízkezelő berendezés.

Egyéb információk: -

Erj. II./C feladat



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
34 541 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó
Feladat sorozatjele: Erj. II.
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat típusa: Üdítőital-gyártás előkészítése.

A feladat meghatározása, leírása: Határozza meg az adott mennyiségű 35%(m/m) sűrűségű cukoroldat készítéséhez szükséges anyagok mennyiségét és az anyagokkal szemben támasztott követelményeket, a cukoroldás módjait!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Adott mennyiségű cukoroldathoz szükséges cukor és víz mennyiségének kiszámítása. A cukorral és a vízzel szemben támasztott követelmények. Cukoroldás módjai, előnyük, hátrányuk.

Szerszám, eszköz és gép jegyzék:

Feladatlap, számológép.

Egyéb információk:-

ÚTMUTATÓ

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítéshez készült

S Z I N T V I Z S G A F E L A D A T

É R T É K E L É S É H E Z

Érvényes: 2016. szeptember 1-től, az 56/2016 (VIII.19.) FM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Erj. II.

Szintvizsga időtartama:	120 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	3 részfeladat

Felhasználható: 9. évfolyam, február 01-től április 30-ig
Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

Feladatok helyszíne: tanüzem, kisüzem, nagyüzem



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
34 541 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó
Feladat sorozatjele: Erj. II.
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Erj. II./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 30 pont

A feladat típusa: Ivóvíz jellemzőinek ellenőrzése.

A feladat meghatározása, leírása: Vegyen mintát a rendelkezésre álló ivóvízből! Mérje meg az ivóvíz hőmérsékletét, pH-ját! Minősítse a kapott eredményeket!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

Mintavétel helyes elvégzése	5 pont
Megfelelő hőmérő megválasztása	5 pont
Hőmérséklet helyes meghatározása	5 pont
pH mérő kalibrálása	5 pont
Ivóvíz pH-jának meghatározása	5 pont
A kapott értékek értelmezése	5 pont

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Információforrások kezelése
Pontosság
Határozottság
Módszeres munkavégzés
Figyelemösszpontosítás

Erj. II./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 50 pont

A feladat típusa: Gyakorlati feladat, vízkezelés.

A feladat meghatározása, leírása: Készítsen üdítőital gyártásához szükséges vizet! Nevezze meg az adott vízkezelő rendszer fő egységeit, határozza meg az egyes egységek feladatát, kövesse a víz útját! Indokolja az egyes vízkezelési lépések szükségességét üdítőital készítés szempontjából!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Üdítőital-gyártáshoz felhasználható víz jellemzői	5 pont
Vízkezelő rendszer egységeinek megnevezése	15 pont
Vízkezelő rendszer egységeinek feladata	15 pont



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: Erj. II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Víz útjának bemutatása

10 pont

Az egyes vízkezelési eljárások szükségességének bemutatása

5 pont

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Folyamatábra olvasása

Módszeres munkavégzés

Ismeretek helyén való alkalmazása

Információforrások kezelése

Erj. II./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat típusa: Üdítőital-gyártás előkészítése.

A feladat meghatározása, leírása: Határozza meg az adott mennyiségű 35%(m/m) sűrűségű cukoroldat készítéséhez szükséges anyagok mennyiségét és az anyagokkal szemben támasztott követelményeket, a cukoroldás módjait!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Feladat helyes értelmezése 5 pont

Szükséges cukor és víz mennyiségének meghatározása 5 pont

Cukorral és vízzel szemben támasztott követelmények 5 pont

Hideg, meleg cukoroldás előnyei, hátrányai 5 pont

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Matematikai készség

Információforrások kezelése

Figyelem összpontosítás

Erj. II. összes időkeret: 30 + 60 + 30 = 120 perc

Erj. II. összes pontszám: 30 + 50 + 20 = 100 pont