

# 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 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: Kist. II.

Szintvizsga időtartama:	120 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	2 részfeladat

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

**Feladatok helyszíne:** tanüzem, kisüzem



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: Kist. II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

### **Kist. II./A feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc**

**Felkészülési idő: - perc**

**Adható maximális pontszám: 40 pont**

**A feladat típusa:** Zöldség- és gyümölcsfeldolgozás anyagainak felismerése.

**A feladat meghatározása, leírása:** Zöldség és gyümölcsfeldolgozás folyamán elő kell állítani üdítőitalt, savanyúságot, befőttet, ételkonzervet. Azonosítsa a rendelkezésre álló anyagokat, majd a feladatlap szempontjai szerint írja a megfelelő helyre az anyag sorszámát és nevét aszerint, hogy melyik termékhez fogja felhasználni az adott anyagot (amennyiben több termék előállításához is fel lehet használni, akkor több helyre írja be)!

#### **A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

A különféle anyagok felismerése, helyes megnevezése és a feladatlap megfelelő helyére történő beírása.

#### **Szükséges anyagok, eszközök:**

Feladatlap, alapanyagok, segédanyagok, adalékanyagok (15 db).

#### **Egyéb információk:**

A felismerendő anyagok egyértelműek, jellemzőek legyenek. A felismerés anyagának jóváhagyása a Szintvizsga Bizottság Elnökének feladata.

**Egyéb információk:** -

### **Kist. II./B feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 90 perc**

**Felkészülési idő: - perc**

**Adható maximális pontszám: 60 pont**

**A feladat típusa:** Gyakorlati feladat, felöntőlé készítése.

#### **A feladat meghatározása, leírása:**

Befőtt gyártásához 1,5 kg 32 rfr%-os felöntőlevet kell készíteni. Számítsa ki a szükséges cukor mennyiségét és a felöntőlében lévő víz mennyiségét! Készítse el a felöntőlevet! Ellenőrizze a felöntőlé refr% értékét!

#### **A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

A feladat értelmezése, számítás helyes elvégzése, eszközök helyes használata, kézi refraktométer használata.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
 34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó  
 Feladat sorozatjele: Kist. II.  
 Érvényes: 2016. szeptember 1-től

**Szükséges anyagok, eszközök:**

Feladatlap, számológép, mérleg, kézi refraktométer, oldat készítéséhez szükséges edény.

**Egyéb információk:-**

**Kist. II./A feladat megoldásához táblázat**

Anyagok csoportosítása			
Termék	Alapanyag	Adalékanyag	Segédanyag
Üdítőital			
Savanyúság			
Befőtt			
Ételkonzerv			

# 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 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: Kist. II.

Szintvizsga időtartama:	120 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	2 részfeladat

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

**Feladatok helyszíne:** tanüzem, kisüzem



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó  
Feladat sorozatjele: Kist. II.  
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

### **Kist. II./A feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret:** 30 perc  
**Felkészülési idő:** - perc  
**Adható maximális pontszám:** 40 pont

**A feladat típusa:** Zöldség- és gyümölcsfeldolgozás anyagainak felismerése.

**A feladat meghatározása, leírása:** Zöldség és gyümölcsfeldolgozás folyamán elő kell állítani üdítőitalt, savanyúságot, befőttet, ételkonzervet. Azonosítsa a rendelkezésre álló anyagokat, majd a feladatlap szempontjai szerint írja a megfelelő helyre az anyag sorszámát és nevét aszerint, hogy melyik termékhez fogja felhasználni az adott anyagot (amennyiben több termék előállításához is fel lehet használni, akkor több helyre írja be)!

#### **A feladat értékelésének szempontjai, követelményei**

A zöldség- és gyümölcsfeldolgozás anyagainak helyes megnevezése	15 pont
A feladatlap megfelelő helyére történő beírás	25 pont

#### **A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:**

Gyakorlatias feladatértelmezés  
Határozottság

### **Kist. II./B feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret:** 90 perc  
**Felkészülési idő:** - perc  
**Adható maximális pontszám:** 60 pont

**A feladat típusa:** Gyakorlati feladat, felöntőlé készítése.

**A feladat meghatározása, leírása:** Befőtt gyártásához adott kg 32 rfr%-os felöntőlevet kell készíteni. Számítsa ki adott mennyiségű felöntőlé készítéséhez szükséges cukor és víz mennyiségét! Készítse el a felöntőlevet! Ellenőrizze a felöntőlé refr% értékét!

#### **A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

Munkaruha, védőruha helyes használata	5 pont
Cukor mennyiségének kiszámítása	10 pont
Víz mennyiségének kiszámítása	5 pont
Eszközök szakszerű használata	10 pont
Munkához való hozzáállás	5 pont
Felöntőlé készítése	10 pont



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: Kist. II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Kézi refraktométer helyes használata  
Mérés pontossága

10 pont

5 pont

**Egyéb:**

Amennyiben a számítási feladatot nem sikerül megoldani, akkor 30 perc elteltével meg kell adni a helyes eredményeket, hogy a további feladatokat végre tudja hajtani. Ebben az esetben a számítási feladatra 0 pontot kell adni.

**A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:**

Olvasott szakmai szöveg megértése

Információforrások kezelése

Higiénikus környezet- és minőségtudatos szemlélet

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

**Kist. II. összes időkeret:**

**30 + 90 =**

**120 perc**

**Kist. II. összes pontszám:**

**40 + 60 =**

**100 pont**