

# 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. III.

Szintvizsga időtartama:	120 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	4 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. III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

### **Kist. III./A feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc**

**Felkészülési idő: - perc**

**Adható maximális pontszám: 30 pont**

**A feladat típusa:** Gyakorlat, tej sűrűségének meghatározása

**A feladat meghatározása, leírása:** Végezze el a beérkezett tej sűrűségének meghatározását!

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

Munkaruha, védőruha használata, személyi higiénia betartása, munkaterület higiéniája, mintavétel, eszközök megválasztása, mérés végrehajtása, korrekció végzése.

#### **Szükséges anyagok, eszközök:**

Feladatlap, mintavevő edény, fokolóhenger, laktodeciméter.

#### **Egyéb információk:**

### **Kist. III./B feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 10 perc**

**Felkészülési idő: - perc**

**Adható maximális pontszám: 20 pont**

**A feladat típusa:** Szóbeli feladat, tej átvétele.

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

Sorolja fel a tej átvételének legfontosabb szempontjait!

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

Feladat helyes értelmezése, átvételi szempontok helyes felsorolása.

#### **Szükséges anyagok, eszközök:**

Feladatlap.

#### **Egyéb információk:-**

### **Kist. III./C feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc**

**Felkészülési idő: - perc**



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

**Adható maximális pontszám: 20 pont**

**A feladat típusa:** Írásbeli feladat, tej hőkezelése.

**A feladat meghatározása, leírása:**

Feladata a tej hőkezelése. Töltse ki az alábbi táblázatot! Helyezze el a táblázatban a megfelelő helyre a felsorolt információkat!

Határozza meg a fogyasztói tej és a tartós tej és a sűrített tej előállításánál használt hőkezelési eljárást!

Információk:

Pillanat pasztőrözés, 62-65°C, sterilizálás, 72-76°C, 10-40 sec, pasztőrözés, 10-30 sec,  
115-121°C, kíméletes pasztőrözés, 85-108°C, ultrapasztőrözés, 1-2 sec, 2-6 sec, 136-142°C

Hőkezelés módja	Alkalmazott hőmérséklet °C	Hőntartási idő sec

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

Feladat helyes értelmezése, táblázatban a hiányzó helyre a megfelelő információ beírása, a megfelelő hőkezelési eljárás megválasztása.

**Szükséges anyagok, eszközök:**

Feladatlap, íróeszköz.

**Egyéb információk:-**

**Kist. III./D feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc**

**Felkészülési idő: - perc**



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: Kist. III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

**Adható maximális pontszám: 30 pont**

**A feladat típusa:** Szóbeli-gyakorlati feladat, tej elsődleges feldolgozása.

**A feladat meghatározása, leírása:** Mondja el a tej elsődleges feldolgozásának lépéseit, határozza meg az egyes lépések célját! Mutassa be a tej durva szűrésének és hűtésének eszközeit, berendezéseit!

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

Feladat helyes értelmezése, az egyes technológiai lépések helyes felsorolása technológiai sorrendben. Az egyes lépések céljának, főbb paramétereinek meghatározása.

A tej szűrésére alkalmas eszköz, berendezés és a tej hűtésére alkalmas hőcserélő főbb részeinek megnevezése, működés rövid ismertetése.

**Szükséges anyagok, eszközök:**

Feladatlap, tejszűrő berendezés (eszköz), tejhűtő berendezés.

**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 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: Kist. III.

Szintvizsga időtartama:	120 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	4 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. III.  
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

### **Kist. III./A feladat**

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

**A feladat típusa:** Gyakorlat, tej sűrűségének meghatározása

**A feladat meghatározása, leírása:** Végezze el a beérkezett tej sűrűségének meghatározását!

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

Munkaruha, védőruha használata	2 pont
Személyi higiénia betartása	2 pont
Munkaterület higiénijája	5 pont
Mintavétel (tej összekeverése, mintavevő használata)	2 pont
Eszközök megválasztása	2 pont
Mérés végrehajtása (fokolóhenger átöblítése-3x-, fokolás)	15 pont
Korrekció	2 pont

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

Gyakorlatias feladatértelmezés  
Határozottság  
Higiénias környezet- és minőségtudatos szemlélet

### **Kist. III./B feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 10 perc**  
**Felkészülési idő: - perc**  
**Adható maximális pontszám: 20 pont**

**A feladat típusa:** Szóbeli feladat, tej átvétele.

**A feladat meghatározása, leírása:** Sorolja fel a tej átvételének legfontosabb szempontjait!

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

Feladat helyes értelmezése	2 pont
Átvételi szempontok helyes felsorolás	
Mennyiségi átvétel	2 pont
Minőségi átvétel:	2 pont
Érzékszervi jellemzők	4 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: Kist. III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Hőmérséklet mérése max. 10 °C	2 pont
Savfok	2 pont
Sűrűség	2 pont
Zsirtartalom	2 pont
Csíraszám	2 pont

### A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Gyakorlatias feladatértelmezés

Szakmai nyelvű beszédkésztség

### Kist. III./C feladat

**Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc**

**Felkészülési idő: - perc**

**Adható maximális pontszám: 20 pont**

**A feladat típusa:** Írásbeli feladat, tej hőkezelése.

**A feladat meghatározása, leírása:** Feladata a tej hőkezelése. Töltse ki az alábbi táblázatot! Helyezze el a táblázatban a megfelelő helyre a felsorolt információkat!

Határozza meg a fogyasztói tej és a tartós tej és a sűrített tej előállításánál használt hőkezelési eljárást!

### A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

Információk:

Pillanat pasztőrözés, 62-65°C, sterilizálás, 72-76 °C, 10-40 sec, pasztőrözés, 10-30 sec, 115-121 °C, kíméletes pasztőrözés, 85-108 °C, ultrapasztőrözés, 1-2 sec, 2-6 sec, 136-142 °C

Hőkezelés módja	Alkalmazott hőmérséklet °C	Hőntartási idő sec
Kíméletes pasztőrözés	62-65	600-1800
Pasztőrözés	72-76	10-40
Pillanat pasztőrözés	85-108	1-2
Ultrapasztőrözés	136-142	2-6
Sterilizálás	115-121	10-30

Feladat helyes értelmezése

1 pont



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

A feladatlap megfelelő helyére történő beírás 15 pont

Fogyasztói tej	pasztőrözés	2 pont
Tartós tej	ultrapasztőrözés	2 pont

### A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Olvasott szakmai szöveg megértése  
Gyakorlatias feladatértelmezés  
Határozottság

### Kist. III./D feladat

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

**A feladat típusa:** Szóbeli-gyakorlati feladat, tej elsődleges feldolgozása.

**A feladat meghatározása, leírása:** Mondja el a tej elsődleges feldolgozásának lépéseit, határozza meg az egyes lépések célját! Mutassa be a tej durva szűrésének és hűtésének eszközeit, berendezéseit!

### A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

Feladat helyes értelmezése	1 pont
Az egyes technológiai lépések helyes felsorolása technológiai sorrendben	5 pont
Az egyes lépések céljának, főbb paramétereinek meghatározása	9 pont
A tej szűrésére alkalmas eszköz, berendezés bemutatása	5 pont
A tej hűtésére alkalmas hőcserélő főbb részeinek megnevezése, működésének rövid ismertetése	10 pont

### A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Gyakorlatias feladatértelmezés  
Határozottság  
Komplex eszközhasználati képesség

**Kist. III. összes időkeret:** 40 + 10 + 40 + 30 = 120 perc  
**Kist. III. összes pontszám:** 30 + 20 + 20 + 30 = 100 pont