

# 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 09 Tartósítóiipari szakmunkás**

Feladat sorozatjele: Tart. 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:** tanműhely, tanterem

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás  
Feladat sorozatjele: Tart. II.  
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

**Tart. II./A feladat**

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

**A feladat típusa:** gyakorlat, szóbeli  
Mérési, nyersanyag átvételi feladat

**A feladat meghatározása, leírása:**

Végezze el a rendelkezésre álló négyféle nyersanyag mennyiségi átvételét!  
Végezze el a méréseket, az adatokat foglalja a következő táblázatba!  
Ismertesse a kimért nyersanyag egyikének (zöldség vagy gyümölcs) jellemzőit, követelményeit!

	bruttó tömeg	tára tömeg	nettó tömeg
I. nyersanyag			
II. nyersanyag			
III. nyersanyag			
IV. nyersanyag			

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei**

A mérleg üzembe helyezése, ellenőrzése, pontosság, tömegek meghatározása, nyersanyagok, megnevezése, jellemzése, szakmaiság, gyakorlatiasság

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

### **Tart. II./B feladat**

**Rendelésre álló időkeret: 40 perc**

**Felkészülési idő: -**

**Adható maximális pontszám: 40 pont**

**A feladat típusa:** írásbeli, szakmai számítás

**A feladat meghatározása, leírása:** Mértékegység átváltás, veszteségszámítás,

**Végezze el a következő szakmai számításokat!**

**a./**

Egy zöldség-keverék elkészítéséhez a következő anyagmennyiségeket használtuk fel:

2350 g	zöldborsó
54 dkg	sárgarépa kocka
0,035 kg	karfiol

Hány kg lesz az összes zöldség-keverék?

**b./** Egy konzervüzemben műszakonként 9000 kg zöldbabot dolgoznak fel. Az előkészítő műveletek során a tisztításnál 7 %, a szeletelésnél pedig 2,5% tömegveszteség keletkezett.

a. Mennyi bab kerülhet töltésre?

b. Ha egy üvegbe 540 g előfőzött babot töltenek hány darab termék gyártható egy műszak alatt?

### **A feladat részletezése:**

A számítási feladathoz alpműveletek végzésére alkalmas számológép használata megengedett, a részeredményeket rögzítse írásban a biztosított pecséttel ellátott lapon. A kérdésekre válaszoljon szövegesen!

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

Szakmai feladat helyes értelmezése, számolási készség, logikus gondolkodás.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

### **Tart. II./C feladat**

**Rendelésre álló időkeret: 50 perc**

**Felkészülési idő: -**

**Adható maximális pontszám: 40 pont**

#### **A feladat típusa:**

Gyakorlati feladat, főzelék konzerv készítése, töltés, adott töltőtömeg betartása, alapanyag és felöntőlé szükséglet meghatározása, levezés

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

Töltsön be 6 db 720 ml-es üveget főzelékkonzerv gyártásra alkalmas alapanyaggal! A töltőtömeg 420 g. Határozza meg mennyi (tisztított, előfőzött) alapanyagra van szükség!

Határozza meg a felöntő lé mennyiségét is, ha a tiszta tömeg 760 g!

Készítse el a 2% só és 2% cukor tartalmú felöntő levet, majd levezze fel a terméket!

#### **A feladat részletezése:**

Készítse ki a szükséges anyagokat, eszközöket, határozza meg a szükséges nyersanyagmennyiséget, számolja ki az elkészítéshez szükséges lé, a cukor és só, víz mennyiséget, majd levezzen, a munkavédelmi, higiéniai, környezetvédelmi követelmények betartásával!

Szükséges anyagok:

T =760g

t=420 g

alapanyag szükséglet:

felöntőlé szükséglet:

cukor, só szükséglet:



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

víz mennyiség:

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei**

Számolási készség, helyes feladatértelmezés, logikus gondolkodás, önálló munkavégzés, áttekinthető képesség.

**Összes időkeret:  $30 + 40 + 50 = 120$  perc**

**Összes pontszám:  $20 + 40 + 40 = 100$  pont**



# ÚTMUTATÓ

## SZINTVIZSGA FELADAT

### ÉRTÉKELÉSÉHEZ

**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 09 Tartósítóiipari szakmunkás**

Feladat sorozatjele: Tart. 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:** tanműhely, tanterem

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

### **Tart. II./A feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc**

**Adható maximális pontszám: 20 pont**

**A feladat típusa:** gyakorlat, szóbeli

Mérési, nyersanyag átvételi feladat

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

Végezze el a rendelkezésre álló négyféle nyersanyag mennyiségi átvételét!

Végezze el a méréseket, az adatokat foglalja a következő táblázatba!

Ismertesse a **kimért nyersanyag egyikének (zöldség vagy gyümölcs) jellemzőit, követelményeit!** **8 pont**

	bruttó tömeg	tára tömeg	nettó tömeg
I. nyersanyag			
II. nyersanyag			
III. nyersanyag			
IV. nyersanyag			

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

A mérleg üzembe helyezése, ellenőrzése, pontosság, tömegek meghatározása, nyersanyagok, megnevezése, jellemzése, szakmaiság, gyakorlatiasság

sorszám	feladatok	pontszám
1.	Mérleg üzembe helyezése, ellenőrzése	<b>3</b>
2.	Tára tömeg meghatározása	<b>3</b>
3.	Bruttó tömeg meghatározása	<b>3</b>
4.	Nettó tömeg meghatározása	<b>3</b>
Összes pontszám		<b>12 pont</b>

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
 34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás  
 Feladat sorozatjele: Tart. II.  
 Érvényes: 2016. szeptember 1-től

**Tart. II./B feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc**  
**Adható maximális pontszám: 40 pont**

**A feladat típusa:** írásbeli, szakmai számítás

**A feladat meghatározása, leírása:** Mértékegység átváltás, veszteségszámítás.

**Végezze el a következő szakmai számításokat!**

**a./**

Egy zöldség-keverék elkészítéséhez a következő anyagmennyiségeket használtuk fel:

2350 g	zöldborsó	2,35 kg	<b>4 pont</b>
54 dkg	sárgarépa kocka	0,54 kg	<b>4 pont</b>
0,035 kg	karfiol	<u>0,035 kg</u>	<b>4 pont</b>
		2,925 kg	<b>4 pont</b>

Hány kg lesz az összes zöldség-keverék? (2,925 kg)

**b./** Egy konzervüzemben műszakonként 9000 kg zöldbabot dolgoznak fel. Az előkészítő műveletek során a tisztításnál 7 %, a szeletelésnél pedig 2,5% tömegveszteség keletkezett.

a. Mennyi bab kerülhet töltésre?

b. Ha egy üvegbe 540 g előfőzött babot töltenek hány darab termék gyártható egy műszak alatt?

9000 kg → 100%                      9000-630=8370 kg bab marad a tisztítás után                      **8 pont**  
X                      7%

X= 630 kg a tisztítási veszteség

8370 kg → 100%                      8370-209,25= 8160,75 kg bab kerülhet töltésre                      **8 pont**  
Y                      2,5%

Y=209,25 kg a veszteség a darabolás után

8160,75: 0,54= 15112 db termék gyártható                      **8 pont**





Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

**A feladat részletezése:**

A számítási feladathoz alpműveletek végzésére alkalmas számológép használata megengedett, a részeredményeket rögzítse írásban a biztosított pecséttel ellátott lapon. A kérdésekre válaszoljon szövegesen!

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

Szakmai feladat helyes értelmezése, számolási készség, logikus gondolkodás.

**Tart. II./C feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 50 perc**

**Adható maximális pontszám: 40 pont**

**A feladat típusa:**

Gyakorlati feladat, főzelék konzerv készítése, töltés, adott töltőtömeg betartása, alapanyag és felöntőlé szükséglet meghatározása, levezés

**A feladat meghatározása, leírása:**

Töltsön be 6 db 720 ml-es üveget főzelékkonzerv gyártásra alkalmas alapanyaggal. A töltőtömeg 420 g. Határozza meg mennyi (tisztított, előfőzött) alapanyagra van szükség! Határozza meg a felöntő lé mennyiségét is, ha a tiszta tömeg 760 g.

Készítse el a 2% só és 2% cukor tartalmú felöntő levet, majd levezze fel a terméket.

**A feladat részletezése:**

Készítse ki a szükséges anyagokat, eszközöket, határozza meg a szükséges nyersanyagmennyiséget, számolja ki az elkészítéshez szükséges lé, a cukor és só mennyiséget is, majd levezzen, a munkavédelmi, higiéniai, környezetvédelmi követelmények betartásával!

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Szükséges anyagok:

T =760g

t=420 g

**alapanyag szükséglet:**

$6 \times 420 \text{ g} = 2520 \text{ g}$

**felöntőlé szükséglet:**

$760 - 420 = 340 \text{ g}$  felöntőlé szükséges 1 üvegre

$6 \times 340 = 2040 \text{ g}$  felöntőlé szükséges

**cukor, só szükséglet:**

$\frac{2040 \cdot 2}{100} = 40,8 \text{ g}$  só , és 40,8 g cukor szükséges

**víz mennyiség:**

$2040 - (40,8 + 40,8) = 1958,4 \text{ g}$  víz

Munkaterület előkészítése, eszközök, anyagok összegyűjtése üvegek tisztítása. **5 pont**

Alapanyag kiszámítása **5 pont**

Felöntőlé mennyiség kiszámítása **5 pont**

Cukor, só meghatározás **5 pont**

Víz mennyiségének meghatározása **5 pont**



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás  
Feladat sorozatjele: Tart. II.  
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Tömegellenőrzés	<b>5 pont</b>
Lékészítés, levezés	<b>5 pont</b>
Hulladék kezelése, munkahely rendben tartása	<b>5 pont</b>

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

Az értékelésénél a tanuló munkához való hozzáállása, megjelenése, a feladat megértése, megfelelő termék előállítás döntő. Rendelkezik-e a tanuló megfelelő szakmai készségekkel, személyes és társas kompetenciákkal, képes-e módszeres munkavégzésre.

**Összes időkeret: 30 + 40 + 50 = 120 perc**  
**Összes pontszám: 20 + 40 + 40 = 100 pont**