

SZINTVIZSGA FELADATOK

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2013. szeptember 1-től, a 41/2013. (V. 28.) VM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 06 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Éi. III.

Szintvizsga időtartama:	140 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	3 részfeladat

Felhasználható: 9. évfolyam, március 15.-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 06 Élelmiszeripari szakmunkás
 Feladat sorozatjele: Éi. III.
 Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Éi.III./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat típusa: Írásbeli, szakmai számítás a segédanyag szükségletre, összetételre, felöntőlé készítésére vonatkozóan

A feladat meghatározása, leírása:

Végezze el a szakmai számításokat az alább megfogalmazott szakmai anyag ismeretében!

1. 6000db 0,25 kg tömegű csomagolt adalékanyag érkezik a tanműhelybe. Összesen hány kg anyagot kell raktározni?

Hány napra lesz elegendő a vásárolt adalékanyag, ha napi átlagban 25 kg-ot használ fel az üzem?

$$6000 \times 0,25 = 1500 \text{ kg}$$

$$1500 : 25 = 60$$

Tehát 60 napra lesz elegendő az adalékanyag

5 pont

2. Hány m/m %-os azaz oldat, amelynek 650 g-jában 162,5 g cukor van? Mennyi a víz tartalma?

$$650 \text{ g} \quad 162,5 \text{ g cukrot tartalmaz}$$

$$1 \text{ g} \quad 162,5/650 = 0,25$$

$$100\text{g} \quad 100 \times 0,25 = 25 \text{ g}$$

$$650 - 162,5 = 487,5 \text{ g}$$

Tehát 25 m/m %-os az oldat és 487,5 g vizet tartalmaz

5 pont

3. Határozza meg annak a cseresznyebefőttnek a felöntőlé összetételét, amelynek adatai:

$$\text{Tisztatömeg /T/} \quad 900\text{g}$$

$$\text{töltőtömeg /t/} \quad 550\text{g}$$

$$\text{Készáru szárazanyag tartalma/R/} \quad 18 \text{ ref. \%}$$

$$\text{Gyümölcs szárazanyag tartalma/r/} \quad 9 \text{ ref. \%}$$

Összes szárazanyag tartalom:

$$900 \times 18 / 100 = 162 \text{ g}$$

gyümölcs szárazanyag tartalma:

$$550 \times 9 / 100 = 49,5 \text{ g}$$

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 06 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Éi. III.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

hiányzó szárazanyag tartalom: $162 - 49,5 = 119,5 \text{ g}$

Felöntőlé tömege:

$900 - 550 = 350 \text{ g}$

Felöntőlé %:

$119,5 \times 100 / 350 = 34,14 \%$

Tehát 34,14 %-os a felöntőlé

10 pont

A feladat a tanult képlettel is kiszámítható.

A számítás számológéppel is végezhető, de a részfeladatok felírása szükséges.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei, figyelt kompetenciák

A feladat megértése, szakmaiság, pontosság, helyes eredmény, önállóság

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Szövegértés, pontosság, számolási készség, szakmaiság

Éi.III./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 40 pont

A feladat típusa: Gyakorlati feladat, a tanműhely berendezéseinek felismerése, megnevezése.

A feladat meghatározása, leírása:

A tanműhelyben zöldség és gyümölcsfeldolgozásra alakítottak ki gyártóvonalakat. Határozza meg, hogy jelenleg milyen két készterméket lehet előállítani a gyártóvonalakon!

Nevezzen meg 8 szakmai gépet/berendezést és 4 eszközt, amit a gyártás során alkalmazna!

5 berendezésnek határozza meg szerepét, feladatát!

Anyagjegyzék: Megoldólap

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

A tájékozottság, szakmaiság értékelése, berendezések pontos felismerése, azok szerepének szóbeli magyarázata, áttekinthetőség.

- | | |
|-----------------------------|---------|
| - 2 gyártóvonal megnevezése | 5 pont |
| - 8 berendezés megnevezése | 10 pont |
| - 5 berendezések szerepe | 20 pont |
| - 4 eszköz megnevezése | 5 pont |

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 06 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Éi. III.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák

Határozottság, szakmaiság, pontosság, figyelem, információforrás kezelése

Éi.III./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 40 pont

A feladat típusa: Gyakorlati feladat, Csomagolóeszköz előkészítése töltésre,

A feladat meghatározása, leírása: Csomagolóeszközt kell előkészíteni savanyúság gyártásához. Az üvegek új vagy visszárus üvegek. Készítsen elő 20 db 720 ml-es üveget és a záráshoz szükséges zárótetőt!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

- | | |
|---|---------|
| - az üvegfajta kiválasztása, mosásra, öblítésre való előkészítése | 10 pont |
| - mosás, öblítés, csurgatás, ellenőrzés | 25 pont |
| - zárótető kiválasztása, ellenőrzése | 5 pont |

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák

Szakmaiság, helyismeret, körültekintő munka, figyelmesség

Összes időkeret: 60 + 40 + 40 = 140 perc

Összes pontszám: 20+ 40 + 40 = 100 pont



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
34 541 06 Élelmiszeripari szakmunkás
Feladat sorozatjele: Éi. III.
Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Megoldólap az Éi.III./B feladathoz

Berendezések, eszközök és azok feladata

sorszám	berendezések/eszközök megnevezése/azok szerepe	megjegyzés