

# 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. 6000 db 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?
2. Hány m/m %-os azaz oldat, amelynek 100 kg-jában 25 kg cukor van? Mennyi a víz tartalma?
3. Határozza meg annak a cseresznyebefőttnek a felöntőlé összetételét, amelynek adatai:  
Tisztatömeg /T/ 900g  
töltőtömeg /t/ 550g  
Készáru szárazanyag tartalma /R/ 18 ref. %  
Gyümölcs szárazanyagtartalma /r/ 9 ref. %

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

A feladat megértése, szakmaiság, pontosság, eredmény, önállóság

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

### **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 milyen két készterméket lehet előállítani a gyártóvonalon!



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 06 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Éi.III.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

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

5 berendezésnek határozza meg a szerepét, feladatát!

**Anyagjegyzék:** megoldólap

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

A tájékozottság, szakmaiság értékelése, berendezések pontos felismerése, áttekintőképesség.

### **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 visszárus vagy új üvegek. Készítsen elő 20 db 720 ml-es üveget és a záráshoz szükséges zárótetőt!

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei**

Csomagolóeszköz és zárótető kiválasztása,

Szakmaiság, helyismeret, munkahelyi rend, tisztaság, munkahely elhagyás

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
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
1		
2		
3		
4		