

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.II.

Szintvizsga időtartama:	180 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:
 34 622 01 Dísznövénykertész
 Feladat sorozatjele: Dk I.
 Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Éi.II./A feladat

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

A feladat típusa: Szakmai számítási feladat

A feladat meghatározása, leírása: Végezze el a szakmai számítási feladatokat a berendezés teljesítményére, a gyümölcsnektár készítésére és a felöntőlé anyagösszetételére vonatkozóan.

1. feladat

A palacktöltő berendezés teljesítménye 4425 db/óra. Hány darabot készít a gép 7,5 óra alatt? Indokolja a kerekítést!

1 óra 4425db

7,5 óra $4425 \times 7,5 = 33\ 187,5$ db kerekítve: 33 187

Tehát 33 187 db-ot készítünk 7,5 óra alatt /technológiai követelmény/

5 pont

2. feladat

Gyümölcsnektár készül sárgabarackból, 25% gyümölcshányaddal. 500 kg gyümölcsléhez hány kg gyümölcs alapanyagra van szükség, ha a veszteség 3%?

$500 \times 25 / 100 = 125$ kg a gyümölcs alapanyag veszteség nélkül

125 kg 97%

x kg 100%

$125 : x = 97 : 100$

$x = 125 \times 100 / 97$

$x = 128,86$ kg

Tehát 128,86 kg gyümölcسالapanyag szükséges

10 pont

3. feladat

A cukros felöntőlé szárazanyag tartalma refraktométerrel mérve 32 refr.%. Hány kg cukrot kell felhasználni 400 kg felöntőléhez?

$400 \times 32 / 100 = 128$ kg

Tehát 128 kg cukrot kell felhasználni

5 pont

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei, megfigyelt kompetenciák

A számolási feladat megértése, szakmaiság, pontosság, eredmény helyessége.



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 622 01 Dísznövénykertész

Feladat sorozatjele: Dk I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Anyagjegyzék: számítási feladathoz iskolai bélyegzővel ellátott üres lap.

Egyéb információk:

A feladat számológéppel is elvégezhető, a részfeladatok felírása szükséges.

Éi.II./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 50 pont

A feladat típusa: A tanműhelyben kézi gyümölcs töltésére való előkészítés

A feladat meghatározása, leírása:

Készítse elő a töltőasztalra a szükséges eszközöket, ha 4250 ml-es félkész-termékből, melynek töltőtömege 2300 g, befőttet kell készíteni. A készítendő késztermék 20 db, 720 ml-es üvegbe töltve, 450 g töltőtömegegél.

Az értékelőlapon tüntesse fel az eszközöket, és a szükséges féltermék mennyiségét!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Az eszközök összegyűjtése, (5 pont), tisztítása, féltermék bontása, ellenőrzése, a gyümölcs és felöntőlé szétválasztása, (20 pont), válogatás, 20 db üveg megtöltése,(10 pont), a környezet tisztántartása.(5 pont)

Az eszközök helyes megnevezése (10 pont), annak teljessége, tisztítása, a környezet előkészítése, áttekintőképesség, önállóság, szakmai ismeret alkalmazása

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Szakmai ismeretek alkalmazása, kez ügyesség, pontosság, felelősségtudat

Anyagjegyzék: értékelőlap, a szükséges eszközök biztosítása a tanműhelyben

Egyéb információk: A szükséges anyagok meglétének ellenőrzése a Szintvizsga Bizottság Elnökének feladata.

Éi.II./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 30 pont



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 622 01 Dísznövénykertész

Feladat sorozatjele: Dk I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

A feladat típusa: Gyakorlati feladat, 10 db késztermék töltőtömegének ellenőrzése

A feladat meghatározása, leírása:

A munkaasztalon levő befőtt töltőtömege 450 g. Ellenőrizze az üvegek töltőtömegét, ha szükséges, végezze el az egalizálást. A táblázatban rögzítse a mért töltőtömegeket és eltéréseket.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

A szintvizsgáló megjelenése a szakmai követelményeknek megfelelően, munka-és védőruha használata, mérleg beállítása, mérés elvégzése.

Pontszámok: üvegenként 2 pont, mérlegbeállítás, mérés 5 pont, táblázat kitöltése 5 pont

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Pontosság, szakmai ismeretek alkalmazása, önállóság, eszközhasználat

Szükséges anyagok, eszközök:

10 db betöltött befőtt, mérleg, tálak, táblázat

Összes időkeret: $60+60+60=180$

Összes pontszám: $20+50+30=100$