

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. I.

Szintvizsga időtartama:	180 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	4 részfeladat

Felhasználható: 9. évfolyam, április 1-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 01 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Éi. I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Éi. I./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 50 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat típusa: Anyagok, eszközök felismerése, szóbeli ismertetés

A feladat meghatározása, leírása: A tanműhely tároló asztalán különböző alapanyagokat, segédanyagokat, adalékanyagokat, késztermékeket talál. Csoportosítsa azokat a késztermékek szerint! Ezek: üdítőitalok, befőttek, savanyúságok, főzelékek.

Ismertesse a késztermékek előállításához felhasznált zöldség-és gyümölcs félék jellemzőit, követelményeit!

Válasszon ki egy zöldségféléket és mondja el annak minőségi átvételét!

A feladat értékelésénél szempontjai, követelményei

A tároló asztalon talált anyagok felismerése, a késztermék szerinti szétválogatás, alapanyag, segéd-és adalékanyag. A táblázat kitöltése.

10 pont

Zöldségfélék: magas biológiai értékkel rendelkeznek, kis energia felvételt jelentenek a szervezetnek. Fogyasztásra a növény értékes része kerül.

Csoportosítása termésalakulás szerint: burgonyafélék, hüvelyesek, kabak-termésűek, káposztafélék, hagymafélék, gyökérfélék, évelők, levélzöldségek, egyéb zöldségfélék.

Gyümölcsök: fák, cserjék magas élvezeti értékkel rendelkező nyersen is fogyasztható termése.

Csoportosítása: almatermésűek, bogyós termésűek, csonthéjasok, héjas termésűek.

Követelmények. fajtaazonosság, érettségi állapot, zsengesség, frissesség, stb.

5 pont

A nyersanyagátvétel szempontjai: objektív, szubjektív

Zöldségféle: zöldborsó – zsengesség szerint – finométerrel. A berendezés az érettségi állapottól függően adja meg az értékeket.

5 pont

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák

A részfeladatok értékelésénél vegyük figyelembe az olvasott szöveg megértését, a szakmai szöveg helyességét, érthetőségét, a szöveg megjelenítését.

Győződjünk meg arról, hogy rendelkezik-e a jelölt a szükséges általános és szakmai ismeretekkel, mely a munkavégzéshez irányítás mellett szükséges lesz.

Az anyagok eszközök felismerése, megnevezése, szakmaiság, helyes szövegértés, érthetőség, gyakorlatias feladat értelmezés

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
34 541 01 Élelmiszeripari szakmunkás
Feladat sorozatjele: Éi. I.
Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Anyagjegyzék: megoldó lap

Egyéb információ: A felismerés anyagának jóváhagyása a Szintvizsga Bizottság Elnökének feladata.

Éi. I./B feladat

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

A feladat típusa: Írásbeli, szakmai számítás

A feladat meghatározása, leírása: Egyszerű átváltások elvégzése, veszteségszámítás, berendezés teljesítményének meghatározása.

Végezze el a következő szakmai számításokat!

a./

Egy keverékhez a következő anyagmennyiségeket mérjük ki:

- 65 g
- 3,5 kg
- 132,5 dkg
- 0,85 kg

Hány kg lesz az összes anyag?

Megoldás

65 g = 0,065 kg
3,5 kg
132,5dkg = 1,325 kg
0,85 kg
összesen: 5,74 kg az anyag

5 pont

b./

5000 kg almából almavelőt kell gyártani. A veszteség a gyártás során 9%. Hány kg almavelőt kapunk?

Megoldás

5000 kg 100%
x kg 9%
5000 : x = 100 : 9
x = 5000x9/100
x = 450 kg 5000 – 450 = 4550

Tehát 4550 kg almavelőt kapunk

5 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Éi. I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

c./

Egy töltő berendezés teljesítménye 600 db/óra. Hány db 0,5 kg-os dobozt tudunk megtölteni egy 8 órás műszakban, ha az étkezési idő 30 perc?

Megoldás

8 óra = 480 perc

kieső idő: 30 perc, $480-30=450$ perc

1 perc alatt $600/60 = 10$ db

450 perc alatt

$450 \times 10 = 4500$ db palackot tölthetünk meg

10 pont

A feladat részletezése:

A számítási feladatot számológéppel is elkészíthető, de a részfeladatok megjelenítése írásban szükséges. A kérdésekre válaszolj szövegesen!

A feladat értékelésénél szempontjai, követelményei:

Az értékelésnél legyen kiemelt a szakmaiság, a feladatmegértés.

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Logikus gondolkodás, számolási készség, szakmaiság

Éi. I./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: **30 perc**

Felkészülési idő: -

Adható maximális pontszám: **20 pont**

A feladat típusa: Gyakorlati feladat, tisztítóberendezés üzembe helyezése a munkavédelmi előírások betartásával

A feladat meghatározása, leírása:

A tanműhelyben/gyakorlóhelyen a nyersanyagok előkészítésére alkalmas berendezéseket lát. Válasszon ki egy nyersanyag tisztító berendezést, helyezze üzembe a munkavédelmi és higiéniai előírásokat figyelembe véve!

A feladat értékelésénél megfigyelt kompetenciák

Szakmai ismeretek alkalmazása, logikus gondolkodás

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

- a tanműhelyben a gépek felismerése
- kiválasztása

5 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Éi. I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

- ellenőrzése – üzemképessége, tisztasága 5 pont
- üzembe helyezés 10 pont

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Logikus gondolkodás, információforrás kezelése, feladatmegértés, személyes kompetenciák.

Éi. I./D feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: -

Adható maximális pontszám: **40 pont**

A feladat típusa: Gyakorlati feladat, gyümölcs töltése adott töltőtömeg betartása , alapanyag szükséglet meghatározása

A feladat meghatározása, leírása:

Töltsön be 20 db 720 ml-es üveget befőttyártásra alkalmas alapanyaggal, a töltőtömeg 430 g. Mennyi alapanyagra van szükség, ha a válogatási veszteséget figyelembe veszi. Az elkészített felöntőlével levezze a terméket!

A feladat részletezése:

Veszteség nélkül határozza meg a szükséges anyagmennyiséget, majd a válogatási veszteséget a termék elkészítése után vegye figyelembe.

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák

Szakmaiság, szervezőkészség, önállóság

A feladat értékelésénél szempontjai, követelményei

A gyakorlati feladat értékelésénél legyen kiemelt a tanuló munkához való hozzáállása, megjelenése, a feladat megértése, valamint annak megállapítása, hogy irányítással képes-e a feladatot elvégezni, a minőségi előírásoknak megfelelő terméket előállítani. Ehhez rendelkezik-e a megfelelő szakmai készségekkel, személyes és társas kompetenciákkal, képes-e módszeres munkavégzésre.

- A munkahely előkészítése, eszközök, anyagok összegyűjtése, tisztítása. 10 pont
- Féltermék válogatása, töltése 10 pont



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Éi. I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Tömegellenőrzés

5 pont

Levezés

5 pont

Hulladék kezelése, meghatározása

5 pont

Munkahely rendben tartása

5 pont

Összes időkeret: 50 + 40 + 30 + 60 = 180 perc

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