

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 zöldségfélélet és mondja el annak minőségi átvételét.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

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

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?

b./

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

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?

A feladat részletezése:

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

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Szakmai feladat helyes értelmezése, számolási készség, logikus gondolkodás.

Éi. I./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: -

Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat típusa:

Gyakorlati feladat, berendezés felismerése, tisztítóberendezés üzembe helyezése a munkavédelmi előírások betartásával

A feladat meghatározása, leírása:

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

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

A helyes feladatértelmezés, logikus gondolkodás, berendezés üzembe-helyezése

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

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 01 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Éi. I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

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 értékelésének szempontjai, követelményei

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

Megoldólap az Éi.I / A feladathoz

Anyagok csoportosítása

Késztermékek	Alapanyag	Segédanyag	Adalékanyag
Üdítőital			
Befőtt			
Savanyúság			
Főzelékféle			