

SZINTVIZSGA FELADATOK

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2014. 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 02 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: **Éi. IV.**

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 02 Élelmiszeripari szakmunkás
 Feladat sorozatjele: Éi. IV.
 Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Éi. IV./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 50 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat típusa: gyakorlat, szóbeli
 Mérés, nyersanyag átvételi feladat

A feladat meghatározása, leírása:

Végezze el a rendelkezésre álló háromféle nyersanyag mennyiségi átvételét!

Végezze el a méréseket, az adatokat foglalja a következő táblázatba!

Ismertesse a kimért nyersanyag egyikének (zöldség vagy gyümölcs) jellemzőit, követelményeit!

	bruttó tömeg	tára tömeg	nettó tömeg
I. nyersanyag			
II. nyersanyag			
III. nyersanyag			

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

A mérleg üzembe helyezése, ellenőrzése, pontosság, tömegek meghatározása, nyersanyagok, megnevezése, jellemzése, szakmaiság, gyakorlatiasság

Éi. IV./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 45 perc

Felkészülési idő: -

Adható maximális pontszám: 30 pont

A feladat típusa: írásbeli, szakmai számítás

A feladat meghatározása, leírása: Mértékegység átváltás, veszteségszámítás

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 02 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Éi. IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Végezze el a következő szakmai számításokat!

a./

Egy termék elkészítéséhez a következő anyagmennyiségeket használtuk fel:

1250 g	zöldborsó
32 dkg	sárgarépa kocka
0,028 kg	karfiol

Hány kg lesz az összes betöltött anyag?

b./

Egy feldolgozó üzemben 2550 kg nyersanyagot vásároltak fel. Mennyi termék előállítására elegendő ez a mennyiség, ha a feldolgozási veszteség 2,5%, és egy csomagolóedénybe 420 g termék kerül betöltésre?

c./

Ha egy záró berendezés teljesítménye 45 db/perc, hány db 0,4 kg-os dobozt tudunk lezárni egy 8 órás műszakban, folyamatos gyártást feltételezve?

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 02 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Éi. IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

A feladat részletezése:

A számítási feladathoz alpműveletek végzésére alkalmas számológép használata megengedett, a részeredményeket rögzítse írásban a biztosított pecséttel ellátott lapon. A kérdésekre válaszoljon szövegesen!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Szakmai feladat helyes értelmezése, számolási készség, logikus gondolkodás.

Éi. IV./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: -

Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat típusa:

Gyakorlati, szóbeli feladat, berendezés felismerése, aprítóberendezés üzembe helyezése a munkavédelmi előírások betartásával

A feladat meghatározása, leírása:

Válasszon ki egy a tanműhelyben található nyersanyag aprító berendezést, helyezze üzembe az előkészített nyersanyaggal a munkavédelmi és higiéniai előírások betartásával! Ismertesse az ide vonatkozó munkavédelmi, higiéniai szabályokat!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

A helyes feladatértelmezés, logikus gondolkodás, berendezés üzembe-helyezése, munkavédelmi, higiéniai szabályok ismerete

Éi. IV./D feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 55 perc

Felkészülési idő: -

Adható maximális pontszám: 30 pont

A feladat típusa:

Gyakorlati feladat, savanyúság készítése, töltése, adott töltőtömeg betartása, alapanyag és felöntőlé szükséglet meghatározása, levezés

A feladat meghatározása, leírása:

Töltsön be 10 db 720 ml-es üveget savanyúság gyártásra alkalmas alapanyaggal. A töltőtömeg 420 g. Határozza meg mennyi alapanyagra van szükség! Határozza meg a felöntő lé mennyiségét is, ha a tiszta tömeg 760 g. Az elkészített felöntő lével levezze fel a terméket.



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 02 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Éi. IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

A feladat részletezése:

Készítse ki a szükséges anyagokat, eszközöket, határozza meg a szükséges nyersanyagmennyiséget, számolja ki az elkészítéshez szükséges lé mennyiséget is majd levegőztessen, a munkavédelmi, higiéniai, környezetvédelmi követelmények betartásával

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

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

Szükséges anyagok:

T =760g

t=420 g

alapanyag szükséglet:

felöntőlé szükséglet:



ÚTMUTATÓ

SZINTVIZSGA FELADAT

ÉRTÉKELÉSÉHEZ

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2014. 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 02 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: **Éi. IV.**

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, laboratórium, tanterem

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
 34 541 02 Élelmiszeripari szakmunkás
 Feladat sorozatjele: Éi. IV.
 Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Éi. IV./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 50 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat típusa:

Mérési, nyersanyag átvételi feladat

A feladat meghatározása, leírása:

Végezze el a rendelkezésre álló háromféle nyersanyag mennyiségi átvételét!

Végezze el a méréseket, az adatokat foglalja a következő táblázatba!

	bruttó tömeg(kg)	tára tömeg (kg)	nettó tömeg (g)
IV. nyersanyag			
V. nyersanyag			
VI. nyersanyag			

Ismertesse a kimért nyersanyag egyikének (zöldség-és/vagy gyümölcs) jellemzőit, követelményeit!

A nyersanyag csoportba sorolása, általános jellemzői, fajta jellegismertetése, feldolgozás szempontjából fontos beltartalom, külső megjelenés fontossága, paraméterei.

8 pont

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

A mérleg üzembe helyezése, ellenőrzése, pontosság, tömegek meghatározása, tömegértékek értelmezése, nyersanyagok megnevezése, jellemzése, szakmaiság, gyakorlatiasság

<i>sorszám</i>	<i>feladatok</i>	<i>pontszám</i>
1.	Mérleg üzembe helyezése, ellenőrzése	3
2.	Tára tömeg meghatározása	3
3.	Bruttó tömeg meghatározása	3
4.	Nettó tömeg meghatározása	3
Összes pontszám		12 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
 34 541 02 Élelmiszeripari szakmunkás
 Feladat sorozatjele: Éi. IV.
 Érvényes: 2014. szeptember 1-től

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák

Meg kell győződni a biztos mérleghasználatról, arról, hogy rendelkezik-e a tanuló a szükséges általános és szakmai ismeretekkel, mely a munkavégzéshez irányítás mellett szükséges lesz.

Éi. IV./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 45 perc
Felkészülési idő: -
Adható maximális pontszám: 30 pont

A feladat típusa: Írásbeli, szakmai számítás

Végezze el a következő szakmai számításokat!

a./

Egy termék elkészítéséhez a következő anyagmennyiségeket használtuk fel:

1250 g zöldborsó	1,25 kg	3 pont
32 dkg sárgarépa kocka	0,32 kg	3 pont
0,028 kg karfiol	<u>0,028 kg</u>	
	1,598 kg	4 pont

Hány kg lesz az összes betöltött anyag?

b./

Egy feldolgozó üzemben 2550 kg nyersanyagot vásároltak fel. Mennyi termék előállítására elegendő ez a mennyiség, ha a feldolgozási veszteség 2,5%, és egy csomagolóedénybe 420 g termék kerül betöltésre?

$$2550 \text{ kg} \rightarrow 100\%$$

$$\underline{X \text{ kg} \rightarrow 97,5\%}$$

$$X = 2486,25 \text{ kg termék tölthető be a csomagoló edényzetbe} \quad \mathbf{5 \text{ pont}}$$

$$2486,25 : 0,42 = 5919 \text{ db termék tölthető be} \quad \mathbf{5 \text{ pont}}$$

c./

Ha egy zárógép teljesítménye 45 db/perc, hány db 0,4 kg-os dobozt tudunk lezárni egy 8 órás műszakban, folyamatos gyártást feltételezve?

$$8 \times 60 \text{ perc} = 480 \text{ perc} \quad \mathbf{3 \text{ pont}}$$

$$1 \text{ perc alatt lezár} \rightarrow 45 \text{ db-t}$$

$$\underline{480 \text{ perc alatt} \rightarrow X \text{ db-t}}$$

$$X = 480 \times 45 = 21600 \text{ db termék kerül lezárásra} \quad \mathbf{7 \text{ pont}}$$

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 02 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Éi. IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

A feladat részletezése:

A számítási feladathoz alapl műveletek végzésére alkalmas számológép használata megengedett, a részeredményeket rögzítse írásban!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Szakmai feladat helyes értelmezése, számolási készség, logikus gondolkodás.

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

Éi. IV./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: -

Adható maximális pontszám: 20 pont

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

A feladat meghatározása, leírása:

Válasszon ki egy a tanműhelyben található nyersanyag aprító berendezést, helyezze üzembe az előkészített nyersanyaggal a munkavédelmi és higiéniai előírások betartásával! Ismertesse az ide vonatkozó munkavédelmi, higiéniai szabályokat!

A feladat értékelésénél megfigyelt kompetenciák

Szakmai ismeretek alkalmazása, gyakorlatiasság, logikus gondolkodás

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

- a tanműhelyben a gép(ek) felismerése, kiválasztása **5 pont**
- ellenőrzése – üzemképessége, tisztasága **5 pont**
- üzembe helyezés, szóbeli kiegészítés **10 pont**

Éi. IV./D feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 55 perc

Felkészülési idő: -

Adható maximális pontszám: 30 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
34 541 02 Élelmiszeripari szakmunkás
Feladat sorozatjele: Éi. IV.
Érvényes: 2014. szeptember 1-től

A feladat típusa:

Gyakorlati feladat, savanyúság készítése, töltése, adott töltőtömeg betartása, alapanyag, felöntőlé szükséglet meghatározása

A feladat meghatározása, leírása:

Töltsön be 10 db 720 ml-es üveget savanyúság gyártásra alkalmas alapanyaggal. A töltőtömeg 420 g. Határozza meg mennyi alapanyagra van szükség! Határozza meg a felöntőlé mennyiségét is, ha a tiszta tömeg 760 g.
Az elkészített felöntőlével levezze fel a terméket.

A feladat részletezése:

Határozza meg a szükséges nyersanyagmennyiséget, számolja ki az elkészítéshez szükséges lé mennyiséget is majd levezzen

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák

Szakmaiság, szervezőkészség, önállóság

A feladat értékelésénél szempontjai, követelményei

Az értékelésénél a tanuló munkához való hozzáállása, megjelenése, a feladat megértése, megfelelő termék előállítás döntő. Rendelkezik-e a tanuló megfelelő szakmai készségekkel, személyes és társas kompetenciákkal, képes-e módszeres munkavégzésre.

Munkaterület előkészítése, eszközök, anyagok összegyűjtése üvegek tisztítása. **5 pont**

Alapanyag kiszámítása **5 pont**

Tömegellenőrzés **5 pont**

Lé mennyiség meghatározása, levezés **5 pont**

Hulladék kezelése, meghatározása **5 pont**

Munkahely rendben tartása **5 pont**



Összes időkeret: $50 + 45 + 30 + 55 = 180$ perc

Összes pontszám: $20 + 30 + 20 + 30 = 100$ pont