

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. VI.

Szintvizsga időtartama:	180 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	4 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 02 Élelmiszeripari szakmunkás
Feladat sorozatjele: Éi.VI.
Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Éi.VI./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat típusa: Gyakorlati feladat, vízdoldható szárazanyagtartalom meghatározása kézi refraktométerrel

A feladat meghatározása, leírása:

Az előkészített mintából pl.,szénsavas üdítő, szűrt lé, végezzen szárazanyag tartalom mérést. Fejtse ki a mérés technológiai szerepét, jelentőségét!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei, figyelt kompetenciák

A feladat megértése, szakmaiság, pontosság, helyes eredmény, önállóság

- mérőeszköz használata
- leolvasás pontossága
- eszköz feladatának, technológiai szerepének ismertetése

Anyagjegyzék: minta a méréshez, mérőeszközök, pecsétetes papír biztosítása a tanműhelyben

Éi.VI./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat típusa: Írásbeli, szakmai számítás, összetételre, felöntőlé készítésére vonatkozóan

A feladat meghatározása, leírása:

1. Számítsa ki a gyártható késztermék mennyiségét 350 kg nyersuborka feldolgozása esetén. 720 ml-es üvegekbe töltünk 430 g töltő tömeggel. Az uborka 2%-a nem alkalmas a gyártásra. Hány db üveget kell előkészíteni?

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 02 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Éi.VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

2. Határozza meg annak a meggybefőttnek a felöntőlé összetételét, amelynek adatai:

Tisztatömeg /T/ 860g

töltőtömeg /t/ 550g

Készáru szárazanyag tartalma /R/ 18 ref. %

Gyümölcs szárazanyagtartalma /r/ 8 ref. %

Éi.VI./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 30 pont

A feladat típusa: Írásbeli, berendezés felismerése, balesetmentes üzemeltetésének ismertetése

A feladat meghatározása, leírása:

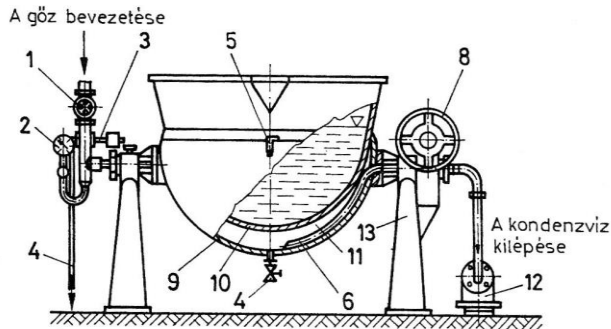
- Milyen berendezést ábrázol az alábbi kép? Nevezze meg a berendezést, alkalmazásának célját, ismertesse balesetmentes üzemeltetését

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 02 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Éi.VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től



1 gőzszelep; 2 nyomásmérő; 3 biztonsági szelep; 4 a biztonsági szelep lefúvatócsőve;
5 légtelenítő csap; 6 kondenzvíz-elvezető cső; 7 kondenzvíz-leeresztő csap; 8 kézi kerék
billentőszerkezettel; 9 köpeny; 10 csésze; 11 fűtőtér; 12 kondenzedény

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

A feladat megértése, szakmaiság, pontosság, eredmény, önállóság

- berendezés megnevezése:
- alkalmazásának célja:
- balesetmentes üzemeltetése

Éi.VI./D feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 70 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 30 pont

A feladat típusa: Gyakorlati feladat, nyersanyag passzírozás

A feladat meghatározása, leírása:

Rendelkezésre álló, adott mennyiségű nyersanyag előkészítése passzírozásra, majd berendezés beüzemelése, használata, a munkavédelmi, higiéniai feltételek betartásával

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

előkészítés, beüzemelés szakszerűsége, higiéniai, munkavédelmi szabályok betartása, pontosság

Anyagjegyzék: nyersanyag(zöldség vagy gyümölcs), mosás, válogatás, előfőzés eszközei, passzírozó berendezés



ÚTMUTATÓ

SZINTVIZSGA FELADATOK

MEGOLDÁSÁHOZ

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. VI.

Szintvizsga időtartama:	180 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	4 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 02 Élelmiszeripari szakmunkás
Feladat sorozatjele: Éi.VI.
Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Éi.VI./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat típusa: Gyakorlati feladat, vízdoldható szárazanyag tartalom meghatározása kézi refraktométerrel

A feladat meghatározása, leírása:

Az előkészített mintából pl. szénsavas üdítő, szűrt lé, végezzen szárazanyag-tartalom mérést. Fejtse ki a mérés technológiai szerepét, jelentőségét!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei, figyelt kompetenciák

A feladat megértése, szakmaiság, pontosság, helyes eredmény, önállóság

- mérőeszköz használata (refraktométer beállítása, mérés) **5 pont**
- vízdoldható szárazanyag-tartalom leolvasásának pontossága **5 pont**
- mérőeszköz feladatának, technológiai szerepének ismertetése **10 pont**
szakmai ismeret alkalmazása, kifejezése

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Szakmai ismeretek alkalmazása, kézügyesség, pontosság, felelősségtudat

Anyagjegyzék: minta a méréshez, mérőeszközök, pecsétetes papír biztosítása a tanműhelyben

Éi.VI./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat típusa: Írásbeli, szakmai számítás

A feladat meghatározása, leírása:

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 02 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Éi.VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

3. Számítsa ki a gyártható késztermék mennyiségét 350 kg nyersuborka feldolgozása esetén. 720 ml-es üvegekbe töltünk 430 g töltő tömeggel. Az uborka 2%-a nem alkalmas a gyártásra. Hány db üveget kell előkészíteni?
4. Határozza meg annak a meggybefőttnek a felöntőlé összetételét, amelynek adatai:
Tisztatömeg /T/ 860g
töltőtömeg /t/ 550g
Készáru szárazanyag tartalma /R/ 18 ref. %
Gyümölcs szárazanyagtartalma /r/ 8 ref. %

1. feladat:

$\frac{350 \times 98}{100} = 343$ kg uborka alkalmas töltésre **4 pont**

$350 - 343 = 7$ kg uborka került kiválogatásra **2 pont**

$343 : 0,43 = 797,67$ db termék gyártható

Tehát 797 db termék gyártható 4 pont

2. feladat

Összes szárazanyag tartalom: **2 pont**

$860 \times 18 / 100 = 154,8$ g

gyümölcs szárazanyagtartalma: **2 pont**

$550 \times 8 / 100 = 44$ g

hiányzó szárazanyag tartalom: $154,8 - 44 = 110,8$ g **2 pont**

Felöntőlé tömege:

$860 - 550 = 310$ g **2 pont**

Felöntőlé %:

$110,8 \times 100 / 310 = 35,74$ %

Tehát 35,74 ref %-os a felöntőlé 2 pont

Éi.VI./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 30 pont

A feladat típusa: Írásbeli, berendezés felismerése, balesetmentes üzemeltetésének ismertetése

A feladat meghatározása, leírása:

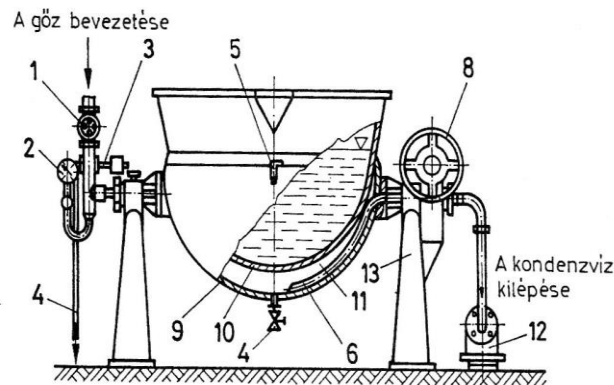
- Milyen berendezést ábrázol az alábbi kép? Nevezze meg a berendezést, alkalmazásának célját, ismertesse balesetmentes üzemeltetését

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 02 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Éi.VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től



1 gőzszelep; 2 nyomásmérő; 3 biztonsági szelep; 4 a biztonsági szelep lefúvatócsöve;
5 légtelenítő csap; 6 kondenzvíz-elvezető cső; 7 kondenzvíz-leeresztő csap; 8 kézi kerék
billentőszerkezettel; 9 köpeny; 10 csésze; 11 fűtőtér; 12 kondenzedény

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

A feladat megértése, szakmaiság, pontosság, eredmény, önállóság

- berendezés megnevezése : duplikátor üst **3 pont**
- alkalmazásának célja **3 pont**
- balesetmentes üzemeltetése **4 pont**

Éi.VI./D feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 70 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 30 pont

A feladat típusa: Gyakorlati feladat, nyersanyag passzírozás

A feladat meghatározása, leírása:

Rendelkezésre álló, adott mennyiségű nyersanyag előkészítése passzírozásra, majd berendezés beüzemelése, használata, a munkavédelmi, higiéniai feltételek betartásával.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

- előkészítés (tisztítóműveletek, aprítás, előkészítés) szakszerűsége **10 pont**
- passzírozó berendezés beüzemelésének szakszerűsége **10 pont**
- munkavédelmi, higiéniai szabályok betartása **10 pont**

Anyagjegyzék: nyersanyag(zöldség vagy gyümölcs), mosás, válogatás, előfőzés eszközei, berendezései

Összes időkeret: 30 + 40 + 40 + 70 = 180 perc

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