

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.V.

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. V.
Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Éi.V./A feladat

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

A feladat típusa: Gyakorlati feladat, héjeltávolítás, aprítás, szóbeli

A feladat meghatározása, leírása:

Végezzen pl. 5 kg almából héj, szár és magház eltávolítást, majd aprítást a higiéniai, munkavédelmi szabályok betartásával. Határozza meg az értékes rész és a leválasztott hulladék tömegét! Végezzen színrögzítést, akadályozza meg a nyersanyag barnulását.

Nyersanyag mennyisége:	kg	
Tisztítási veszteség	kg	%
Értékes rész(töltéshez)	kg	%

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei, figyelt kompetenciák

- szár, mag, héjeltávolítás szakszerűsége, eszközhasználat, munkavédelmi, higiéniai szabályok betartása
- mérés pontossága
- színrögzítés elvégzésének szakszerűsége
- színrögzítés elméletének ismertetése

Anyagjegyzék: Kés/hámozógép, mérleg, tálak, citromsav,

Éi.V./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 30 pont

A feladat típusa: Gyakorlati, félkész termék gyártása, bemérés, felöntő lé készítés

Az előzőleg megtisztított, aprított nyersanyagot, pl. almát, töltsé üvegbe! Tisztatömeg 1800g, a bemérési tömeg 1050 g. Végezzen tömeg ellenőrzést, szükség szerint egalizálást! Készítsen 4 kg felöntőlevet, mely 10% cukor, 0,2% citromsav tartalmú legyen!

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

Számítás felöntő lé készítéshez:

4 kg 10% cukor, 0,2% citromsav tartalmú felöntőlé készítéséhez

cukor:

víz:

citromsav:

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei, figyelt kompetenciák

töltés szakszerűsége, a bemérés pontossága, a felöntő lé kiszámolása, elkészítése (duplikátor használata)

Éi.V./C feladat

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

A feladat típusa: Szakmai számítási feladat

A feladat meghatározása, leírása: Végezze el az alábbi szakmai számítási feladatokat!

1. Egy almalevé átvevő üzembe tartálykocsikban almalevet hoztak be:

- 1. kocsi 4315 liter
- 2. kocsi 9816 liter
- 3. kocsi 5015 liter
- 4. kocsi 9736 liter

Valamennyi behozott almalevet egy üres tartályba szivattyúzták be. Hány litert mutat a tartály mérőberendezése, és ez a mennyiség hány m³-nek felel meg?

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 02 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Éi. V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

2. 100 kg uborka tartósításához 0,15 kg nátrium-benzoát adagolható. Ha 600 kg uborkához 1,2 kg-ot mértek be, helyesen jártak-e el? Ha nem, mi a teendő?

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

A számolási feladat megértése, szakmaiság, pontosság, eredmény helyessége

Egyéb információk:

A feladat számológéppel is elvégezhető, a részfeladatok felírása szükséges.

Éi.V./D feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 50 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 30 pont

A feladat típusa: gyakorlati, írásbeli, szóbeli

A feladat meghatározása, leírása:

A tanműhelyben különböző típusú üdítőket, ásványvizeket lát. Csoportosítsa az alábbi táblázat szempontjai szerint, röviden jellemezze azokat

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

A termékek helyes kiválasztása, besorolása, áttekintőképesség, önállóság, szakmai ismeret alkalmazása

Anyagjegyzék: szénsavas ásványvíz, gyümölcslé(dzsúz) gyümölcsital, gyümölcsnektár, szikvíz, gyümölcsízű üdítőital, cola

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 02 Élelmiszeripari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Éi. V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Termék megnevezés	Gyümölcsletartalom	Alapanyag	Adalékanyag
szénsavas ásványvíz			
gyümölcslé, dzsúsz			
cola			
gyümölcsnektár			
gyümölcsital			
gyümölcsízű üdítőital			
szíkvíz			



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.V.

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. V.
Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Éi.V./A feladat

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

A feladat típusa: Gyakorlati feladat, héjeltávolítás, aprítás, szóbeli

A feladat meghatározása, leírása:

Végezzen pl. 5 kg almából héj, szár és magház eltávolítást, majd aprítást a higiéniai, munkavédelmi szabályok betartásával. Határozza meg az értékes rész és a leválasztott hulladék tömegét! Végezzen színrögzítést, akadályozza meg a nyersanyag barnulását.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei, figyelt kompetenciák

- szár, mag, héjeltávolítás szakszerűsége, eszközhasználat, munkavédelmi, higiéniai szabályok betartása **8 pont**
- mérés pontossága **5 pont**
- színrögzítés elvégzésének szakszerűsége **2 pont**
- színrögzítés elméletének ismertetése **5 pont**

Szükséges anyagok, eszközök: Kés/hámozógép, mérleg, tálak, citromsav

Éi.V./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 30 pont

A feladat típusa: Gyakorlati, félkész termék gyártása, bemérés, felöntő lé készítés

A feladat meghatározása, leírása:

Az előzőleg megtisztított, aprított nyersanyagot, pl almát, töltsé üvegbe! Tisztatömeg 1800g, a bemérési tömeg 1050 g. Végezzen tömeg ellenőrzést, szükség szerint egalizálást! Készítsen 4 kg felöntő levet, mely 10% cukor, 0,2% citromsav tartalmú legyen!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei, figyelt kompetenciák

- töltés szakszerűsége **5 pont**
- bemérés pontossága **5 pont**
- felöntő lé kiszámolása **10 pont**
- elkészítése (duplikátor használata) **10 pont**

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

Éi.V./C feladat

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

A feladat típusa: Szakmai számítási feladat

A feladat meghatározása, leírása: Végezze el az alábbi szakmai számítási feladatokat!

1. Egy almálé átvevő üzembe tartálykocsikban almalevet hoztak be:

- 1. kocsi 4315 liter
- 2. kocsi 9816 liter
- 3. kocsi 5015 liter
- 4. kocsi 9736 liter

Valamennyi behozott almalevet egy üres tartályba szivattyúzták be. Hány litert mutat a tartály mérőberendezése, és ez a mennyiség hány m³-nek felel meg?

$$4315+9816+5015+9736=28882 \text{ liter}$$

5 pont

$$28909 \text{ liter} = \text{dm}^3 = 28,882 \text{ m}^3$$

5 pont

2. 100 kg uborka tartósításához 0,15 kg nátrium-benzoát adagolható. Ha 600 kg uborkához 1,2 kg-ot mértek be, helyesen jártak-e el? Ha nem, mi a teendő?

Ha 100 kg termékhez 0,15 kg Na- benzoát adható
 Akkor $x \text{ kg}$ 1,2 kg Na- benzoát

$$\frac{1,2 \times 100}{0,15} = 800 \text{ kg termékhez kellett volna adni}$$

5 pont

Mivel több a bemérés, kivenni már nem tudjuk a feleslegben lévő 0,3 kg tartósítószer, ezért az uborka mennyiségét kell megnövelni 200 kg-mal.

5 pont

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

A számolási feladat megértése, szakmaiság, pontosság, eredmény helyessége

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

Egyéb információk:

A feladat számológéppel is elvégezhető, a részfeladatok felírása szükséges.

Éi.V./D feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 70 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 30 pont

A feladat típusa: gyakorlati, írásbeli, szóbeli

A feladat meghatározása, leírása:

A tanműhelyben különböző típusú üdítőket, ásványvizeket lát. Csoportosítsa az alábbi táblázat szempontjai szerint, szóban röviden jellemezze azokat

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

A termékek helyes kiválasztása, besorolása, áttekintőképesség, önállóság, szakmai ismeret alkalmazása

Anyagjegyzék: szénsavas ásványvíz, gyümölcsle(dzsúz) gyümölcsital, gyümölcsnektár, szíkvíz, gyümölcsízű üdítőital, cola

Termék megnevezés	Gyümölcsletartalom	Alapanyag	Adalékanyag
szénsavas ásványvíz	nincs	víz	Co ₂
gyümölcsle, dzsúz	100 %	gyümölcsle	citromsav
cola	nincs	coladió kivonata, egyéb kivonat	karamell,koffein,foszforsav,citromsav
gyümölcsnektár	minimum 25%	gyümölcsvelő, vagy lé	cukor, citromsav, aroma, színezék
gyümölcsital	minimum 12%	gyümölcsle vagy sűrítménye	cukor, citromsav, aroma, színezék
gyümölcsízű üdítőital	5% alatt, vagy nem tartalmaz	gyümölcsle, vagy nem	cukor, citromsav, aroma, színezék

Táblázat helyes kitöltése: 6x3= 18 pont

Üdítők jellemzése: 6x2=12 pont

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

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