
SZINTVIZSGA FELADATOK

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2016. szeptember 1-től, az 56/2016 (VIII.19.) FM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: Kist. III.

Szintvizsga időtartama:	120 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	4 részfeladat

Felhasználható: 9. évfolyam, február 01-től április 30-ig
Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

Feladatok helyszíne: tanüzem, kisüzem



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó
Feladat sorozatjele: Kist. III.
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Kist. III./A feladat

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

A feladat típusa: Gyakorlat, tej sűrűségének meghatározása

A feladat meghatározása, leírása: Végezze el a beérkezett tej sűrűségének meghatározását!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Munkaruha, védőruha használata, személyi higiénia betartása, munkaterület higiénája, mintavétel, eszközök megválasztása, mérés végrehajtása, korrekció végzése.

Szükséges anyagok, eszközök:

Feladatlap, mintavevő edény, fokolóhenger, laktodeciméter.

Egyéb információk:

Kist. III./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 10 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat típusa: Szóbeli feladat, tej átvétele.

A feladat meghatározása, leírása:

Sorolja fel a tej átvételének legfontosabb szempontjait!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Feladat helyes értelmezése, átvételi szempontok helyes felsorolása.

Szükséges anyagok, eszközök:

Feladatlap.

Egyéb információk:-

Kist. III./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó
Feladat sorozatjele: Kist. III.
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat típusa: Írásbeli feladat, tej hőkezelése.

A feladat meghatározása, leírása:

Feladata a tej hőkezelése. Töltse ki az alábbi táblázatot! Helyezze el a táblázatban a megfelelő helyre a felsorolt információkat!

Határozza meg a fogyasztói tej és a tartós tej és a sűrített tej előállításánál használt hőkezelési eljárást!

Információk:

Pillanat pasztörözés, 62-65°C, sterilizálás, 72-76 °C, 10-40 sec, pasztörözés, 10-30 sec, 115-121 °C, kíméletes pasztörözés, 85-108 °C, ultrapasztörözés, 1-2 sec, 2-6 sec, 136-142 °C

Hőkezelés módja	Alkalmazott hőmérséklet °C	Hőntartási idő sec

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Feladat helyes értelmezése, táblázatban a hiányzó helyre a megfelelő információ beírása, a megfelelő hőkezelési eljárás megválasztása.

Szükséges anyagok, eszközök:

Feladatlap, íróeszköz.

Egyéb információk:-

Kist. III./D feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc
Felkészülési idő: - perc



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó
Feladat sorozatjele: Kist. III.
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Adható maximális pontszám: 30 pont

A feladat típusa: Szóbeli-gyakorlati feladat, tej elsődleges feldolgozása.

A feladat meghatározása, leírása: Mondja el a tej elsődleges feldolgozásának lépéseit, határozza meg az egyes lépések célját! Mutassa be a tej durva szűrésének és hűtésének eszközeit, berendezéseit!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Feladat helyes értelmezése, az egyes technológiai lépések helyes felsorolása technológiai sorrendben. Az egyes lépések céljának, főbb paramétereinek meghatározása.

A tej szűrésére alkalmas eszköz, berendezés és a tej hűtésére alkalmas hőcserélő főbb részeinek megnevezése, működés rövid ismertetése.

Szükséges anyagok, eszközök:

Feladatlap, tejszűrő berendezés (eszköz), tejhűtő berendezés.

Egyéb információk:-

ÚTMUTATÓ

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítéshez készült

S Z I N T V I Z S G A F E L A D A T

É R T É K E L É S É H E Z

Érvényes: 2016. szeptember 1-től, az 56/2016 (VIII.19.) FM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: Kist. III.

Szintvizsga időtartama:	120 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	4 részfeladat

Felhasználható: 9. évfolyam, február 01-től április 30-ig
Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

Feladatok helyszíne: tanüzem, kisüzem



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó
Feladat sorozatjele: Kist. III.
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Kist. III./A feladat

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

A feladat típusa: Gyakorlat, tej sűrűségének meghatározása

A feladat meghatározása, leírása: Végezze el a beérkezett tej sűrűségének meghatározását!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

Munkaruha, védőruha használata	2 pont
Személyi higiénia betartása	2 pont
Munkaterület higiénája	5 pont
Mintavétel (tej összekeverése, mintavevő használata)	2 pont
Eszközök megválasztása	2 pont
Mérés végrehajtása (fokolóhenger átöblítése-3x-, fokolás)	15 pont
Korrektúra	2 pont

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Gyakorlatias feladatértelmezés
Határozottság
Higiénias környezet- és minőségtudatos szemlélet

Kist. III./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 10 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat típusa: Szóbeli feladat, tej átvétele.

A feladat meghatározása, leírása: Sorolja fel a tej átvételének legfontosabb szempontjait!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Feladat helyes értelmezése	2 pont
Átvételi szempontok helyes felsorolás	
Mennyiségi átvétel	2 pont
Minőségi átvétel:	2 pont
Érzékszervi jellemzők	4 pont
Hőmérséklet mérése max. 10 °C	2 pont



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó
Feladat sorozatjele: Kist. III.
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Savfok	2 pont
Sűrűség	2 pont
Zsírtartalom	2 pont
Csíraszám	2 pont

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Gyakorlatias feladatértelmezés
Szakmai nyelvű beszédkésztség

Kist. III./C feladat

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

A feladat típusa: Írásbeli feladat, tej hőkezelése.

A feladat meghatározása, leírása: Feladata a tej hőkezelése. Töltse ki az alábbi táblázatot! Helyezze el a táblázatban a megfelelő helyre a felsorolt információkat! Határozza meg a fogyasztói tej és a tartós tej és a sűrített tej előállításánál használt hőkezelési eljárást!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

Információk:

Pillanat pasztörözés, 62-65°C, sterilizálás, 72-76 °C, 10-40 sec, pasztörözés, 10-30 sec, 115-121 °C, kíméletes pasztörözés, 85-108 °C, ultrapasztörözés, 1-2 sec, 2-6 sec, 136-142 °C

Hőkezelés módja	Alkalmazott hőmérséklet °C	Hőntartási idő sec
Kíméletes pasztörözés	62-65	600-1800
Pasztörözés	72-76	10-40
Pillanat pasztörözés	85-108	1-2
Ultrapasztörözés	136-142	2-6
Sterilizálás	115-121	10-30

Feladat helyes értelmezése

A feladatlap megfelelő helyére történő beírás

1 pont
15 pont



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó
Feladat sorozatjele: Kist. III.
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Fogyasztói tej	pasztőrözés	2 pont
Tartós tej	ultrapasztőrözés	2 pont

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Olvasott szakmai szöveg megértése
Gyakorlatias feladatértelmezés
Határozottság

Kist. III./D feladat

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

A feladat típusa: Szóbeli-gyakorlati feladat, tej elsődleges feldolgozása.

A feladat meghatározása, leírása: Mondja el a tej elsődleges feldolgozásának lépéseit, határozza meg az egyes lépések célját! Mutassa be a tej durva szűrésének és hűtésének eszközeit, berendezéseit!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

Feladat helyes értelmezése	1 pont
Az egyes technológiai lépések helyes felsorolása technológiai sorrendben	5 pont
Az egyes lépések céljának, főbb paramétereinek meghatározása	9 pont
A tej szűrésére alkalmas eszköz, berendezés bemutatása	5 pont
A tej hűtésére alkalmas hőcserélő főbb részeinek megnevezése, működésének rövid ismertetése	10 pont

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Gyakorlatias feladatértelmezés
Határozottság
Komplex eszközhasználati képesség

Kist. III. összes időkeret: $40 + 10 + 40 + 30 = 120$ perc
Kist. III. összes pontszám: $30 + 20 + 20 + 30 = 100$ pont