



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 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. III.

Szintvizsga időtartama:	150 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	3 részfeladat

Felhasználható: 9. évfolyam, február 01-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 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Tart. III./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat típusa: Gyakorlati feladat, zsengeség meghatározása finométerrel

A feladat meghatározása, leírása:

Az előkészített mintából pl. fagyasztott zöldborsó, végezzen zsengeség 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, működésének, technológiai szerepének ismertetése

Anyagjegyzék: minta a méréshez, mérőeszközök, pecsétetes papír.

Tart. III./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: -

Adható maximális pontszám: 30 pont

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

A feladat meghatározása, leírása:

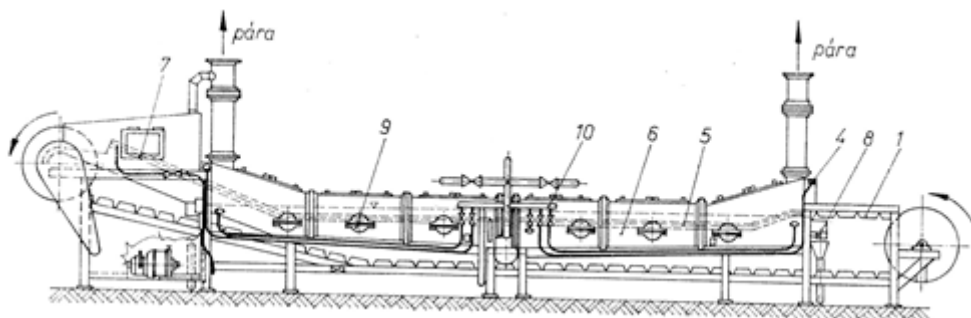
- Milyen berendezést ábrázol az alábbi kép? Nevezze meg a berendezést, alkalmazásának célját, ismertesse balesetmentes üzemeltetését

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től



A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

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

Tart. III./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 90 perc

Felkészülési idő: -

Adható maximális pontszám: 50 pont

A feladat típusa:

Gyakorlati feladat, töltés adott csomagoló edénybe, (üvegbe, palackba), töltőtömeg/tisztatömeg betartása, alapanyag és segédanyag szükséglet meghatározása, levezés, majd pasztörözés végzése pasztörizáló berendezésben.

A feladat meghatározása, leírása:

Töltsön be 8 db 720 ml-es üveget befőtt gyártásra alkalmas alapanyaggal. A töltőtömeg 420 g, a tiszta tömeg 760 g, a felöntőlé vízzoldható szárazanyagtartalma 30 ref%, 0,1% citromsav tartalmú legyen. Határozza meg mennyi (tisztított, előfőzött) alapanyagra és segédanyagra van szükség!

Készítse el a felöntőlevet, majd levezze, zárja és pasztörözze a terméket.

A feladat részletezése:

Készítse ki a szükséges anyagokat, eszközöket, határozza meg a szükséges nyersanyagmennyiséget, számolja ki az elkészítéshez szükséges lé, a cukor és citromsav



menntisét, is, majd levezzén, pasztórózzón a munkavédelmi, hígiéniai, kórnyezetvédelmi követelmények betartásával!

Anyagjegyzék: nyersanyag (gyümölcs), segédanyagok, mosás, válogatás, aprítás, előfőzés, töltés, zárás, pasztórozés eszközei, berendezései

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Szükséges anyagok:

T = 760g

t = 420 g

tisztított, előfőzött alapanyag:

felöntőlé/lé:

cukor, citromsav mennyiség:

víz mennyiség:

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

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

Összes időkeret: 30 + 30 + 90 = 150 perc

Összes pontszám: 20 + 30 + 50 = 100 pont



ÚTMUTATÓ

SZINTVIZSGA FELADAT

ÉRTÉKELÉSÉHEZ

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 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. III.

Szintvizsga időtartama:	150 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	3 részfeladat

Felhasználható: 9. évfolyam, február 01-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 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Tart. III./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat típusa: Gyakorlati feladat, zsengeség meghatározása finométerrel, vagy szárazanyagtartalom meghatározás refraktométerrel

A feladat meghatározása, leírása:

Az előkészített mintából pl. fagyasztott zöldborsó, végezzen zsengeség mérést. Fejtse ki a mérés technológiai szerepét, jelentőségét!

Vagy adott oldat szárazanyagtartalmát mérje meg refraktométerrel.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei, figyelt kompetenciák

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

- | | |
|--|----------------|
| - mérőeszköz használata (finométer/refraktométer beállítása, mérés | 5 pont |
| - zsengeség/szárazanyagtartalom leolvasásának pontossága | 5 pont |
| - mérőeszköz feladatának, technológiai szerepének ismertetése
szakmai ismeret alkalmazása, kifejezése | 10 pont |

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Szakmai ismeretek alkalmazása, képesség, pontosság, felelősségtudat

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

Tart. III./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: -

Adható maximális pontszám: 30 pont

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

A feladat meghatározása, leírása:

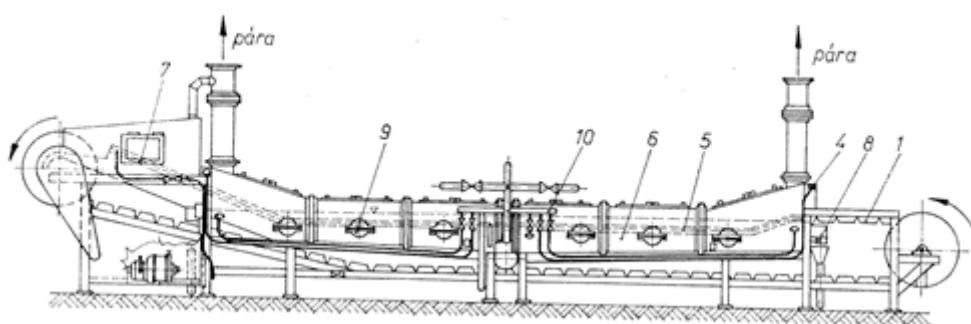
- Milyen berendezést ábrázol az alábbi kép? Nevezze meg a berendezést, alkalmazásának célját, ismertesse balesetmentes üzemeltetését

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től



(1) beadagolás (4) vízfüggöny (5) serlegvezető pálya (6) kád (7) vízöblítés (8) túlfolyó (9) tisztító nyílás (10) vízelosztó

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

A feladat megértése, szakmaiság, pontosság, eredmény, önállóság

- | | |
|--|----------------|
| - berendezés megnevezése: serleges előfőző | 5 pont |
| - alkalmazásának célja | 10 pont |
| - balesetmentes üzemeltetés ismertetése | 15 pont |

Tart. III./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: **90 perc**

Felkészülési idő: **-**

Adható maximális pontszám: **50 pont**

A feladat típusa:

Gyakorlati feladat, töltés adott csomagoló edénybe, (üvegbe, palackba), töltőtömeg/tisztatömeg betartása, alapanyag és segédanyag szükséglet meghatározása, levezés, majd pasztörözés végzése pasztörizáló berendezésben.

A feladat meghatározása, leírása:

Töltsön be 8 db 720 ml-es üveget befőtt gyártásra alkalmas alapanyaggal. A töltőtömeg 420 g, a tiszta tömeg 760 g, a felöntőlé vízdoldható szárazanyagtartalma 30 ref%, 0,1% citromsav

tartalmú legyen. Határozza meg mennyi (tisztított, előfőzött) alapanyagra és segédanyagra van szükség!

Készítse el a felöntőlevet, majd levezze, zárja és pasztőrözze a terméket.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

A feladat részletezése:

Készítse ki a szükséges anyagokat, eszközöket, határozza meg a szükséges nyersanyagmennyiséget, számolja ki az elkészítéshez szükséges lé, a cukor és citromsav mennyiséget, is, majd levegessen, a munkavédelmi, higiéniai, környezetvédelmi követelmények betartásával!

Anyagjegyzék: nyersanyag (gyümölcs), segédanyagok, mosás, válogatás, aprítás, előfőzés, töltés, zárás, pasztőrözés eszközei, berendezései

Szükséges anyagok:

T = 760g

t = 420 g

tisztított, előfőzött alapanyag:

felöntőlé/lé:

cukor, citromsav mennyiség:

víz mennyiség:

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

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

- | | |
|---|----------------|
| - számítás elvégzése | 10 pont |
| - előkészítés (tisztítóműveletek, aprítás, előkészítés) szakszerűsége | 10 pont |
| - berendezések beüzemelésének szakszerűsége | 20 pont |
| - munkavédelmi, higiéniai szabályok betartása | 10 pont |



Összes időkeret: $30 + 30 + 90 = 150$ perc
Összes pontszám: $20 + 30 + 50 = 100$ pont