

# 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. IV.

Szintvizsga időtartama:	120 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. IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

#### **Tart. IV. /A**

**Rendelkezésre álló időkeret: 45 perc**

**Adható maximális pontszám: 25 pont**

**A feladat típusa: írásbeli, gyakorlat**

#### **A feladat meghatározása, leírása:**

Csoportosítsa a gyümölcsféléket! Töltse ki a táblázatot!

Jellemezzen egy - egy választott almatermésű, illetve csonthéjas gyümölcsöt!

Végezze el a rendelkezésére álló kétféle nyersanyag (gyümölcs) mennyiségi átvételét! A mért adatokat rögzítse a mellékelt táblázatba!

#### **Gyümölcsfélék csoportosítása:**

<b>Csoportok</b>	<b>Példák (legalább két gyümölcs)</b>

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től


**10 pont**

**Gyümölcsök jellemzése:**

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

**6 pont**

**Gyümölcsök mennyiségi átvétele:**

	<b>bruttó tömeg</b>	<b>tára tömeg</b>	<b>nettó tömeg</b>
<b>I. nyersanyag (gyümölcs)</b>			
<b>II. nyersanyag (gyümölcs)</b>			

**9 pont**

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

#### Tart. IV. /B

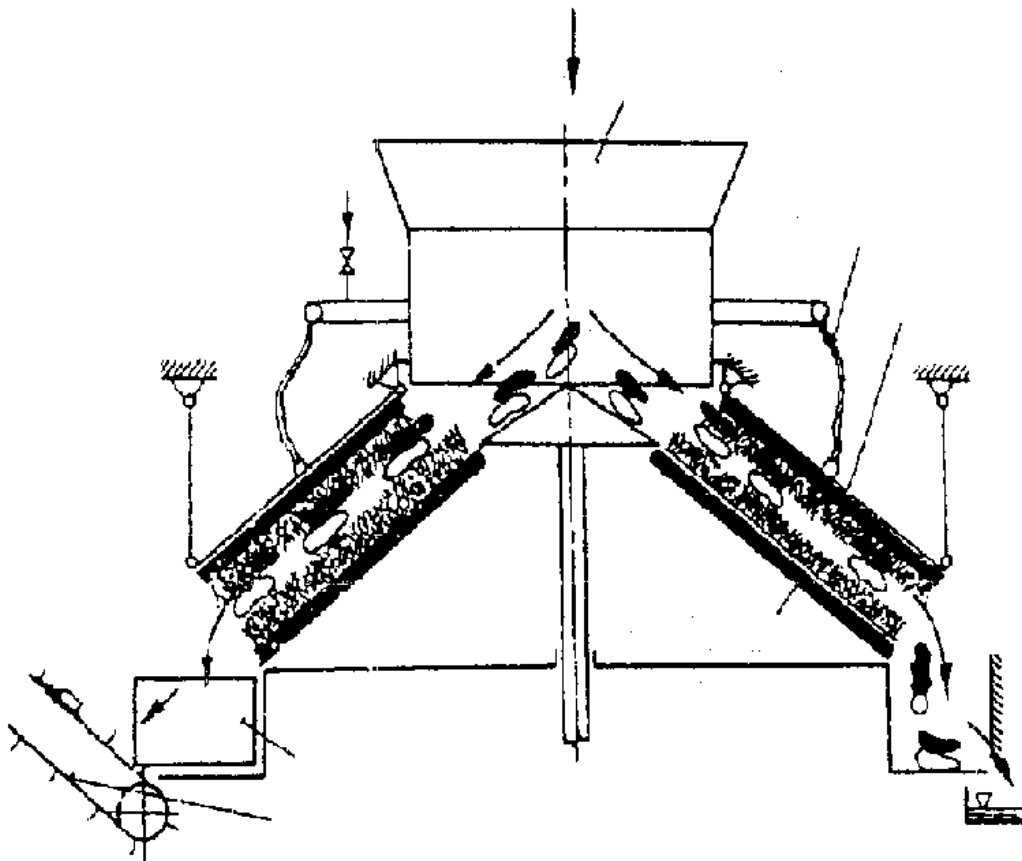
Rendelkezésre álló időkeret: 25 perc

Adható maximális pontszám: 15 pont

A feladat típusa: írásbeli (gép, berendezés felismerése rajzról)

#### A feladat meghatározása, leírása:

Milyen berendezést ábrázol az alábbi kép? Nevezze meg a berendezést és annak részeit, ismertesse működését és balesetmentes üzemeltetését!



Megnevezés:

1 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

**Részei:**

**7 pont**

**Működése, balesetmentes üzemeltetése:**

**7 pont**

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

#### **Tart. IV. /C**

**Rendelkezésre álló időkeret: 80 perc**

**Adható maximális pontszám: 60 pont**

#### **A feladat típusa: gyakorlat**

Készítsen 6 db 5/8-as üvegben körte (vagy alma) befőttet!

(töltés adott csomagoló edénybe, töltőtömeg / tisztatömeg, alapanyag és segédanyag szükséglet, felöntőlé, meghatározása, majd pasztőrözés végzése pasztőröző berendezésben)

#### **A feladat meghatározása, leírása:**

Készítsen 6 db 5/8-as üvegben körte (vagy alma) befőttet!

$$R = 18 \pm 2 \%$$

$$T = 480 \text{ g}$$

$$t = 340 \text{ g}$$

$$r = 8 \% \text{ (vagy a mérésnek megfelelően)}$$

$$f = T - t$$

A felöntőlé készítésnél még 2% elcsurgási veszteséggel is számolnunk kell.

Mennyi felöntőlevet kell összesen elkészíteni? Mennyi kristálycukrot és citromsavat kell kimérni, ha a felöntőlé 0, 20 % citromsavat is tartalmaz a gyártmánylap előírása szerint? Mennyi a szükséges víz mennyisége?

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

#### **A feladat részletezése:**

Készítse ki a szükséges anyagokat, eszközöket, határozza meg a szükséges nyersanyagmennyiséget, számolja ki az elkészítéshez szükséges felöntőlé mennyiségét, a cukor, citromsav és víz mennyiségét, majd levegessen, zárja és pasztőrözze a terméket a munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai, környezetvédelmi követelmények betartásával!

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

Szükséges anyagok:

Nyersanyagmennyiség:

Felöntőlé:



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

Cukor:

Citromsav:

Víz:

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

# 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. IV.

Szintvizsga időtartama:	120 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. IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

#### **Tart. IV. /A**

**Rendelkezésre álló időkeret: 45 perc**

**Adható maximális pontszám: 25 pont**

**A feladat típusa: írásbeli, gyakorlat**

#### **A feladat meghatározása, leírása:**

Csoportosítsa a gyümölcsféléket! Töltse ki a táblázatot!

Jellemezzen egy - egy választott almatermésű, illetve csonthéjas gyümölcsöt!

Végezze el a rendelkezésére álló kétféle nyersanyag (gyümölcs) mennyiségi átvételét! A mért adatokat rögzítse a mellékelt táblázatba!

#### **Gyümölcsfélék csoportosítása:**

<b>Csoportok</b>	<b>Példák (legalább két gyümölcs)</b>
Almatermésűek	alma, körte, birs, naspolya
Bogyógyümölcsűek	szamóca, málna, ribiszke, egres, szőlő, szeder
Csonthéjasok	cseresznye, meggy, kajszibarack, őszibarack, szilva, kökény, som

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

Héjasgyümölcsűek	dió, mandula, mogyoró, gesztenye
Déligyümölcsök	narancs, cirtrom, ananász, datolya, füge

**10 pont**

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

**Gyümölcs csoportonként 2-2 pont**

**Gyümölcsök jellemzése:**

**6 pont**

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

A kiválasztott gyümölcs jellemzése, konzervipari felhasználása, ismertebb fajtái

Gyümölcsönként 3 -3 pont

**6 pont**

**Gyümölcsök mennyiségi átvétele:**

	<b>bruttó tömeg</b>	<b>tára tömeg</b>	<b>nettó tömeg</b>
<b>I. nyersanyag (gyümölcs)</b>			

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

<b>II. nyersanyag (gyümölcs)</b>			
--------------------------------------	--	--	--

**9 pont**

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

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

<b>Sorszám</b>	<b>Feladatok</b>	<b>Pontszám</b>
1.	Mérleg üzembe helyezése, ellenőrzése	<b>3</b>
2.	Tára tömeg meghatározása	<b>2</b>
3.	Bruttó tömeg meghatározása	<b>2</b>
4.	Nettó tömeg meghatározása	<b>2</b>
		<b>Összesen: 9 pont</b>

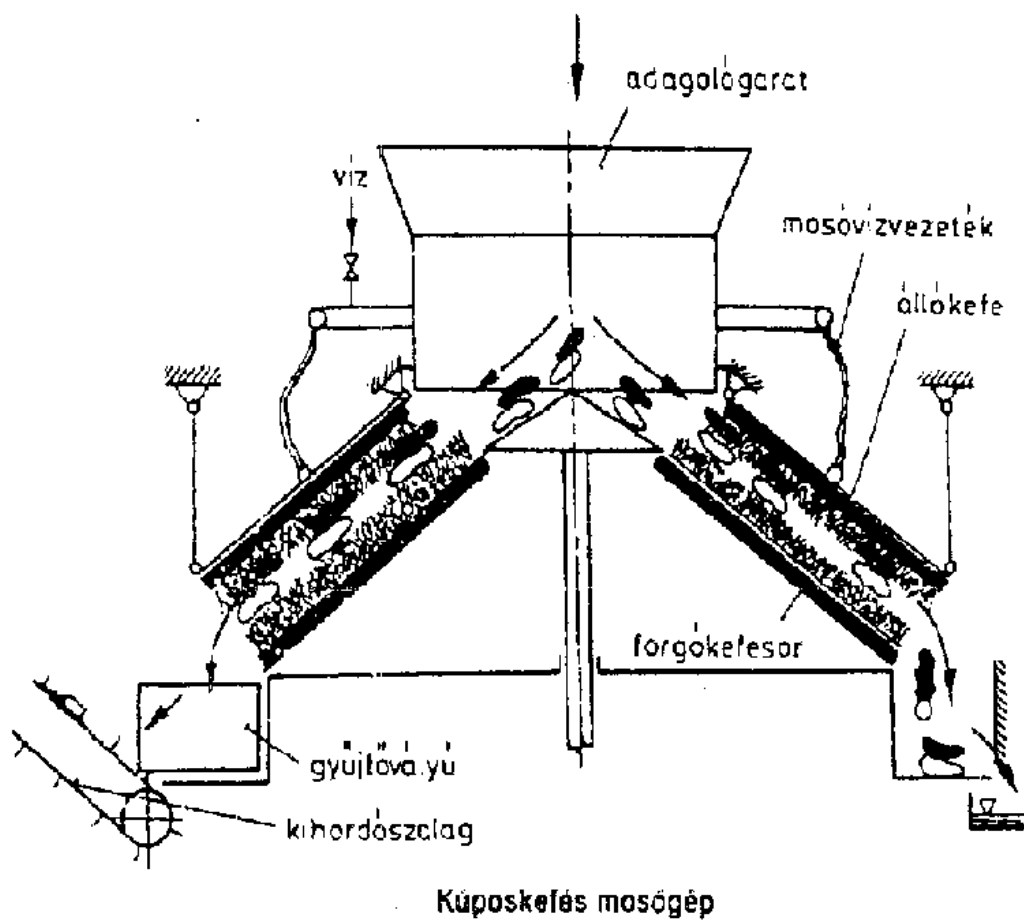
Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás  
Feladat sorozatjele: Tart. IV.  
Érvényes: 2017. szeptember 1-től

#### Tart. IV. /B

Rendelkezésre álló időkeret: 25 perc

Adható maximális pontszám: 15 pont

A feladat típusa: írásbeli (gép, berendezés felismerése rajzról)



#### A feladat meghatározása, leírása:

Milyen berendezést ábrázol az alábbi kép? Nevezze meg a berendezést és annak részeit, ismertesse működését és balesetmentes üzemeltetését!

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

### **A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

Megnevezés: Kúposkefés mosógép **1 pont**

Részei: **7 pont**

Működése, balesetmentes üzemeltetése: **7 pont**

Az **adagológaratba** ömlesztett uborka a **forgó kefesor** és az ezt letakaró, függőleges irányban billenthető **álló kefesor** közé kerül. A **mosóvízvezeték**, az álló kefesorhoz csatlakozik. Az uborka a forgó- és állókefék között vízöblítéssel a kerületig sodródik, ahonnan a **gyűjtővályúba**, majd onnan a **kihordószalagra** kerül. A kihordószalagon permetező **víz**sugár hálózati vízzel öblíti le a terméket. A géphez víztisztító szűrő és ciklontelep tartozik. A mosóvíz, tisztítás után visszakerül a rendszerbe, a felesleges mennyiség pedig a túlfolyón a csatornába kerül. A mosásra kerülő uborkát célszerű átmérő szerint osztályozni, mivel a nagyobb méretű uborka mögött a kisebbet nem éri a kefék mechanikai hatása.

### **Tart. IV. /C**

**Rendelkezésre álló időkeret: 80 perc**

**Adható maximális pontszám: 60 pont**

### **A feladat típusa: gyakorlat**

Készítsen 6 db 5/8-as üvegben körte (vagy alma) befőttet!

(töltés adott csomagoló edénybe, töltőtömeg / tisztatömeg, alapanyag és segédanyag szükséglet, felöntőlé, meghatározása, majd pasztőrözés végzése pasztőröző berendezésben)

### **A feladat meghatározása, leírása:**

Készítsen 6 db 5/8-as üvegben körte (vagy alma) befőttet!

$R = 18 \pm 2 \%$

$T = 480 \text{ g}$

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

$t = 340 \text{ g}$

$r = 8 \%$  (vagy a mérésnek megfelelően)

$f = T - t$

A felöntőlé készítésnél még 2% elcsurgási veszteséggel is számolnunk kell.

Mennyi felöntőlevet kell összesen elkészíteni? Mennyi kristálycukrot és citromsavat kell kimérni, ha a felöntőlé 0, 20 % citromsavat is tartalmaz a gyártmánylap előírása szerint? Mennyi a szükséges víz mennyisége?

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

#### **A feladat részletezése:**

Készítse ki a szükséges anyagokat, eszközöket, határozza meg a szükséges nyersanyagmennyiséget, számolja ki az elkészítéshez szükséges felöntőlé mennyiségét, a cukor és citromsav mennyiségét, majd levegessen, zárja és pasztőrözze a terméket a munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai, környezetvédelmi követelmények betartásával!

#### Szükséges anyagok:

Nyersanyagmennyiség:  $6 \times 340 = 2040 \text{ g}$

Felöntőlé:  $T - t = 480 \text{ g} - 320 \text{ g} = 160 \text{ g}$  az egy üveg körtebefőltre töltött felöntőlé mennyisége

6 db 5/8-as üvegbe:  $160 \times 6 = 960 \text{ g}$  felöntőlevet kell készíteni

$960 \times 100 / 98 = 979,59 \text{ g}$  felöntőlevet kell összesen megfőzni, ha az elcsurgási veszteséget is figyelembe vesszük.

$F_c = (T \times R - t \times r) / T - t (\%)$

$F_c = (480 \times 18) - (340 \times 8) / 160 = 38 \%$  os vízben oldható szárazanyag tartalmú felöntőlevet kell megfőznünk a körtebefőltre.

Ebből, a citromsavval 0,20 % szárazanyagot már beoldunk a felöntőlében. A hiányzó mennyiséget kristálycukorral pótoljuk.



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

$38 - 0,20 = 37,80\%$  a cukorral kiegészítendő szárazanyag.

Cukor:  $979,59 \times 37,8 / 100 = 370,28$  g

Citromsav:  $(979,59 \times 0,2) / 100 = 1,96$  g

Víz:  $979,59 - 370,28 - 1,96 = 607,35$  g

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

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

Helyes számítás **10 pont**

Előkészítés (tisztítóműveletek, aprítás, előkészítés) szakszerűsége **10 pont**

Töltés, levezés szakszerűsége: **10 pont**

Berendezések beüzemelésének szakszerűsége **20 pont**

Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai,  
környezetvédelmi követelmények betartása **10 pont**

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 irányítás melletti munkavégzésre.