

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. VI.

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. VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

Tart. VI. /A

Rendelkezésre álló időkeret: 45 perc

Adható maximális pontszám: 25 pont

A feladat típusa: írásbeli, gyakorlat

A feladat meghatározása, leírása:

Válaszoljon az alábbi, növényi nyersanyagok átvételére, minősítésére vonatkozó kérdésekre!

Végezze el a rendelkezésére álló nyersanyag (zöldség) minőségi átvételét, egy rendelkezésre álló eszközzel!

A nyersanyagok minősítése történhet:

-
-

2 pont

Sorolja fel a növényi nyersanyagok értékmérő tulajdonságait!

-
-
-
-
-
-

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

-

-

4 pont

Szubjektív értékeléssel minősíthető:

-

-

-

-

-

5 pont

Objektív értékeléssel minősíthető (írjon egy-egy példát!):

-

-

-

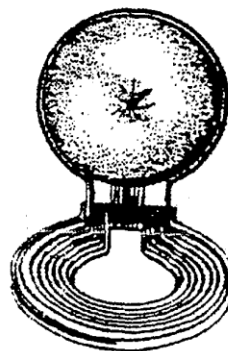
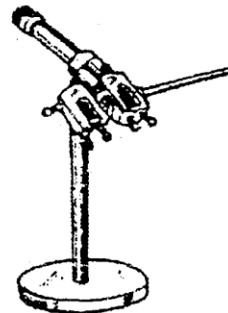
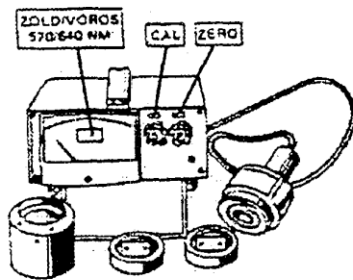
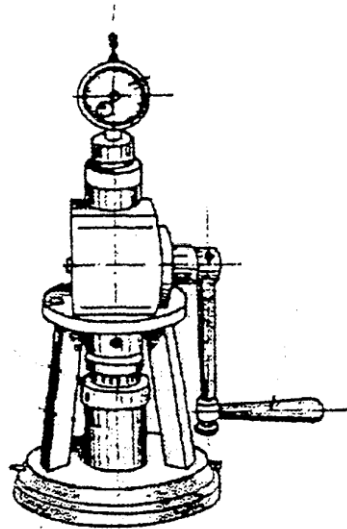
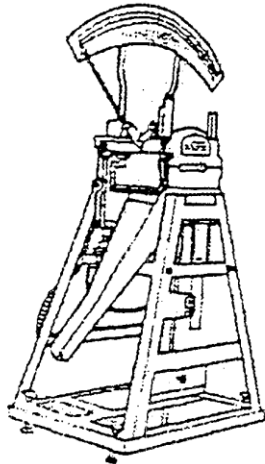
-

4 pont

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

A nyersanyag átvételénél használt legismertebb eszközök:

Nevezze meg az ábrán látható eszközöket! A megnevezést, írja az ábrák alá!



5 pont

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

Végezze el a rendelkezésére álló nyersanyag (zöldség) minőségi átvételét, egy rendelkezésre álló eszközzel!

5 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

Tart. VI. /B

Rendelkezésre álló időkeret: 25 perc

Adható maximális pontszám: 10 pont

A feladat típusa: írásbeli (veszteségszámítás)

A feladat meghatározása, leírása:

Számítsa ki az alábbi feladat!

A számítási feladathoz alapműveletek végzésére alkalmas számológép használata megengedett, a részeredményeket rögzítse írásban az intézmény pecsétjével ellátott lapon.

A kérdésekre válaszoljon szövegesen!

Egy üzembe 1500 kg almazúzalékból 70 ref %-os sűrítményt készítenek. Hány kg sűrítményt tudnak előállítani, ha az almazúzalék szárazanyagtartalma 12 ref % és a préselés veszteség 30 %?

10 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

Tart. VI. /C

Rendelkezésre álló időkeret: 80 perc

Adható maximális pontszám: 65 pont

A feladat típusa: írásbeli, gyakorlat

Almabefőtt készítése

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

A feladat meghatározása, leírása:

Végezze el 10 kg alma héj, szár és magház eltávolítását, majd aprítását a higiéniai, munkavédelmi és környezetvédelmi szabályok betartásával. Határozza meg, az értékes rész és a leválasztott hulladék tömegét! Végezzen színrögzítést, akadályozza meg, a tisztított nyersanyag barnulását.

A megtisztított, aprított almát, töltse 720 ml-es üvegekbe! A töltőtömeg 430g. Számítsa ki, hogy hány darab üvegre lesz szükség és a szükséges felöntőlé mennyiségét! Készítse el a felöntőlevet (10% cukor, 0,2 % citromsav tartalommal)!

A feladat részletezése:

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

Nyersanyag mennyisége: kg

Tisztítási veszteség kg %

Értékes rész (töltéshez) kg %

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

Szükséges üveg:

Számítás felöntőlé készítéshez:

Felöntőlé mennyisége:

Cukor:

Víz:

Citromsav:

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. VI.

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. VI.

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. VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

Tart. VI. /A

Rendelkezésre álló időkeret: 45 perc

Adható maximális pontszám: 25 pont

A feladat típusa: írásbeli, gyakorlat

A feladat meghatározása, leírása:

Válaszoljon az alábbi, növényi nyersanyagok átvételére, minősítésére vonatkozó kérdésekre!

Végezze el a rendelkezésére álló nyersanyag (zöldség) minőségi átvételét, egy rendelkezésre álló eszközzel!

A nyersanyagok minősítése történhet:

- szubjektív, érzékszervi megítélés alapján
- objektív, műszeres adatok alapján

2 pont

Sorolja fel a növényi nyersanyagok értékmérő tulajdonságait!

- fajta, fajtaazonosság
- érettségi fok
- romlatlanság
- sérülésmentesség
- tisztaság
- osztályozottság

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

- beltartalmi érték
- küllem

4 pont

Szubjektív értékeléssel minősíthető:

- illat
- küllem
- romlatlanság
- szín
- állag

5 pont

Objektív értékeléssel minősíthető (írjon egy-egy példát!):

- beltartalom pl. szárazanyagtartalom
- méret pl. őszibarack
- szín pl. paradicsom
- zsengesség pl. zöldborsó

4 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

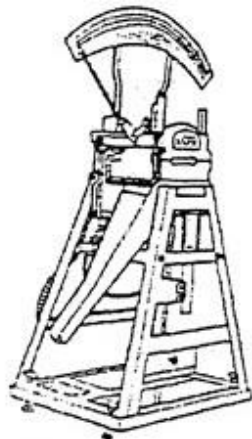
34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. VI.

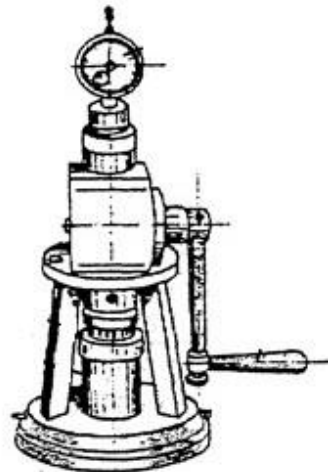
Érvényes: 2017. szeptember 1-től

A nyersanyag átvételénél használt legismertebb eszközök:

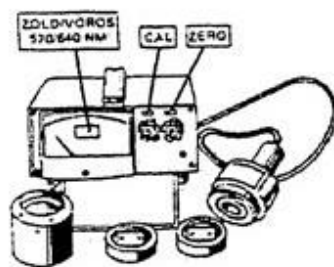
Nevezze meg az ábrán látható eszközöket! A megnevezést, írja az ábrák alá!



Tenderométer



Finométer



Tomacolor paradicsomlé zöld-vörös színhányadosmérő



Nújított skálás refraktométer



Colozó gömb alakú nyersanyagok átmérőjének meghatározása

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

Végezze el a rendelkezésére álló nyersanyag (zöldség) minőségi átvételét, egy rendelkezésre álló eszközzel!

5 pont

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Helyes válaszok (a fentebb leírtak szerinti részpontokból):

20 pont

Az eszköz szakszerű, rendeltetésszerű használata. Az értékek helyes leolvasása. A leolvasott értékből a nyersanyag felhasználhatóságának helyes megállapítása

5 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

Tart. VI. /B

Rendelkezésre álló időkeret: 25 perc

Adható maximális pontszám: 10 pont

A feladat típusa: írásbeli (veszteségszámítás)

A feladat meghatározása, leírása:

Számítsa ki az alábbi feladat!

A számítási feladathoz alapműveletek végzésére alkalmas számológép használata megengedett, a részeredményeket rögzítse írásban az intézmény pecsétjével ellátott lapon.

A kérdésekre válaszoljon szövegesen!

Egy üzembe 1500 kg almazúzalékból 70 ref %-os sűrítményt készítenek. Hány kg sűrítményt tudnak előállítani, ha az almazúzalék szárazanyagtartalma 12 ref % és a préselés veszteség 30 %?

Préselési veszteség:

$$(1500 \times 30) / 100 = 450$$

450 kg a veszteség

3 pont

$$1500 \text{ kg} - 450 \text{ kg} = 1050 \text{ kg}$$

1050 kg a ténylegesen felhasználható almazúzalék

2 pont

Sűrítmény mennyisége:

$$1050 \text{ kg} \times 12 \text{ ref \%} = X \text{ kg} \times 70 \text{ ref \%}$$

4 pont

$$X = (12 \times 1050) / 70 = 180$$

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

180 kg 70 ref %-os sűrítményt tudnak készíteni

1 pont

A feladat részletezése:

A számítási feladathoz alpműveletek végzésére alkalmas számológép használata megengedett, a részeredményeket rögzítse írásban az intézmény pecsétjével ellátott lapon.

A kérdésekre válaszoljon szövegesen!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

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

Helytelen részszámításért nincs pontlevonás.

Helyes számítás (a fentebb leírtak szerinti részpontokból):

10 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

Tart. VI./C

Rendelkezésre álló időkeret: 80 perc

Adható maximális pontszám: 65 pont

A feladat típusa: írásbeli, gyakorlat

Almabefőtt készítése

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

A feladat meghatározása, leírása:

Végezze el 10 kg alma héj, szár és magház eltávolítását, majd aprítását a higiéniai, munkavédelmi és környezetvédelmi szabályok betartásával. Határozza meg, az értékes rész és a leválasztott hulladék tömegét! Végezzen színrögzítést, akadályozza meg, a tisztított nyersanyag barnulását.

A megtisztított, aprított almát, töltse 720 ml-es üvegekbe! A töltőtömeg 430g. Számítsa ki, hogy hány darab üvegre lesz szükség és a szükséges felöntőlé mennyiségét! Készítse el a felöntőlevet (10% cukor, 0,2 % citromsav tartalommal)!

A feladat részletezése:

Készítse ki a szükséges anyagokat, eszközöket, végezze el az előkészítő műveleteket, határozza meg a szükséges nyersanyagmennyiséget, számolja ki az elkészítéshez szükséges felöntőlé mennyiségét, a cukor, citromsav és víz mennyiségét, majd levezzen, 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. VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

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

5 pont

Szükséges üveg:

1 pont

Számítás felöntőlé készítéshez:

Felöntőlé mennyisége:

Cukor:

Víz:

Citromsav:

4 pont

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

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

Helyes számítás **10 pont**

Előkészítés (tisztítóműveletek, aprítás, előkészítés) szakszerűsége **15 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.