

# SZINTVIZSGA FELADAT

a

**Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara**

hatáskörébe tartozó szakképesítéshez

**Érvényes:** 2013. szeptember 1-től, a 41/2013. (V. 28.) VM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

**34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó**

Feladat sorozatjele: MF I.

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| 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:** tankonyha, tanebédlő, tanüzem: állattartó telep, kertészet, szaktanterem



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

### **MF I./A feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc**

**Felkészülési idő: 5 perc**

**Adható maximális pontszám: 30 pont**

**A feladat meghatározása, leírása:** Készítsen a rendelkezésre álló alapanyagokból szendvicset és kávét 3 fő felnőtt számára- Az étkezés jellegének megfelelően terítse meg az asztalt. Szolgálja fel a szendvicset és a kávét, kínáljon a vendégeknek ásványvizet is.

**A feladat típusa:** Konyhai munkák végzése, kommunikáció

**A feladat részletezése:** A feladat végrehajtásának színtere a tankonyha, tanebédlő

- Tojásfőzés
- A vendéglátásnak megfelelően az asztal megterítése
- Anyagelőkészítés, zöldségszeletelés
- A szendvics elkészítése, díszítése
- Kávéfőzés
- Felszolgálat, ital kínálása, beszélgetés
- Az asztal leszedése, takarítás, mosogatás

### **MF I./B feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc**

**Felkészülési idő: 15 perc**

**Adható maximális pontszám: 20 pont**

**A feladat meghatározása, leírása:** Számolja ki a megadott feladatlapon, mennyibe kerülne 5 éves gyermekének barátait (8 fő) uzsonnára vendégül látni, ha fejenként fél szelet vajás kenyeret, egy szelet párizsit, 2 dl kakaót és 1 db almát ad. 3 db gyümölcs, két szelet kenyér, párizsi mérésének átlagából számolja ki egy adag szükségletét, majd határozza meg a beszerezendő nyersanyag mennyiségét és annak költségét. Töltse ki a mellékelt lapon elkészített táblázatot, írja le, hogy milyen eszközökre van szüksége még az előkészítés során. A táblázat kitöltése után olvassa fel a kijelölt mesét.

**A feladat típusa:** Nyersanyagmennyiség kiszámítása, költségkalkuláció, gyermekgondozási gyakorlat



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

**A feladat részletezése:** A feladat végrehajtásának színtere lehetőleg a szaktanterem legyen.

- A táblázat kitöltése a mért és ismert adatok alapján (melléklet)
- A szükséges eszközök felsorolása (melléklet)
- A mese felolvasása

**Egyéb információk:** Almán kívül más gyümölcs, vagy a párizsi helyett egyéb húсарu is meghatározható, de ebben az esetben a beszerzési kilónkénti árat táblázatban közölni kell.

#### **MF I./C feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret:** 30 perc

**Felkészülési idő:** 15 perc

**Adható maximális pontszám:** 20 pont

**A feladat meghatározása, leírása:** Válassza ki a bemutatott szerek közül a kézfertőtlenítésre, a gépkocsi kerékfertőtlenítésre és a lábbeli fertőtlenítésre általánosan használható anyagokat járványmentes időszakban. Adja meg, hogy a lábbeli fertőtlenítésére milyen méretű tálcat készítsen, határozza meg a tálcában található betét anyagát, majd számolja ki az 1 %-os oldat készítéséhez szükséges víz és fertőtlenítő szer mennyiségét. A kézfertőtlenítésre használt vegyszerrel készítsen a mosdótálba 1,5 liter oldatot.

**A feladat típusa:** Állattartási, higiéniai feladat.

**A feladat részletezése:** A feladat végrehajtásának színtere az állattartó telep.

- A kézfertőtlenítésre, a gépkocsi kerékfertőtlenítésre és a lábbeli fertőtlenítésre az általánosan használható anyagok kiválasztása és a mellékelt táblázatba beírása.
- A lábbeli fertőtlenítésére használt tálca méreteinek meghatározása, a szükséges betét, vegyszer és folyadékmennyiség kiszámítása és a mellékelt táblázatba beírása.
- Kézfertőtlenítéshez készített 1,5 liter folyadékhoz szükséges vegyszer nevének és mennyiségének meghatározása, elkészítése a segítő tanár engedélye után.

**Egyéb információk:** A tanuló a vegyszereket csak a tanár jelenlétében használhatja.



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

### **MF I./D feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc**

**Felkészülési idő: 15 perc**

**Adható maximális pontszám: 30 pont**

**A feladat meghatározása, leírása:** Írja be a mellékelt táblázatba a sorszám szerint megadott zöldségmagvak nevét. Végezze el a rendelkezésre álló zöldségnövény magvetését szaporítóládába kézzel, szemenkénti vetéssel. A sor- és tőtávot a szintvizsga bizottság tagja adja meg.

**A feladat típusa:** Kertészeti gyakorlat, zöldségvetőmag felismerés, vetés szaporítóládába,

**A feladat részletezése:** A feladat megoldásának színtere a kertészeti tanüzem, üvegház, fóliasátor, gyakorló terem.

- A zöldségmagvak felismerése, a mellékelt táblázat kitöltése a növények megnevezésével.
- Az ésszerű és biztonságos munkavégzéshez szükséges munkahelyi rend kialakítása.
- A föld előkészítése.
- A szaporítóláda megtöltése magvetésre (1 db láda).
- A magvetés végrehajtása.
- Munkahely takarítás, rendrakás.



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
 34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó  
 Feladat sorozatjele: MF I.  
 Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Vizsgázó neve: .....

### Melléklet

az MF I./B Nyersanyagmennyiség kiszámítása, költségkalkuláció, gyermekgondozási  
 gyakorlat feladathoz

#### Az uzsonnához szükséges étel, ital kiszámítása

|          | 1/2 szelet kenyér<br>/egy db gyümölcs,<br>tej stb.<br>súlya/mennyisége | Szükséges<br>mennyiség | Egységár | Beszerzési<br>ár | Megjegyzés |
|----------|------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------|------------------|------------|
| Kenyér   |                                                                        |                        |          |                  |            |
| Vaj      |                                                                        |                        |          |                  |            |
| Párizsi  |                                                                        |                        |          |                  |            |
| Gyümölcs |                                                                        |                        |          |                  |            |
| Tej      |                                                                        |                        |          |                  |            |
| Kakaó    |                                                                        |                        |          |                  |            |
| Cukor    |                                                                        |                        |          |                  |            |

Az elkészítéshez, étkezéshez szükséges eszközök felsorolása: .....

.....

.....

.....

Átlagszámítás:



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Vizsgázó neve: .....

### **Melléklet**

az MF I./C Állattartási, higiéniai feladathoz

Kézfertőtlenítésre általánosan használható anyagok: .....

.....

Gépkocsi kerékfertőtlenítésre általánosan használható anyagok: .....

.....

Lábbeli fertőtlenítésére általánosan használható anyagok: .....

.....

A lábbeli fertőtlenítő tálca méretei: Szélesség: .....

Hosszúság: .....

Magasság: .....

Betét anyaga: .....

A tálca rajza, a szükséges folyadékmennyiség kiszámítása:



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

A kézfertőtlenítésre használt folyadékhoz szükséges vegyszermennyiség meghatározása:

Vegyszer neve:.....

Használt %-os arány: .....

1,5 liter vízhez szükséges vegyszer-mennyiség:.....



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Vizsgázó neve: .....

### Melléklet

az MF I./D Kertészeti gyakorlat, zöldségvetőmag felismerése, vetés szaporítóládába feladathoz

| Mag<br>sorszáma | Zöldségnövény megnevezése | Pontszám |
|-----------------|---------------------------|----------|
| 1.              |                           |          |
| 2.              |                           |          |
| 3.              |                           |          |
| 4.              |                           |          |
| 5.              |                           |          |
| 6.              |                           |          |
| 7.              |                           |          |
| 8.              |                           |          |
| 9.              |                           |          |
| 10.             |                           |          |
|                 | <b>Összes pontszám</b>    |          |



# 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:

2013. szeptember 1-től, a 41/2013. (V. 28.) VM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

**34 811 02 Mezőgazdasági gazdasszony, falusi vendéglátó**

Feladat sorozatjele: MF I.

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| Szintvizsga időtartama:      | 180 perc      |
| Elérhető maximális pontszám: | 100 pont      |
| Feladatok száma:             | 4 részfeladat |

**Felhasználható:** március 15.-től április 30.-ig

Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

**Feladatok helyszíne:** tankonyha, tanebédülő, tanüzem: állattartó telep, kertészet, szaktanterem



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

### **MF I./A feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc**

**Felkészülési idő: 5 perc**

**Adható maximális pontszám: 30 pont**

**A feladat meghatározása, leírása:** Készítsen a rendelkezésre álló alapanyagokból szendvicset és kávét 3 fő felnőtt számára. Az étkezés jellegének megfelelően terítse meg az asztalt. Szolgálja fel a szendvicset és a kávét, kínáljon a vendégeknek ásványvizet is.

**A feladat típusa:** Konyhai munkák végzése, kommunikáció.

**A feladat részletezése:** A feladat végrehajtásának színtere a tankonyha, tanebédlő.

- Tojásfőzés
- A vendéglátásnak megfelelően az asztal megterítése
- Anyag előkészítés, zöldségszeletelés
- A szendvics elkészítése, díszítése
- Kávéfőzés
- Felszolgálat, ital kínálása, beszélgetés
- Az asztal leszedése, takarítás, mosogatás

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:** A rendelkezésre álló alapanyagok, eszközök célszerű felhasználása, kreativitás, higiéniai követelmények érvényesítése, kommunikáció tartalma, formája.

**Eszközjegyzék:** Tűzhely, tojásfőzéshez edény, kenő és szeletelő kés, vágódeszka, sajtreszelő, kávéfőző gép. tálca, terítéshez szükséges kellékek: asztalterítő, szalvéta, kistányér, kávéscsésze, alátét, kávéskanna, cukortartó, tejes kancsó, vizespohár, konyharuha

**Anyagjegyzék:** felvágott, kolbász, tojás, vaj, szeletelt kenyér, paprika, paradicsom, só, kávé, tej, cukor, ásványvíz, tisztító szerek.

**A feladatrészekre adható pontszámok:**

|                                                         |                |
|---------------------------------------------------------|----------------|
| A rendelkezésre álló alapanyagokból szendvics készítése | 10 pont        |
| A vendéglátásnak megfelelően az asztal megterítése      | 5 pont         |
| Felszolgálat, ital kínálása, beszélgetés                | 10 pont        |
| Az asztal leszedése, takarítás, mosogatás               | 5 pont         |
| <b>Összesen</b>                                         | <b>30 pont</b> |



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

**A feladat értékelésénél megfigyelt szakmai készségek, kompetenciák:** konyhai gépek, eszközök működtetése, higiénias szemlélet, szakmai nyelvű beszédkészség, ízérzékelés, ízlés, terhelhetőség, segítőkészség, kommunikációs rugalmasság, helyzetfelismerés, a környezet tisztántartása

#### **MF I./B feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret:** 30 perc

**Felkészülési idő:** 15 perc

**Adható maximális pontszám:** 20 pont

**A feladat meghatározása, leírása:** Számolja ki a megadott feladatlapon, mennyibe kerülne 5 éves gyermekének barátait (8 fő) uzsonnára vendégül látni, ha fejenként fél szelet vajas kenyeret, egy szelet párizsit, 2 dl kakaót és 1 db almát ad. 3 db gyümölcs, két szelet kenyér, párizsi mérésének átlagából számolja ki egy adag szükségletét, majd határozza meg a beszerezendő nyersanyag mennyiséget és annak várható költségét. Töltse ki a mellékelt lapon elkészített táblázatot, írja le, hogy milyen eszközökre van szüksége még az előkészítés során. A táblázat kitöltése után olvassa fel a kijelölt mesét.

**A feladat típusa:** Nyersanyagmennyiség kiszámítása, költségkalkuláció, gyermekgondozási gyakorlat.

**A feladat részletezése:** A feladat végrehajtásának színtere lehetőleg a szaktanterem legyen.

- A táblázat kitöltése a mért és ismert adatok alapján (melléklet)
- A szükséges eszközök felsorolása (melléklet)
- A mese felolvasása

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:** A mérés és számítás pontossága, az adatok helyes ismerete, felhasználása, a szükséges eszközök meghatározása, a felolvasás, minősége.

**Eszközjegyzék:** mérleg, írótümb, ceruza, mesekönyv.

**Anyagjegyzék:** 3 db gyümölcs (alma), 2 szelet kenyér, 2 szelet párizsi

**Egyéb információk:** Almán kívül más gyümölcs, vagy a párizsi helyett egyéb húsrú is meghatározható, de ebben az esetben a beszerzési kilónkénti árat táblázatban közölni kell.



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

**A feladatrészekre adható pontszámok:**

|                                                    |                |
|----------------------------------------------------|----------------|
| A táblázat kitöltése mért és ismert adatok alapján | 10 pont        |
| A szükséges eszközök felsorolása                   | 5 pont         |
| A délutáni mese, felolvasása                       | 5 pont         |
| <b>Összesen</b>                                    | <b>20 pont</b> |

**A feladat értékelésénél megfigyelt szakmai készségek, kompetenciák:** Tűrőképesség, kommunikációs rugalmasság, felfogóképesség, helyzetfelismerés, számolási készség, mennyiségérzék.

**MF I./C feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret:** 30 perc

**Felkészülési idő:** 15 perc

**Adható maximális pontszám:** 20 pont

**A feladat meghatározása, leírása:** Válassza ki a bemutatott szerek közül a kézfertőtlenítésre, a gépkocsi kerékfertőtlenítésre és a lábbeli fertőtlenítésére általánosan használt anyagokat járványmentes időszakban. Adja meg, hogy a lábbeli fertőtlenítésére milyen méretű tálcat készítene, határozza meg a tálcában található betét anyagát, majd számolja ki az 1 %-os oldat készítéséhez szükséges víz és fertőtlenítő szer mennyiségét. A kézfertőtlenítésre használt vegyszerrel készítsen a mosdótálba 1,5 liter oldatot.

**A feladat típusa:** Állattartási, higiéniai feladat.

**A feladat részletezése:** A feladat végrehajtásának színtere az állattartó telep.

- A kézfertőtlenítésre, a gépkocsi kerékfertőtlenítésre és a lábbeli fertőtlenítésre az általánosan használható anyagok kiválasztása és a mellékelt táblázatba beírása.
- A lábbeli fertőtlenítésére használt tálca méreteinek meghatározása, a szükséges betét, vegyszer és folyadékmennyiség kiszámítása és a mellékelt táblázatba beírása.
- Kézfertőtlenítéshez készített 1,5 liter folyadékhoz szükséges vegyszer nevének és mennyiségének meghatározása, elkészítése a segítő tanár engedélye után.



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:** A vegyszerek kezelésével kapcsolatos szabályok szigorú betartása, a vegyszerek és a használat során előírt százalékok helyes meghatározása, a használható anyagok ismerete.

**Eszközjegyzék:** Folyadék mérésére mérőeszköz, mosdótál kézfertőtlenítésre.

**Anyagjegyzék:** Az általánosan használt és engedélyezett szerek eredeti csomagolásban, vagy egyértelmű megjelöléssel, használati leírással (pl. formalin, kálium-hipermanganát, Incosan, ecetsav, tejsav, klórlúg, mésztej, nátrium-hidroxid, szuperfoszfát oldat, iosan, citromsav stb.), víz, lábbeli fertőtlenítésre alkalmas betétek.

**Egyéb információk:** A tanuló a vegyszereket csak a tanár jelenlétében használhatja. Legalább 10 féle anyag bemutatásáról kell gondoskodni, amelyek közül a tanuló választhatja ki a használható anyagokat. A vegyszerek listájának jóváhagyása a Szintvizsga Bizottság Elnökének feladata.

**A feladatrészekre adható pontszámok:**

|                                                                                                                                                          |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| A kézmosásra, a gépkocsi kerékfertőtlenítésre és a lábbeli fertőtlenítésére általánosan használható anyagok kiválasztása                                 | 5 pont         |
| A lábbeli fertőtlenítésére használt tálca méreteinek meghatározása, a szükséges betét, vegyszer és folyadékmennyiség kiszámítása                         | 5 pont         |
| Kézfertőtlenítéshez készített 1,5 liter folyadékhoz szükséges vegyszer nevének és mennyiségének meghatározása, elkészítése a segítő tanár engedélye után | 10 pont        |
| <b>Összesen</b>                                                                                                                                          | <b>20 pont</b> |

A feladat értékelésénél megfigyelt szakmai készségek, kompetenciák: Szakmai számítások, mennyiségérzék, felelősségtudat, határozottság, rendszerező képesség.



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

### **MF I./D feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc**

**Felkészülési idő: 15 perc**

**Adható maximális pontszám: 30 pont**

**A feladat meghatározása, leírása:** Írja be a mellékelt táblázatba a sorszám szerint megadott zöldségmagvak nevét. Végezze el a rendelkezésre álló zöldségnövény magvetését szaporítóládába kézzel, szemenkénti vetéssel. A sor- és tőtávot a szintvizsga bizottság tagja adja meg.

**A feladat típusa:** Kertészeti gyakorlat, zöldségvetőmag felismerése, vetés szaporítóládába.

**A feladat részletezése:** A feladat megoldásának színtere a kertészeti tanüzem, üvegház, fóliasátor, gyakorló terem.

- A zöldségmagvak felismerése, a mellékelt táblázat kitöltése, a növények megnevezésével.
- Az ésszerű és biztonságos munkavégzéshez szükséges munkahelyi rend kialakítása.
- A föld előkészítése.
- A szaporítóláda megtöltése magvetésre (1 db. láda).
- A magvetés végrehajtása.
- Munkahely takarítás, rendrakás.

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:** Az előkészített, sorszám szerint megjelölt zöldségmagvak nevének meghatározása, a magvetés szakszerűsége, a munkahelyi rend biztosítása.

**Eszközjegyzék:** szaporítóláda, lapát, rosta, lehúzófa, lapogatófa, sorjelölő, jeltábla, kanna vagy tömlő szórófejjel, vetőmag.

**Anyagjegyzék:** Tíz zöldségnövény magjának sorszámmal ellátott, nyitott tároló edényben történő elhelyezése, föld, homok, beöntözési lehetőség, vetőmag.



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

**Egyéb információk:** A magfelismerésnél biztosítani kell a megfelelő világítást, és a magvakhoz történő hozzáférést. A vetéshez meg kell adni az egy ládába elhelyezendő magvak mennyiségét. A felismerés anyagának jóváhagyása a Szintvizsga Bizottság Elnökének feladata.

**A feladatrészekre adható pontszámok:**

|                                         |                |
|-----------------------------------------|----------------|
| A zöldségnövény magvak megnevezése      | 10 pont        |
| A föld előkészítése                     | 5 pont         |
| A szaporítóláda megtöltése (1 db. láda) | 5 pont         |
| A magvetés végrehajtása, öntözés        | 5 pont         |
| Munkahely takarítás, rendrakás          | 5 pont         |
| <b>Összesen</b>                         | <b>30 pont</b> |

**A feladat értékelésénél megfigyelt szakmai készségek, kompetenciák:** Mennyiségérzék, kéziszerszámok használata, állóképesség, kitartás, kapcsolatteremtő készség, eredményorientáltság.

**Egyéb információk:** -

**Összes időkeret:**  $60 + 30 + 30 + 60 = 180$  perc

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

## Szintvizsga értékelő pontozólap

[illegible]