

SZINTVIZSGA FELADATOK

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2014. szeptember 1-től, a 41/2013. (V. 28.) VM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

**34 811 02 MEZŐGAZDASÁGI GAZDAASSZONY, FALUSI
VENDÉGLÁTÓ**

Feladat sorozatjele: MF V.

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, tanebédülő, szaktanterem, kollégium vagy
vendégfogadóhely, tanüzem: állattartó telep, kertészet

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

MF V./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: 15 perc

Adható maximális pontszám: 25 pont

A feladat meghatározása, leírása: Rendezze fajtánként a bemutatott szárazáru nyersanyagokat. Jellemezze írásban és szóban az egyes áruféleségeket.

A feladat típusa: Élelmiszer alapismereti gyakorlat, szárazáru felismerés és csoportosítás, kommunikáció.

A feladat részletezése: A feladat végrehajtásának színtere a tankonyha, tanebédülő, vagy a szaktanterem. Az előkészített, számozott üvegekben, vagy tálkákban található élelmiszer alapanyagok sorszámát írja be a feladatlap megfelelő sorába, és jelölje meg az alábbi csoportosítás szerint a megfelelő jellel a mellette lévő oszlopban.

-Csoportosítás:

G	– gabonák, gabonafélék, feldolgozott gabonák
K	– keserűfűfélék
SZ	– száraztészták
É	– édesítőszerek
H	– hüvelyesek

- A feladatlapon röviden jellemezze az egyes áruféleségeket.
- A táblázat kitöltése után ismertesse szóban az egyes növényi termékek jellemzőit, használatát.

Egyéb információk: A táblázatban felsorolt 23 termékből 20 került bemutatásra, a hiányzó három helyet üresen kell hagyni!

MF V./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: 10 perc

Adható maximális pontszám: 30 pont

A feladat meghatározása, leírása: Végezze el a szálláshelyen a hálószoza napi takarítási feladatait. A munka befejezése után mondja el az elvégzett munkákat, minősítse saját tevékenységét.

A feladat típusa: Családellátási gyakorlat, lakókörnyezet ápolás.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

A feladat részletezése: A feladat végrehajtásának színtere a kollégium, vagy a vendégfogadóhely.

- Takarítószeres, -eszközök kiválasztása, előkészítése, ellenőrzése
- Berendezés áttekintése, szellőztetés, a takarítást akadályozó tárgyak felrakása, kivitele, tisztítása
- Ágynemű cseréje, beágyazás
- Szükség szerinti munkák elvégzése, (cserepes növények ápolása, ablaktáblák áttörlése, portörlet, porszívózás, padlótörlet, -fényezés)
- Berendezési tárgyak helyretétele
- Ellenőrzés – minősítés

Egyéb információk: Fokozottan ügyeljen a balesetveszélyes tevékenységekre, a munkavédelmi szabályok betartására. A tanuló a porszívót, vegyszereket csak a tanár jelenlétében használhatja!

MF V./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: 10 perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat meghatározása, leírása: Határozza meg a sertés testrészek nevét, majd élő állaton mutassa be azokat. Ismertesse az egyes testrészek húsmínőségi osztályát és felhasználási lehetőségeit.

A feladat típusa: Állattartási gyakorlat, élelmiszer alapanyag felismerés, kommunikáció.

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

- A sertés testrészek felhasználás/feldolgozás szerinti nevének beírása a csatolt táblázat megfelelő számmal jelölt sorába. A feladat végrehajtását segítik a mellékletben leírtak
- Az állattartó telepen, élő állaton a táblázatban felismert testrészek bemutatása
- A mellékelt táblázatban közöltek segítségével az egyes húsosztályokba tartozó testrészek és a kapcsolódó ételkészítési lehetőségek szóbeli ismertetése

Egyéb információk: A táblázatba csak a test/húsrészek megnevezését kell beírni. A minőségi osztályozás és az elkészítési módok, étel típusok cellákba történő bejelölése nem kötelező,

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

de az a szóbeli kiegészítést segítheti! Az állat megközelítésénél fokozott óvatossággal kell eljárni! Az állat megközelítése csak a vizsgabizottság és az oktató jelentétében történhet.

MF V./D feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: 15 perc

Adható maximális pontszám: 25 pont

A feladat meghatározása, leírása: Végezze el 10 db muskátli dugványozását szaporító tálcába. Számolja ki, hány tálcára és mennyi földkeverékre (literben megadva) lenne szükség a rendelkezésre álló szaporító tálca használata esetén, 100 darab dugvány előállításához.

A feladat típusa: Kertészeti gyakorlat, hajtásdugványozás, szakmai számítás.

A feladat részletezése: A feladat végrehajtásának színtere a hajtatóház, növényház, fólia sátor.

- Szerszámok, eszközök összekészítése.
- Szaporító tálca méretének felvétele, egy sejt és egy tálca űrtartalmának kiszámítása.
- Szaporító tálca előkészítése, fertőtlenített tőzeggel vagy földkeverékkel feltöltése.
- Anyanövényről a hajtásdugványok leválasztása.
- Dugványozás elvégzése.
- A beültetett tálca hidegágyba helyezése, beöntözése, ablakkal takarása.
- Az eszközök tisztítása, helyre rakása.
- A számítási feladat elvégzése (a rendelkezésre álló szaporító tálca űrmérete szerint, a 100 dugvány előállításához szükséges föld és-szaporító tálca mennyiség kiszámítása).

Egyéb információk: A rendelkezésre álló mérőeszközzel kell meghatározni a tálca egy sejtjének adatait és kiszámítani térfogatát, valamint a szükséges földmennyiséget.

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

Összes pontszám: $25 + 30 + 20 + 25 = 100$ pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Vizsgázó neve:

Melléklet

az MF V./A Szárazáru felismerési, csoportosítási és jellemzési feladathoz

Szárazáru nyersanyag neve	Sor- szám	Csoport	Jellemzés	Pont- szám
Apró száraztészták				
Árpa				
Búza				
Finomliszt				
Hajdina (tatárbúza, pohánka, tatárka)				
Kockacukor				
Köles				
Kristálycukor				
Kukorica				
Lencse				
Méz				
Müzli				
Pelyhek (zab, kukorica, rizs, árpa)				
Porcukor				
Rétesliszt				
Rizs				
Rozs				
Rozsliszt				
Sárgaborsó				
Száraz szálalás tészták				
Szárazbab				
Tarhonya				
Zab				

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Összes pontszám	
-----------------	--

Csoportosítás:

- G** – gabonák, gabonafélék, feldolgozott gabonák
- K** – keserűfűfélék
- SZ** – száraztészta
- É** – édesítőszer
- H** – hüvelyesek

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

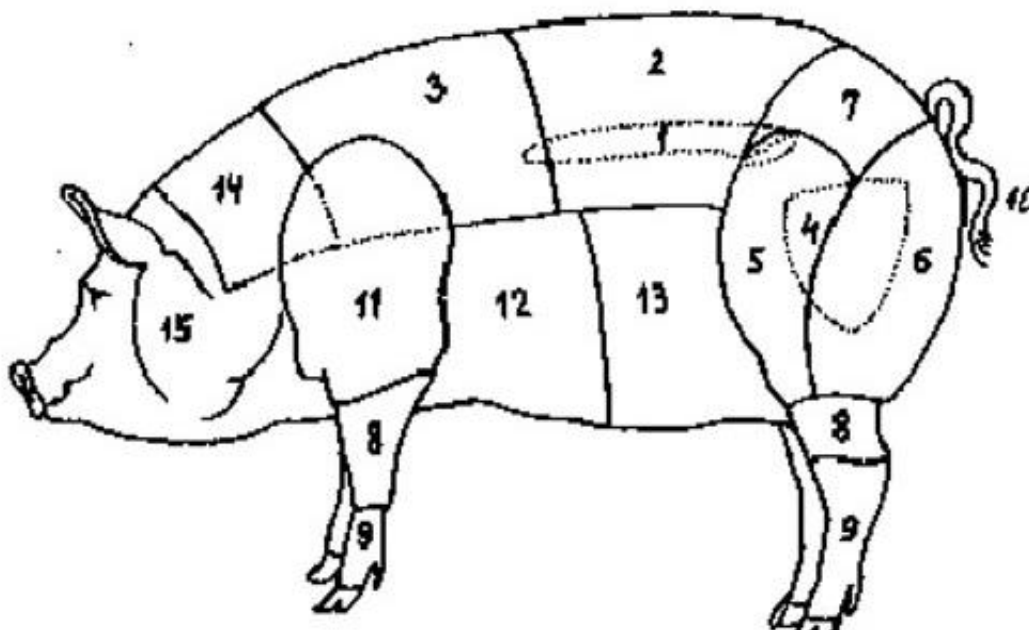
Feladat sorozatjele: MF V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Vizsgázó neve:

Melléklet

az MF V./C Sertés testrész felismerési és húshasznosítási feladathoz



Testrészek neve: comb-dió, comb-felső, comb-frikandó, comb-rózsa, csülök, farok, hasaalja (dagadó), hosszúkaraj, láb-köröm, lapocka, oldalas, rövidkaraj, szűzpecsenye, tarja, fej.

Húsrészek osztálya: I, II, III. osztály.

Elkészítés: frissen sütvé szeletben, sütvé egyben, párolva, főzve, töltve, darálva, pörkölt, tokány, kocsonya.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Ábra sorszáma	Testrész megnevezése	Pont- szám	Osztály	Elkészítés
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
Összes pontszám				



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

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: 2014. szeptember 1-től, a 41/2013. (V. 28.) VM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

**34 811 02 MEZŐGAZDASÁGI GAZDAASSZONY, FALUSI
VENDÉGLÁTÓ**

Feladat sorozatjele: MF V.

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

Felhasználható: 9. évfolyam, március 15-től április 30-ig



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

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

Feladatok helyszíne: tankonyha, tanebédlő, szaktanterem, kollégium vagy vendégfogadóhely, tanüzem: állattartó telep, kertészet

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

MF V./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: 15 perc

Adható maximális pontszám: 25 pont

A feladat meghatározása, leírása: Rendezze fajtánként a bemutatott szárazáru nyersanyagokat. Jellemezze írásban és szóban az egyes áruféleségeket.

A feladat típusa: Élelmiszer alapismereti gyakorlat, szárazáru felismerés és csoportosítás, kommunikáció.

A feladat részletezése: A feladat végrehajtásának színtere a tankonyha, tanebédülő, vagy a szaktanterem. Az előkészített, számozott üvegekben, vagy tálkákban található élelmiszer alapanyagok sorszámát írja be a feladatlap megfelelő sorába, és jelölje meg az alábbi csoportosítás szerint a megfelelő jellel a mellette lévő oszlopban.

Csoportosítás:

G – gabonák, gabonafélék, feldolgozott gabonák

K – keserűfűfélék

SZ – száraztészta

É – édesítőszer

H – hüvelyesek

- A feladatlapra röviden jellemezze az egyes áruféleségeket.
- A táblázat kitöltése után ismertesse szóban az egyes növényi termékek jellemzőit, használatát.

Egyéb információk: A táblázatban felsorolt 23 termékből 20 került bemutatásra, a hiányzó három helyet üresen kell hagyni!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei: A megadott 23 termékből 20-at kell előkészíteni. A termékek nem lehetnek bolti csomagolásban.

Eszközjegyzék: Üvegek, műanyag tálkák vagy tányérok, toll, kemény alátétlap az íráshoz.

Anyagjegyzék: A táblázatban felsorolt száraz termékekből mintaanyag.

A feladatrészekre adható pontszámok: Az értékelésnél **0,5 pont** adható minden helyes megjelölésre, **0,5 pont** a helyes csoportosításra és jellemzésvázlatra, **5 pont** a szóbeli ismertetésre. Más, de szakmailag helyes jellemzés is elfogadható.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

A feladat értékelésénél megfigyelt szakmai készségek, kompetenciák: Élelmiszerek ismerete, megnevezése, tápanyag-tartalma, élettani szerepe, felhasználása, ízérezékelés, tűrőképesség, terhelhetőség, kommunikációs rugalmasság, felfogóképesség, beszédképesség.

MF V./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: 10 perc

Adható maximális pontszám: 30 pont

A feladat meghatározása, leírása: Végezze el a szálláshelyen a hálószoa napi takarítási feladatait. A munka befejezése után mondja el az elvégzett munkákat, minősítse saját tevékenységét.

A feladat típusa: Családellátási gyakorlat, lakókörnyezet ápolás.

A feladat részletezése: A feladat végrehajtásának színtere a kollégium, vagy a vendégfogadóhely.

- Takarítószer, -eszközök kiválasztása, előkészítése, ellenőrzése.
- Berendezés áttekintése, szellőztetés, a takarítást akadályozó tárgyak felrakása, kivitele, tisztítása.
- Ágynemű cseréje, beágyazás.
- Szükség szerinti munkák elvégzése, (cserepes növények ápolása, ablaktáblák áttörlése, portörlés, porszívózás, padlótörlés, -fényezés).
- Berendezési tárgyak helyretétele.
- Ellenőrzés – minősítés.

Egyéb információk: Fokozottan ügyeljen a balesetveszélyes tevékenységekre, a munkavédelmi szabályok betartására. A tanuló a porszívót, vegyszereket csak a tanár jelenlétében használhatja! A tisztítószer, csomagolásán biztosítani kell a használati utasítás olvashatóságát. A bemutatott és felhasználható eszközök, anyagok jóváhagyása a Szintvizsga Bizottság Elnökének feladata.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei: A munka során értékelni kell a környezetvédelmi, higiéniai, munkabiztonsági előírások betartását, az anyagok, eszközök kiválasztásának szempontjait, a műveleti sorrend betartását, indoklását, kommunikálását.

Eszközjegyzék: Létra, műanyagvödör, tisztítókendők (pl. Vileda), fényesítő kendő, portörlő, söprű, porszívó, súrolókefe, partvis.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Anyagjegyzék: Háztartási papírtörölő, meleg víz, általános tisztítószer, ablakmosó szer, súrolószer, fertőtlenítő szer, egyéb tisztítószer.

A feladatrészekre adható pontszámok:

Takarítószeres és –eszközök kiválasztása, előkészítése, ellenőrzése,	3 pont
Ablak kinyitása, szellőztetés, kisebb szőnyegek, párnák kirázása	3 pont
Székek, ülőkék felrakása, vázák kivitele, szemetes kiürítése	3 pont
Ágyneműcsere, beágyazás	5 pont
Cserepes növények ápolása, ablaktáblák áttörése, portörölés, porszívózás, a padló feltörése, szükség szerinti fényezése	5 pont
Berendezési tárgyak visszahelyezése, függönyök behúzása, asztalterítők, kárpitok megigazítása, ellenőrzés	3 pont
Takarítószeres elrakása, eszközök megtisztítása, helyre rakása, törölkendők szükség szerinti kimosása, szárítása	3 pont
Szóbeli bemutatás, minősítés	5 pont
Összesen	30 pont

A feladat értékelésénél megfigyelt szakmai készségek, kompetenciák: Higiénias szemlélet, munkavédelmi előírások betartása, tűrőképesség, kommunikációs rugalmasság, helyzetfelismerés, a környezet tisztántartása, környezet-tudatosság a takarító- és a mosószeres megválasztásában, szelektív hulladékgyűjtés, szakmai nyelvű beszéd-készség.

MF V./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: 10 perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat meghatározása, leírása: Határozza meg a sertés testrészek nevét, majd élő állaton mutassa be azokat. Ismertesse az egyes testrészek húsmínőségi osztályát és felhasználási lehetőségeit.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

A feladat típusa: Állattartási gyakorlat, élelmiszer alapanyag felismerés, kommunikáció.

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

- A sertés testrészek felhasználás/feldolgozás szerinti nevének beírása a csatolt táblázat ábrának megfelelő számmal jelölt sorába. A feladat végrehajtását segítik a mellékletben leírtak
- Az állattartó telepen, élő állaton a táblázatban felismert testrészek bemutatása
- A mellékelt táblázatban közöltek segítségével az egyes húsozstályokba tartozó testrészek és a kapcsolódó ételkészítési lehetőségek szóbeli ismertetése

Egyéb információk: A táblázatba csak a test/húsrészek megnevezését kell beírni. A minőségi osztályozás és az elkészítési módok, étel típusok cellákba történő bejelölése nem kötelező, de a szóbeli kiegészítést segítheti! Az állat megközelítésénél fokozott óvatossággal kell eljárni! Az állat megközelítése csak a vizsgabizottság és az oktató jelenlétében történhet.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei: a jelölt testrészek megnevezése, az állat biztonságos megközelítése, kommunikáció.

Megnevezések:

- | | |
|-------------------|----------------------|
| 1.Szűzpecsenye | 9. Láb – köröm |
| 2.Rövidkaraj | 10.Farok |
| 3.Hosszúkaraj | 11.Lapocka |
| 4.Comb - Felsál | 12.Oldalas |
| 5.Comb - Dió | 13.Hasaalja (dagadó) |
| 6.Comb – Frikandó | 14.Tarja |
| 7.Comb – Rózsa | 15.Fej |
| 8.Csülök | |

I.osztályú húsrészek: hosszú karaj, rövid karaj, szűzpecsenye, tarja, comb (felsál, dió, frikandó, rózsza). Elkészítés: szeletben frissen sültnek, egyben sütv.

II.osztályú húsrészek: lapocka, oldalas, dagadó, csülök. Elkészítés: sütv, párolva, főzve, töltve, darálva, pörkölt, tokány.

III.osztályú húsrészek: fej, láb, farok. Elkészítés: főzve, kocsonya, pörkölt.

Eszközjegyzék: Toll, kemény alátét az íráshoz

Anyagjegyzék: Élő állat

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

A feladatrészekre adható pontszámok: Minden helyes beírás 0,5 pontot jelent (összesen 7,5 pontot), **2,5 pont** adható az állat megközelítésére, az állattal való kapcsolat kialakítására, és **10 pont** a szóbeli kiegészítésre.

A feladat értékelésénél megfigyelt szakmai készségek, kompetenciák: Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése, szakmai nyelvű beszédképesség, mennyiségérzék, felelősségtudat, kapcsolatteremtő készség, határozottság, rendszerező képesség, helyzetfelismerés.

MF V./D feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: 15 perc

Adható maximális pontszám: 25 pont

A feladat meghatározása, leírása: Végezze el 10 db muskátli dugványozását szaporító tálcába. Számolja ki, hány tálcára és mennyi földkeverékre (literben megadva) lenne szükség a rendelkezésre álló szaporító tálca használata esetén, 100 darab dugvány előállításához.

A feladat típusa: Kertészeti gyakorlat, hajtásdugványozás, szakmai számítás.

A feladat részletezése: A feladat végrehajtásának színtere a hajtatóház, növényház, fólia sátor.

- Szerszámok, eszközök összekészítése.
- Szaporító tálca méretének felvétele, egy sejt és egy tálca űrtartalmának kiszámítása.
- Szaporító tálca előkészítése, fertőtlenített tőzeggel vagy földkeverékkel feltöltése.
- Anyanövényről a hajtásdugványok leválasztása.
- Dugványozás elvégzése.
- A beültetett tálca elhelyezése, beöntözése, ablakkal takarása.
- Az eszközök tisztítása, helyre rakása.
- A számítási feladat elvégzése (a rendelkezésre álló szaporító tálca űrmérete szerint, a 100 dugvány előállításához szükséges föld és-szaporító tálca mennyiség kiszámítása).

Egyéb információk: A rendelkezésre álló mérőeszközzel kell meghatározni a tálca egy sejtjének adatait és kiszámítani térfogatát, valamint a szükséges földmennyiséget 100 darab dugvány elkészítéséhez.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei: A számítási feladatrészt a tanulónak saját mérése alapján kell elvégeznie a rendelkezésére bocsátott tálca adatainak felhasználásával. Célszerű több, különböző méretű és sejtszámú tálca használata. Nagyon lényeges az anyanövényről a hajtásdugványok leválasztásának munkamenetét is figyelemmel kísérni.

Eszközjegyzék: Szaporító tálca, szerszámok (lapát, rosta, lehúzófa, lapogatófa, ültetőfa stb.), jeltábla, öntözőkanna, mérőeszköz, kemény alátét, papír, toll a számításhoz.

Anyagjegyzék: Anyanövény a hajtásdugványok biztosításához, tőzeg vagy földkeverék, víz.

A feladatrészekre adható pontszámok:

Szerszámok eszközök előkészítése, munka utáni tisztítása	5 pont
Szaporító tálca előkészítése, földdel történő feltöltése	5 pont
Anyanövényről a hajtásdugványok leválasztása	5 pont
Dugványozás elvégzése, öntözése, takarása	5 pont
100 dugvány elkészítéséhez szükséges tálca és föld mennyiség kiszámítása	5 pont
Összesen	25 pont

A feladat értékelésénél megfigyelt szakmai készségek, kompetenciák: Szakmai számítások, mennyiségérzék, kéziszerszámok használata, állóképesség, kitartás, felelősségtudat, kapcsolatteremtő készség, közérthetőség, rendszerező képesség, eredményorientáltság.

FIGYELEM! A feladatok sorrendje nem kötött, a tanulók munkájukat csoportbontásban, forgószínpad szerű váltással is végezhetik.

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

Összes pontszám: $25 + 30 + 20 + 25 = 100$ pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Megoldás

az MF V./A Szárazáru felismerési, csoportosítási és jellemzési feladathoz

Szárazáru nyersanyag neve	Sor-szám	Csoport	Jellemzés	Pont-szám
Apró száraztészták		SZ	Lehet: nagykocka, kiskocka, figurális tészta, levesbetét	
Árpa		G	Ételkészítéshez csak hántolt formában, sörgyártás alapanyaga	
Búza		G	Legtöbbet termelt gabona, kenyér- és tésztakészítés, magas sikértartalom	
Finomliszt		G	Apró szemcseméret, világos	
Hajdina (tatárbúza, pohánka, tatárka)		K	Antioxidáns , B-vitaminok, E-vitamin, gyógyhatás, hajdina-kása	
Kockacukor		É	Préseléssel állítják elő, kávé, tea mellé adják	
Köles		G	Más gabonával keverve kenyér, reformtáplálkozás, helyi szokás	
Kristálycukor		É	Legáltalánosabban használt édesítőszer	
Kukorica		G	Emberi fogyasztásra csemege változata, liszt, vagy pelyhesített formában, saláta, köret	
Lencse		H	B1, B2-vitamin, kalcium, vas, foszfor	
Méz		É	Természetes gyógyhatású anyagokat tartalmaz	
Müzli		G	Puffasztott gabonából, pelyhekből készül, ízesített, méz, gyümölcs, olajos magvak	
Pelyhek (zab, kukorica, rizs, árpa)		G	Hántolt gabonaszem gőzölése, préselés, szárítás, reggeli étel	

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Porcukor		É	Apróra porított cukor, amely tömbösödést gátló anyagot tartalmaz	
Rétesliszt		G	Nagyobb szemcseméret, tészták készítéséhez	
Rizs		G	Hántolt, hántolatlan, fényezett, fényezetlen, főzve, keményítő értéke jelentős	
Rozs		G	Sikér nem képződik, nehezebben emészthető, keverik búzával	
Rozsliszt		G	Magas B-vitamin, kalcium, foszfor, magnézium, nitrogén	
Sárgaborsó		H	B1, B2-vitamin, kalcium, vas, foszfor	
Száraz szálás tészták		SZ	Lehet: cérnametélt, spagetti, makaróni, hosszú metélt stb.	
Szárazbab		H	B1, B2-vitamin, kalcium, vas, foszfor	
Tarhonya		SZ	Reszelt (gömbölyített), magyar száraztésztaféle	
Zab		G	Emberi fogyasztás kevés, puffasztott, pelyhesített formában	

Csoportosítás:

- G** – gabonák, gabonafélék, feldolgozott gabonák
- K** – keserűfűfélék
- SZ** – száraztészták
- É** – édesítőszer
- H** – hüvelyesek

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

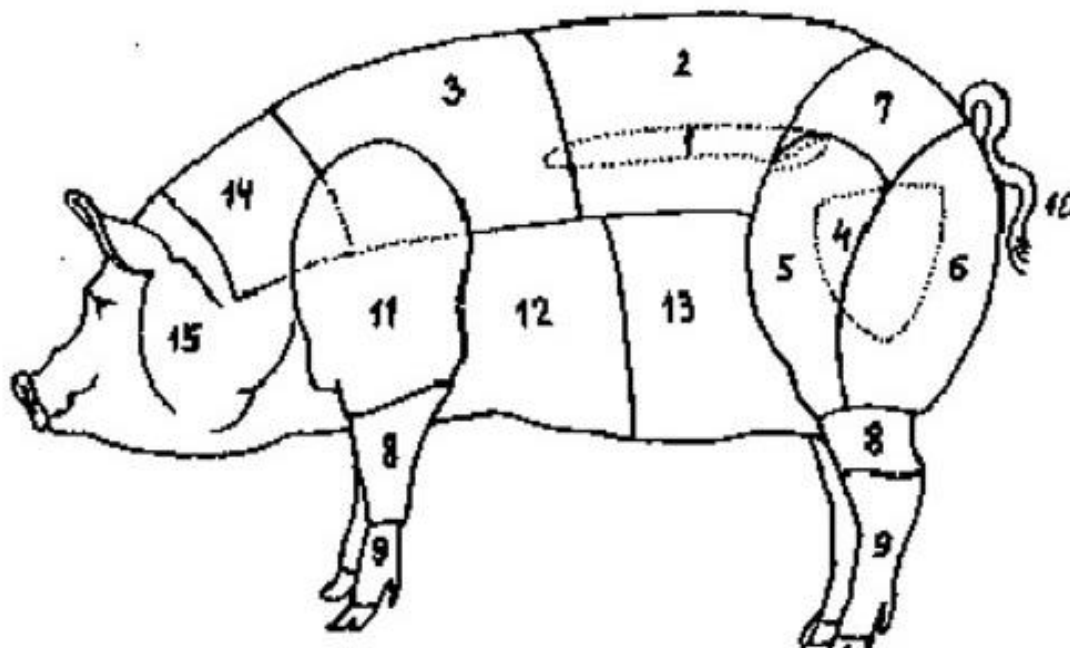
34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Megoldás

az MF V./C Sertés testrész felismerési és húshasznosítási feladathoz



Testrészek neve: comb-dió, comb-felső, comb-frikandó, comb-rózsa, csülök, farok, hasaalja (dagadó), hosszúkaraj, láb-köröm, lapocka, oldalas, rövidkaraj, szűzpecsenye, tarja, fej.

Húsrészek osztálya: I, II, III. osztály.

Elkészítés: frissen sütvé szeletben, sütvé egyben, párolva, főzve, töltve, darálva, pörkölt, tokány, kocsonya.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF V.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Ábra sorszáma	Testrész megnevezése	Pontszám	Osztály	Elkészítés
1.	Szűzpecsenye		I	
2.	Rövidkaraj		I	
3.	Hosszúkaraj		I	
4.	Comb - Felsál		I	
5.	Comb - Dió		I	
6.	Comb – Frikandó		I	
7.	Comb – Rózsa		I	
8.	Csülök		II	
9.	Láb – köröm		III	
10.	Farok		III	
11.	Lapocka		II	
12.	Oldalas		II	
13.	Hasaalja (dagadó)		II	
14.	Tarja		I	
15.	Fej		III	
Összes pontszám				

- I. osztályú húsrészek elkészítése: szeletben frissen sütve, egyben sütve
- II. osztályú húsrészek elkészítése: sütve, párolva, főzve, töltve, darálva, pörkölt, tokány
- III. osztályú húsrészek elkészítése: főzve, kocsonya, pörkölt

Szintvizsga értékelő pontozólap																										
Tanuló sorszáma	Tanulók neve	MF V./ A Élelmiszer, szárazáru alapismeret				MF V./B Családelátási gyakorlat, lakókörnyezet gondozás								MF V./ C Állattartási gyak., élelmiszer alapanyag felism.				MF V./D Kertészeti munkák végzése, hajtásdugványozás, számítás						Értékelés		
		Felismerés	Csoportosítás, jellemzés	Szóbeli kiegészítés	Összes pont	Takarítószer, eszköz előkészítése	Ablakok nyitása, szellőztetés	Székek, felrakása, előkészítés	Ágyneműcsere, beágyazás	Növényápolás, padozat tisztítása,	Berendezési tárgyak visszahelyezése	Takarítószer elrakása	Szóbeli bemutatás, minősítés	Összes pont	Helyes megnevezés	Állat megközelítés, kapcsolat	Szóbeli kiegészítés	Összes pont	Szerszámok előkészítése	Szaporító tálca előkészítése, feltöltése	Hajtásdugványok leválasztása	Dugványozás elvégzése	Számítási feladat	Összes pont	Pontszám összesen	Osztályzat
	Adható psz	10	10	5	25	3	3	3	5	5	3	3	5	30	7,5	2,5	10	20	5	5	5	5	5	25	100	
1																										
2																										
3																										
4																										
5																										
6																										
7																										
8																										
9																										
10																										

Értékelés: 0 - 50 pont elégtelen (1)

51 – 60 pont elégséges (2)

61 – 70 pont közepes (3)

71 – 80 pont jó (4)

81 – 100 pont jeles (5)

Dátum:

Bizottság tagja:

Bizottság elnöke: