

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 IV.

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

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

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

MF IV./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: 10 perc

Adható maximális pontszám: 25 pont

A feladat meghatározása, leírása: Határozza meg a bemutatott fűszerek nevét.

A feladat típusa: Élelmiszer alapismeret gyakorlat, fűszerfelismerés.

A feladat részletezése: Írja be a mellékelt táblázatba a konyhai felhasználásra előkészített, számozott üvegben, vagy tálkában található fűszerek sorszámaához a fűszer nevét.

Egyéb információk: A meghatározáshoz a fűszerek állagát, színét, illatát, formáját (őrölt, szemes, oldott, szárított, zöld) is vegye figyelembe. A mellékletben található felsorolás segíti a feladat megoldását.

MF IV./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: 15 perc

Adható maximális pontszám: 30 pont

A feladat meghatározása, leírása: Végezze el a szálláshelyen a fürdőszoba (vagy a vizsgabizottság által kijelölt mosdó, zuhanyfülke, WC) időszakos (nagytakarítási) feladatait.

A feladat típusa: Családellátási gyakorlat, lakókörnyezet gondozás.

A feladat részletezése: A feladat végrehajtásának színterén (a kollégiumban, a tankonyhához tartozó higiéniai egységben, vagy a vendégfogadóhelyen) a tisztálkodásra szolgáló helyiség alapos takarítása. Végezze el a szükséges előkészítő munkákat, ellenőrizze a szükséges vegyszereket, eszközöket is! Az elvégzett munkát ismertesse a bizottsággal.

- Takarítószer, -eszközök és a takarítás előkészítése
- Szemeteskuka kiürítése, fertőtlenítése, pókhálózás
- WC csésze tisztítása, fertőtlenítése
- Mosdókagyló, csapok, lefolyó tisztítása, fertőtlenítése, fémrészek fényezése
- Fürdőkád vagy zuhanyfülke tisztítása, fémrészek fényezése

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

- Csempe, ablakkeretek, ajtó lemosása
- Ablak, tükrök, üveglapok takarítása
- Padozat felmosása, fertőtlenítése
- Ellenőrzés, tartozékok pótlása, visszahelyezése
- Takarítószer, eszközök elrakása

Egyéb információk: A tanuló a vegyszereket csak a tanár jelenlétében használhatja!

MF IV./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: 15 perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat meghatározása, leírása: Határozza meg a szarvasmarha 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 szarvasmarha 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 húsosztályokba tartozó testrészek és a kapcsolódó ételkészítési lehetőségek szóbeli ismertetése.

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

MF IV./D feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: 15 perc

Adható maximális pontszám: 25 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

A feladat meghatározása, leírása: Végezzen tavaszi ápolási munkát a kijelölt díszkerti területen.

A feladat típusa: Kertészeti munkák végzése, díszkertápolás.

A feladat részletezése: A feladat megoldásának színtere lehet: tanüzem, vendégfogadó hely, iskola, lakókörnyezet, kollégium, park, játszótér stb.

- Készítse elő, ellenőrizze, szükség esetén javítsa ki az ápoláshoz szükséges szerszámokat!
- Végezze el a területen a rendelkezésre álló anyagok és eszközök felhasználásával, a talaj, a bokrok, cserjék, évelő dísznövények és a gyepek aktuális ápolási munkáit!
- A szerszámokat tisztítsa meg, helyezze el a tárolóba.
- A hulladékot szedje össze és vigye el a megfelelő helyre (komposztáló, szemét)!
- A feladat befejezése után szóban ismertesse az elvégzett munkákat, indokolja meg tevékenységét, a tavaszi munkák fontosságát!

Egyéb információk: Kiemelt figyelmet kell fordítani a balesetmentes munkavégzésre, a szerszámok kezelésére, tárolására.

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 IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Vizsgáló neve:

**Melléklet
az MF IV./A Fűszer felismerési feladathoz**

Sor- szám	Fűszer megnevezése	Pont- szám
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		
28.		
29.		
30.		
31.		
32.		
33.		
34.		
35.		
36.		
37.		

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

38.		
39.		
40.		
41.		
42.		
43.		
44.		
45.		
46.		
47.		
48.		
49.		
50.		
	Összes pontszám	

Fűszerek neve:

ánizs, babérlevél, bazsalikom, borókabogyó, borsikafű, borsmenta, chili, citromfű, citromhék, curry, édes köménymag, fahék, fehérbors, feketebors, fokhagyma, gyömbér, kakukkfű, kapormag, kapor, kapribogyó, koriander, köménymag, kurkuma, lenmag, lestyán levél, majoranna, medvehagyma, mustármag, napraforgómag, narancshék, oregánó, petrezselyem levél, piros paprika, római kömény, rozmaring, sáfrány, snidling, szárított paradicsom, szegfűbors, szegfűszeg, szerecsendió, szezám, szurokfű, tárkonylevél, torma, tökmag, vanília rúd, vöröshagyma, zeller, zöldbors, zsálya

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

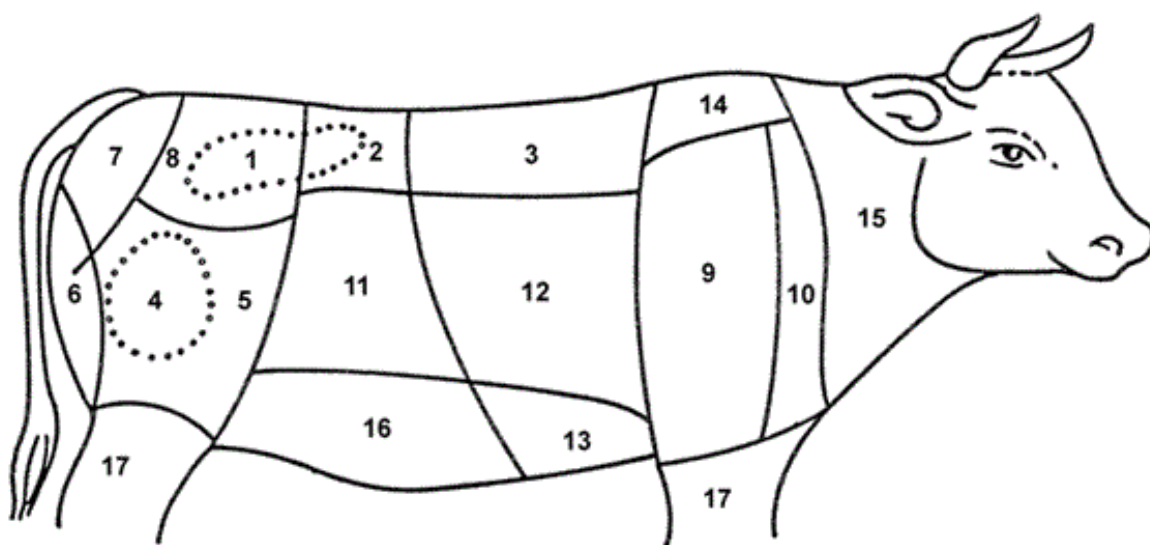
Feladat sorozatjele: MF IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Vizsgáló neve:

Melléklet

az MF IV./C Szarvasmarha testrész felismerési és húshasznosítási feladathoz



Testrészek neve: bélszín (v. vesepecsenye), csípőfartó, csontos oldalas, fartó, fehérpecsenye, gömbölyű felsál, hátszín, hosszú felsál, lapocka, nyak, oldallapocka, puhahátszín, puhaszegy, rostélyos, szeggy, tarja, lábszárhús, láb, fej.

Húsrészek osztályozása: I, II, III, IV. osztály.

Elkészítés: sütvé szeletben, egyben; párolva szeletben, egyben; főzve, töltve, darálva, pörkölt, gulyás, tokány.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Ábrán jelölt sorszám	Testrész megnevezése	Pontszám	Osztály	Elkészítés
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
Összes pontszám				

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Egyéb megjegyzés, felkészülés a beszélgetésre:

.....

.....

.....

.....



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF IV.

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 IV.

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



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

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 IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

MF IV./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: 10 perc

Adható maximális pontszám: 25 pont

A feladat meghatározása, leírása: Határozza meg a bemutatott fűszerek nevét.

A feladat típusa: Élelmiszer alapismeret gyakorlat, fűszerfelismerés.

A feladat részletezése: Írja be a mellékelt táblázatba a konyhai felhasználásra előkészített, számozott üvegben, vagy tálkában található fűszerek sorszámaához a fűszer nevét.

Egyéb információk: A meghatározáshoz a fűszerek állagát, színét, illatát, formáját (őrölt, szemes, oldott, szárított, zöld) is vegye figyelembe. A mellékletben található felsorolás segíti a feladat megoldását.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei: Az anyagjegyzékben a félkövér betűvel szedett 30 fűszer mellett, a képző intézmény a felsoroltakból jelöljön ki további 20, helyben ismert, használt fűszert.

Eszközjegyzék: üvegtálcák, üvegek, toll, kemény alátét az íráshoz.

Anyagjegyzék: fűszerek

Ánizs

Babérlevél

Bazsalikom (morzsolt vagy zöld)

Borókabogyó

Borsikafű (morzsolt)

Borsmenta (zöld)

Chili

Citromfű (zöld)

Citromhéj (aprított, reszelt)

Curry

Édes köménymag

Fahéj (egész, darabos)

Fahéj őrölt

Fehérbors szemes

Feketebors szemes

Fokhagyma (gerezdben, vagy granulátum)

Gyömbér (egész, vagy őrölt)

Kakukkfű (morzsolt)

Kapormag

Kapor (morzsolt)

Kapri (kapribogyó)

Koriander

Köménymag

Kurkuma

Lenmag

Lestyanlevél (morzsolt)

Majoránna (őrölt, vagy morzsolt, vagy zöld)

Medvehagyma (őrölt)

Mustármag

Napraforgómag

Narancshéj (aprított, reszelt, vagy szárított)

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Oregánó (morzsolt)

Őrölt babérlevél

Őrölt fehér bors

Őrölt fekete bors

Őrölt köménymag

Őrölt szegfűbors

Őrölt szegfűszeg

Őrölt szerecsendió

**Petrezselyem levél (szárított,
vagy tartósított zöld)**

Pirospaprika (fűszerpaprika)

Római kömény

Rozmaring (morzsolt vagy zöld)

Sáfrány

Szárított paradicsom

Szegfűbors

Szegfűszeg (egész)

Szerecsendió (egész)

Szezámamag

Színes bors

Szuokfű

Tárkonylevél (morzsolt)

Torma (gyökér, vagy reszelt)

Tökmag

Vanília rúd

Vöröshagyma

Zeller (szárított, vagy zöld)

Zöldbors

Zsálya

Snidling (zöld)

A feladatrészekre adható pontszámok: Egy helyes meghatározás **0,5 pontot** ér. Hibátlan teljes kitöltés esetén adható összesen **25 pont**.

A feladat értékelésénél megfigyelt szakmai készségek, kompetenciák: Élelmiszer alapismeret, a fűszerek élettani szerepe, a felhasználás szabályai, lehetőségei, ízérzékelés, tűrőképesség, terhelhetőség, kommunikációs rugalmasság, felfogóképesség, helyzetfelismerés.

MF IV./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: 15 perc

Adható maximális pontszám: 30 pont

A feladat meghatározása, leírása: Végezze el a szálláshelyen a fürdőszoba (vagy a vízgabizottság által kijelölt mosdó, zuhanyfülke, WC) időszakos (nagytakarítási) feladatait.

A feladat típusa: Családellátási gyakorlat, lakókörnyezet gondozás.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

A feladat részletezése: A feladat végrehajtásának színterén (a kollégiumban, a tankonyhához tartozó higiénia egységben, vagy a vendégfogadóhelyen) a tisztálkodásra szolgáló helyiség alapos takarítása. Végezze el a szükséges előkészítő munkákat, ellenőrizze a szükséges vegyszereket, eszközöket is! Az elvégzett munkát ismertesse a bizottsággal.

- Takarítószer, -eszközök és a takarítás előkészítése
- Szemeteskuka kiürítése, fertőtlenítése, pókhálózás
- WC csésze tisztítása, fertőtlenítése
- Mosdókagyló, csapok, lefolyó tisztítása, fertőtlenítése, fémrészek fényezése
- Fürdőkád vagy zuhanyfülke tisztítása, fémrészek fényezése
- Csempe, ablakkeretek, ajtó lemosása
- Ablak, tükrök, üveglapok takarítása
- Padozat felmosása, fertőtlenítése
- Ellenőrzés, tartozékok pótlása, visszahelyezése
- Takarítószer, eszközök elrakása

Egyéb információk: A tanuló a 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: Anyagok, eszközök kiválasztása és a műveleti sorrend betartása, indoklása, kommunikálása. A munka és a munkahelyi rend minősége, a munkavédelmi szempontok betartása.

Eszközjegyzék: Létra, műanyagvödör, tisztítókendők (pl. Vileda), fényesítő kendő, falsöprű, súrolókefe, partvis, WC kefe, nyeles felmosó.

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

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

A feladatrészekre adható pontszámok:

Takarítószeres, -eszközök és a takarítás előkészítése (ablaknyitás, szellőztetés, rendrakás, a felesleges tárgyak elvitele, a törölközők szennyesbe helyezése)	3 pont
Szemeteskuka kiürítése, fertőtlenítése, műanyag zsákkal ellátása. Pókhálózás.	2 pont
WC csésze kefével és speciális szerrel tisztítása, fertőtlenítése, a WC többi részének nedves ruhával áttörése	4 pont
Mosdókagyló, csapok, lefolyó tisztítása, a fémrészek fényezése	4 pont
Fürdőkád vagy zuhanyfülke tisztítása, a fémrészek fényezése	4 pont
Csempe, ablakkeretek, ajtó lemosása	3 pont
Ablak, tükrök, üveglapok takarítása	3 pont
Padozat tisztítása, fertőtlenítése	3 pont
Ellenőrzés, törölközők, WC papír, tartozékok pótlása, szemetesvödör, előtétel visszahelyezése	2 pont
Takarítószeres elrakása, eszközök megtisztítása, törölkendő, felmosó kimosása, szárítása	2 pont
Összesen	30 pont

A feladat értékelésénél megfigyelt szakmai készségek, kompetenciák: Higiénias szemlélet, a környezet tisztántartása, munkavédelmi előírások betartása, tűrőképesség, kommunikációs rugalmasság, helyzetfelismerés.

MF IV./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: 15 perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

A feladat meghatározása, leírása: Határozza meg a szarvasmarha 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 szarvasmarha 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 húsosztályokba tartozó testrészek és a kapcsolódó ételkészítési lehetőségek szóbeli ismertetése.

Egyéb információk: A táblázatba csak a test/húsrészek nevét kell beírni. A minőségi osztályozás és az elkészítési módok, étel típusok cellákba történő bejelölése nem kötelező, de az 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.bélszín (v. vesepecsenye) | 10.oldallapocka |
| 2.hátszín | 11.puhahátszín |
| 3.rostélyos | 12.csontos oldalas |
| 4.gömbölyű felsál | 13.szegy |
| 5.hosszú felsál | 14.tarja |
| 6.fehérpecsenye | 15.nyak |
| 7.fartő | 16.puhaszegy |
| 8.csípőfartő | 17.lábszárhús |
| 9.lapocka | |

- I. osztályú húsrészek: bélszín, hátszín, rostélyos. Elkészítés: szeletben, egyben sütve.
- II. osztályú húsrészek: lapocka, felsál, fehér pecsenye, fartő. Elkészítés: nagyobb darabban, szeletben párolva, főzve, töltve.
- III. osztályú húsrészek: csontos oldalas, tarja, nyak, szegy, lábszár. Elkészítés: főzve, párolva, pörkölt, gulyás, tokány, leves.
- IV. osztályú húsrészek: fej, láb: Elkészítés: főzve, darálva, pörkölt, tokány, gulyás.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Eszközjegyzék: Élő állat.

Anyagjegyzék: Kemény alátét az íráshoz, toll.

A feladatrészekre adható pontszámok: Egy-egy helyes beírás 0,5 pontot jelent, (összesen 8,5 pontot), **1,5 pont** adható az állat megközelítésére, az állattal való kapcsolat kialakítására, és **10 pont** a szóbeli kiegészítésre.

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

MF IV./D feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: 15 perc

Adható maximális pontszám: 25 pont

A feladat meghatározása, leírása: Végezzen tavaszi ápolási munkát a kijelölt díszkerti területen.

A feladat típusa: Kertészeti munkák végzése, díszkertápolás

A feladat részletezése: A feladat megoldásának színtere lehet: tanüzem, vendégfogadó hely, iskola, lakókörnyezet, kollégium, park, játszótér stb.

- Készítse elő, ellenőrizze, szükség esetén javítsa ki az ápoláshoz szükséges szerszámokat!
- Végezze el a területen a rendelkezésre álló anyagok és eszközök felhasználásával, a talaj, a bokrok, cserjék, évelő dísznövények és a gyepek aktuális ápolási munkáit!
- A szerszámokat tisztítsa meg, helyezze el a tárolóba.
- A hulladékot szedje össze és vigye el a megfelelő helyre (komposztáló, szemét)!
- A feladat befejezése után szóban ismertesse az elvégzett munkákat, indokolja meg tevékenységét, a tavaszi munkák fontosságát!

Egyéb információk: Kiemelt figyelmet kell fordítani a balesetmentes munkavégzésre, a szerszámok kezelésére, tárolására.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei: A munkaterületet célszerű úgy kijelölni, hogy valamennyi tanuló számára többféle munkatevékenység végzésére nyíljon

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

lehetőség (talajápolás /kapálás, gereblyezés/, gyepterápia, bokrok, cserjék, évelő dísznövények metszése, talajának ápolása gondozása). A munkahelyi rend biztosítása. Balesetvédelmi szabályok betartása.

Eszközjegyzék: Talajművelő szerszámok (gereblye, lombgereblye, kapa), öntöző kanna, metszőolló, sövényvágó olló, elektromos fűnyíró, csatlakozó vezeték, gyújtó edény (veder, láda).

Anyagjegyzék: Műtrágya, fűmag, tápsók, komposztföld az aktuális feladatnak megfelelően.

A feladatrészekre adható pontszámok:

Szerszámok előkészítése, javítása, a biztonságos munkavégzés feltételeinek vizsgálata, szükség szerinti javítási feladatok elvégzése	5 pont
A talaj, a bokrok, cserjék, évelő dísznövények és a gyepterápia munkáinak (kapálás, gyomlálás, gereblyezés, hiányos gyepterápia bevetése, metszés, sövénynyírás, fűnyírás, tápanyagpótlás)	10 pont
Szerszámokat tisztítása, tárolóba helyezése	3 pont
Hulladék összeszedése, megfelelő helyre történő elhelyezése	2 pont
Az elvégzett munkák ismertetése, indoklása	5 pont
Összesen	25 pont

A feladat értékelésénél megfigyelt szakmai készségek, kompetenciák: Mennyiségérzék, szerszámok 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:

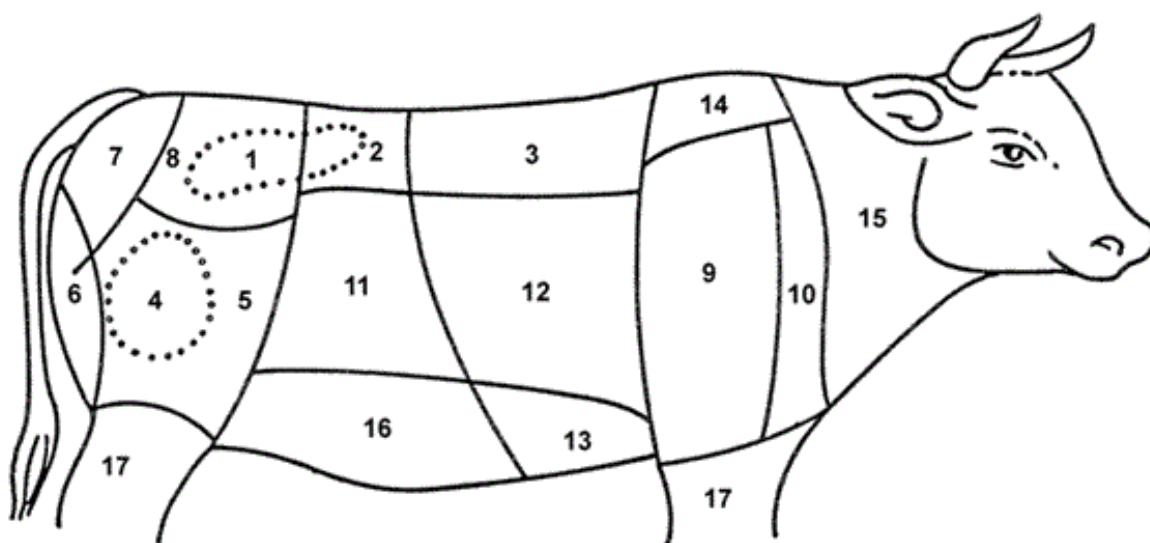
34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Megoldás

az MF IV./C Szarvasmarha testrész felismerési és húshasznosítási feladathoz



Ábrán jelölt sorszám	Testrész megnevezése	Pontszám	Osztály	Elkészítés
1.	Bélszín (v. vesepecsenye)		I	
2.	Hátszín		I	
3.	Rostélyos		I	
4.	Gömbölyű felsál		II	
5.	Hosszú felsál		II	
6.	Fehérpecsenye		II	
7.	Fartő		II	
8.	Csípőfartő		II	
9.	Lapocka		II	
10.	Oldallapocka		II	

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

11.	Puhahátszín		II	
12.	Csontos oldalas		III	
13.	Szegy		III	
14.	Tarja		III	
15.	Nyak		III	
16.	Puhaszegy		III	
17.	Lábszárhús		III	
	Összes pontszám			

- I. osztályú húsrészek elkészítése: szeletben, egyben sütve
- II. osztályú húsrészek elkészítése: nagyobb darabban, szeletben párolva, főzve, töltve
- III. osztályú húsrészek elkészítése: főzve, párolva, pörkölt, gulyás, tokány, leves
- IV. osztályú húsrészek (fej, láb): főzve, darálva, pörkölt, tokány, gulyás

		Szintvizsga értékelő pontozólap																							
Tanuló sorszáma	Tanulók neve	MF IV./ A Élelmiszer fűszer ism.	MF IV./B Családellátási gyakorlat, lakókörnyezet gondozás											MF IV./ C Állattartási gyakorlat, élelmiszer alapanyag felism.				MF IV./D Kertészeti munkák végzése, díszkertápolás						Értékelés	
		Elfogadott pontszám	Takarítószer, eszközök takarítás előkészítése	Szemeteskuka ki ürítése, fertőtlenítése, pókhálózás	WC csésze tisztítása, fertőtlenítése	Mosdókagyló, csapok, lefolyó tisztítása	Fürdőkád vagy zuhanyfülke tisztítása	Csempé, ablakkeret, ajtó lemosása	Ablak, tükrök, üveglapok takarítása	Padozat felmosása, fertőtlenítése	Ellenőrzés, tartozékok pótlása	Takarítószer, eszközök elrakása	Összesen	Helyes megnevezés	Állat megközelítés, kapcsolat	Szóbeli kiegészítés	Összesen	Szerszámok előkészítése, javítása	Ápolási munkák végzése	Szerszámokat tisztítása, tárolóba helyezése	Hulladék összeszedése, elhelyezése	Az elvégzett munkák ismertetése, indoklása	Összes pont	Pontszám összesen	Osztályzat
	Adható psz	25	3	2	4	4	4	3	3	3	2	2	30	8,5	1,5	10	20	5	10	3	2	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.....