

# SZINTVIZSGAFELADATOK

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. V.

Szintvizsga időtartama:	150 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	3

**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. V.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

### **Tart. V. /A**

**Rendelkezésre álló időkeret: 45 perc**

**Adható maximális pontszám: 25 pont**

**A feladat típusa: írásbeli, gyakorlat**

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

Csoportosítsa a zöldségféléket! Egészítse ki a táblázatot!

Jellemezzen egy - egy választott zöldséget, a burgonyafélék, illetve kabakosok csoportjából!

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

#### **Zöldségfélék csoportosítása:**

<b>Csoportok</b>	<b>Példák (legalább két zöldség)</b>
Hüvelyesek	
Burgonyafélék	
	sárgarépa, petrezselyem, zeller, pasztirnák, cékla, torma
	fejes káposzta, karfiol, karalábé, kelkáposzta, brokkoli, bimbóskel

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. V.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

Kabakosok	
	vöröshagyma, fokhagyma, metélőhagyma, póréhagyma
Levélzöldség	
Évelő zöldségek	
	csemegekukorica
Gombafélék	

**10 pont**

**Zöldségek jellemzése:**

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. V.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

**6 pont**

**Zöldségek mennyiségi átvétele:**

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

**9 pont**

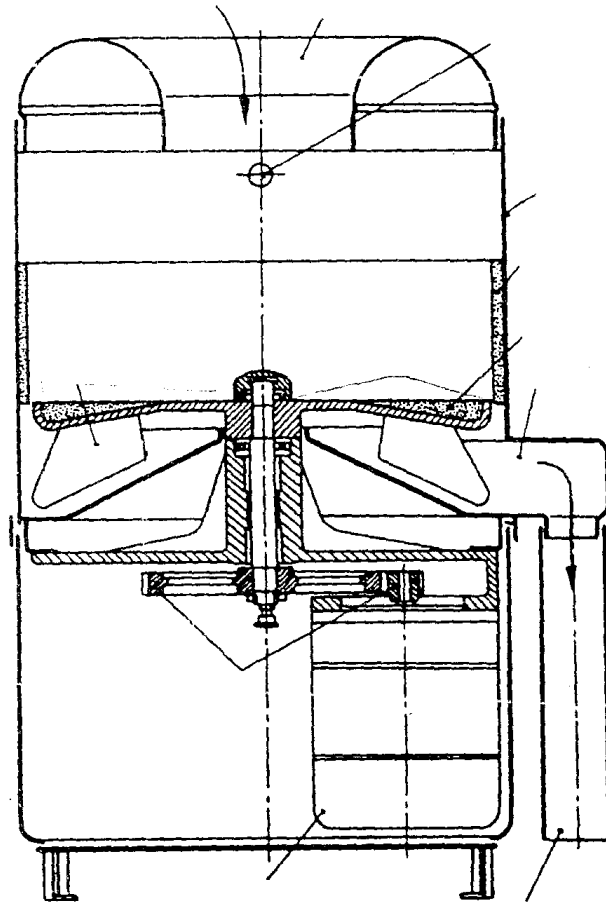
Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás  
Feladat sorozatjele: Tartósítóiipari szakmunkás V.  
Érvényes: 2017. szeptember 1-től

**Tart. V. /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!

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

**Megnevezés:** **1 pont**

**Részei:** **10 pont**

**Működése:** **4 pont**

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

## **Tart. V. /C**

**Rendelkezésre álló időkeret: 80 perc**

**Adható maximális pontszám: 60 pont**

### **A feladat típusa: gyakorlat**

Készítsen 6 db 720 ml-es üvegben főzelékkonzervet (vegyes főzelék, vagy finomfőzelék)!  
(töltés adott csomagoló edénybe, töltőtömeg / tisztatömeg, alapanyag és segédanyag szükséglet, felöntőlé, meghatározása, majd pasztőrözés végzése pasztőröző berendezésben). A felöntőlé 1,5 % sós lé.

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

Készítsen 6 db 720 ml-es üvegben főzelékkonzervet (vegyes főzelék, vagy finomfőzelék)!

$$T = 760 \text{ g}$$

$$t = 420 \text{ g}$$

$$f = T - t$$

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

Mennyi felöntőlevet kell összesen elkészíteni? Mennyi sót kell kimérni? 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 só és víz mennyiségét, majd levegessen, zárja és pasztőrözze a terméket a munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai, környezetvédelmi követelmények betartásával!

Szükséges anyagok:

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tartósítóiipari szakmunkás V.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

Nyersanyagmennyiség:

Felöntőlé:

Só:

Víz:



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás  
Feladat sorozatjele: Tartósítóiipari szakmunkás V.  
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. V.

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: Tartósítóiipari szakmunkás V.  
Érvényes: 2017. szeptember 1-től

**Tart. V. /A**

**Rendelkezésre álló időkeret: 45 perc**

**Adható maximális pontszám: 25 pont**

**A feladat típusa: írásbeli, gyakorlat**

**A feladat meghatározása, leírása:**

Csoportosítsa a zöldségféléket! Egészítse ki a táblázatot!

Jellemezzen egy - egy választott zöldséget, a burgonyafélék, illetve kabakosok csoportjából!

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

**Zöldségfélék csoportosítása:**

<b>Csoportok</b>	<b>Példák (legalább két zöldség)</b>
Hüvelyesek	<b>zöldbab, zöldborsó, lencse, szója</b>
Burgonyafélék	<b>burgonya, paradicsom, paprika, tojásgyümölcs</b>
<b>Gyökérfélék és gumósok</b>	sárgarépa, petrezselyem, zeller, paszternák, cékla, torma
<b>Káposztafélék</b>	fejes káposzta, karfiol, karalábé, kelkáposzta, brokkoli, bimbóskel

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

Kabakosok	<b>uborka, tök, dinnye, patison</b>
<b>Hagymafélék</b>	vöröshagyma, fokhagyma, metélőhagyma, póréhagyma
Levélzöldség	<b>paraj, sóska, saláta, kapor</b>
Évelő zöldségek	<b>spárga, rebarbara</b>
<b>Szemtermésűek</b>	csemegekukorica
Gombafélék	<b>csiperkegomba, laskagomba</b>

**10 pont**

**Zöldségek jellemzése:**

**6 pont**

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

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

A kiválasztott zöldség jellemzése, konzervipari felhasználása, ismertebb fajtái

Zöldségenként 3 -3 pont

**6 pont**

**Zöldségek mennyiségi átvétele:**

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

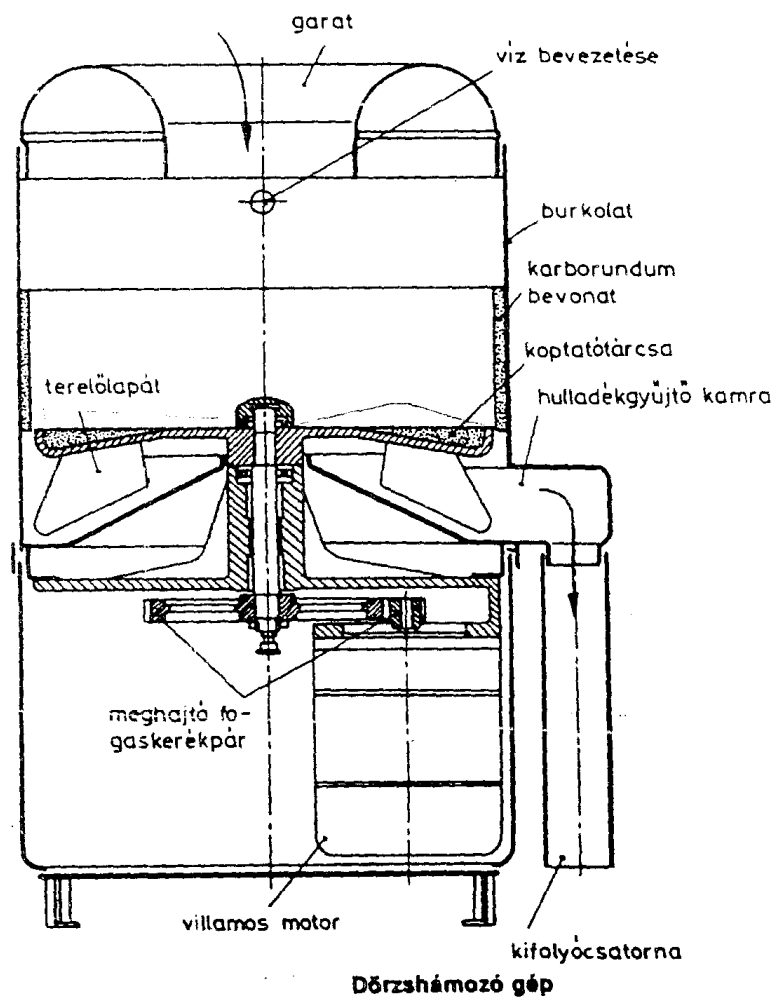
Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás  
Feladat sorozatjele: Tartósítóiipari szakmunkás V.  
Érvényes: 2017. szeptember 1-től

### Tart. V. /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!

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

### A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Megnevezés: Dörzshámozó	<b>1 pont</b>
Részei:	<b>10 pont</b>
Működése:	<b>4 pont</b>

A gép indítása után az öblítővíz csapját kinyitjuk, majd a **nyersanyagot a garatrészen a gépbe öntjük**. Egy-egy töltés tömege kb. 10-12 kg. A hullámos felületű forgótárcsa a beömlesztett anyagot intenzív mozgásba hozza és a röptetőerő a palást felületéhez szorítja. **A fellépő surlódás a héjrészeket rövid idő alatt lekoptatja**, A keletkezett **hulladékot az öblítővíz a forgótárcsa és a palást közötti résen keresztül a hulladékgyűjtő kamrába sodorja**, ahonnan a forgótárcsa alsó felületére szerelt terelőlapátok a kifolyó csatornába terelik. A szükséges koptatási idő után a vizet elzárjuk, majd a paláston lévő ajtót kinyitjuk, hogy **a tisztított nyersanyag kisodródjon az ajtónyíláson**. Az ajtó becsukása után a műveletsor ismétlődik.

### Tart. V. /C

<b>Rendelkezésre álló időkeret:</b>	<b>80 perc</b>
<b>Adható maximális pontszám:</b>	<b>60 pont</b>

### A feladat típusa: gyakorlat

Készítsen 6 db 720 ml-es üvegben főzelékkonzervet (vegyes főzelék, vagy finomfőzelék)!  
(töltés adott csomagoló edénybe, töltőtömeg / tisztatömeg, alapanyag és segédanyag szükséglet, felöntőlé, meghatározása, majd pasztőrözés végzése pasztőröző berendezésben). A felöntőlé 1,5 % sós lé.

### A feladat meghatározása, leírása:

Készítsen 6 db 720 ml-es üvegben főzelékkonzervet (vegyes főzelék, vagy finomfőzelék)!

$$T = 760 \text{ g}$$

$$t = 420 \text{ g}$$

$$f = T - t$$

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

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

Mennyi felöntőlevet kell összesen elkészíteni? Mennyi sót kell kimérni? 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 só és víz mennyiségét, majd levegessen, zárja és pasztőrözze a terméket a munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai, környezetvédelmi követelmények betartásával!

### Szükséges anyagok:

Nyersanyagmennyiség:

$$6 \times 420 = 2520 \text{ g}$$

Felöntőlé:

$$T - t = 760 \text{ g} - 420 \text{ g} = 340 \text{ g az egy üveg felöntőlé mennyisége}$$

$$6 \text{ db üvegbe: } 340 \times 6 = 2040 \text{ g felöntőlevet kell készíteni}$$

$2040 \times 100 / 98 = 2081,63 \text{ g}$  felöntőlevet kell összesen készíteni, ha az elcsurgási veszteséget is figyelembe vesszük.

$$\text{Só: } 2081,63 \times 1,5 / 100 = 31,22 \text{ g}$$

$$\text{Víz: } 2081,63 - 31,22 = 2050,40 \text{ g}$$

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

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

Helyes számítás

**10 pont**

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tartósítóiipari szakmunkás V.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

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.