

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. II.

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: Tart. II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Tart. II./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat típusa: gyakorlat, szóbeli

Mérési, nyersanyag átvételi feladat

A feladat meghatározása, leírása:

Végezze el a rendelkezésre álló négyféle nyersanyag mennyiségi átvételét!

Végezze el a méréseket, az adatokat foglalja a következő táblázatba!

Ismertesse a kimért nyersanyag egyikének (zöldség vagy gyümölcs) jellemzőit, követelményeit!

	bruttó tömeg	tára tömeg	nettó tömeg
I. nyersanyag			
II. nyersanyag			
III. nyersanyag			
IV. nyersanyag			

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

A mérleg üzembe helyezése, ellenőrzése, pontosság, tömegek meghatározása, nyersanyagok, megnevezése, jellemzése, szakmaiság, gyakorlatiasság

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Tart. II./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc

Felkészülési idő: -

Adható maximális pontszám: 40 pont

A feladat típusa: írásbeli, szakmai számítás

A feladat meghatározása, leírása: Mértékegység átváltás, veszteségszámítás,

Végezze el a következő szakmai számításokat!

a./

Egy zöldség-keverék elkészítéséhez a következő anyagmennyiségeket használtuk fel:

2350 g	zöldborsó
54 dkg	sárgarépa kocka
0,035 kg	karfiol

Hány kg lesz az összes zöldség-keverék?

b./ Egy konzervüzemben műszakonként 9000 kg zöldbabot dolgoznak fel. Az előkészítő műveletek során a tisztításnál 7 %, a szeletelésnél pedig 2,5% tömegvesztés keletkezett.

a. Mennyi bab kerülhet töltésre?

b. Ha egy üvegbe 540 g előfőzött babot töltenek hány darab termék gyártható egy műszak alatt?

A feladat részletezése:

A számítási feladathoz alpműveletek végzésére alkalmas számológép használata megengedett, a részeredményeket rögzítse írásban a biztosított pecsétellátott lapon. A kérdésekre válaszoljon szövegesen!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Szakmai feladat helyes értelmezése, számolási készség, logikus gondolkodás.



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Tart. II./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 50 perc

Felkészülési idő: -

Adható maximális pontszám: 40 pont

A feladat típusa:

Gyakorlati feladat, főzelék konzerv készítése, töltés, adott töltőtömeg betartása, alapanyag és felöntőlé szükséglet meghatározása, levezés

A feladat meghatározása, leírása:

Töltsön be 6 db 720 ml-es üveget főzelékkonzerv gyártásra alkalmas alapanyaggal! A töltőtömeg 420 g. Határozza meg mennyi (tisztított, előfőzött) alapanyagra van szükség!

Határozza meg a felöntő lé mennyiségét is, ha a tiszta tömeg 760 g!

Készítse el a 2% só és 2% cukor tartalmú felöntő levet, majd levezze fel a terméket!

A feladat részletezése:

Készítse ki a szükséges anyagokat, eszközöket, határozza meg a szükséges nyersanyagmennyiséget, számolja ki az elkészítéshez szükséges lé, a cukor és só, víz mennyiséget, majd levezzon, a munkavédelmi, higiéniai, környezetvédelmi követelmények betartásával!

Szükséges anyagok:

T = 760g

t = 420 g

alapanyag szükséglet:

felöntőlé szükséglet:

cukor, só szükséglet:



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

víz mennyiség:

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

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

Összes időkeret: $30 + 40 + 50 = 120$ perc

Összes pontszám: $20 + 40 + 40 = 100$ pont



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 Tartósítóipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. II.

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: Tart. II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Tart. II./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat típusa: gyakorlat, szóbeli

Mérési, nyersanyag átvételi feladat

A feladat meghatározása, leírása:

Végezze el a rendelkezésre álló négyféle nyersanyag mennyiségi átvételét!

Végezze el a méréseket, az adatokat foglalja a következő táblázatba!

Ismertesse a **kimért nyersanyag egyikének** (zöldség vagy gyümölcs) jellemzőit, követelményeit! **8 pont**

	bruttó tömeg	tára tömeg	nettó tömeg
I. nyersanyag			
II. nyersanyag			
III. nyersanyag			
IV. nyersanyag			

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

A mérleg üzembe helyezése, ellenőrzése, pontosság, tömegek meghatározása, nyersanyagok, megnevezése, jellemzése, szakmaiság, gyakorlatiasság

sorszám	feladatok	pontszám
1.	Mérleg üzembe helyezése, ellenőrzése	3
2.	Tára tömeg meghatározása	3
3.	Bruttó tömeg meghatározása	3
4.	Nettó tömeg meghatározása	3

Összes pontszám		12 pont
-----------------	--	---------

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Tart. II./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc

Adható maximális pontszám: 40 pont

A feladat típusa: írásbeli, szakmai számítás

A feladat meghatározása, leírása: Mértékegység átváltás, veszteségszámítás.

Végezze el a következő szakmai számításokat!

a./

Egy zöldség-keverék elkészítéséhez a következő anyagmennyiségeket használtuk fel:

2350 g	zöldborsó	2,35 kg	4 pont
54 dkg	sárgarépa kocka	0,54 kg	4 pont
0,035 kg	karfiol	<u>0,035 kg</u>	4 pont
		2,925 kg	4 pont

Hány kg lesz az összes zöldség-keverék? (2,925 kg)

b./ Egy konzervüzemben műszakonként 9000 kg zöldbabot dolgoznak fel. Az előkészítő műveletek során a tisztításnál 7 %, a szeletelésnél pedig 2,5% tömegveszteség keletkezett.

a. Mennyi bab kerülhet töltésre?

b. Ha egy üvegbe 540 g előfőzött babot töltenek hány darab termék gyártható egy műszak alatt?

9000 kg → 100% 9000-630=8370 kg bab marad a tisztítás után **8 pont**

X 7%

X= 630 kg a tisztítási veszteség

8370 kg → 100% 8370-209,25= 8160,75 kg bab kerülhet töltésre **8 pont**

Y 2,5%

Y=209,25 kg a veszteség a darabolás után

8160,75: 0,54= 15112 db termék gyártható **8 pont**



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

A feladat részletezése:

A számítási feladathoz alpműveletek végzésére alkalmas számológép használata megengedett, a részeredményeket rögzítse írásban a biztosított pecséttel ellátott lapon. A kérdésekre válaszoljon szövegesen!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Szakmai feladat helyes értelmezése, számolási készség, logikus gondolkodás.

Tart. II./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 50 perc

Adható maximális pontszám: 40 pont

A feladat típusa:

Gyakorlati feladat, főzelék konzerv készítése, töltés, adott töltőtömeg betartása, alapanyag és felöntőlé szükséglet meghatározása, levezés

A feladat meghatározása, leírása:

Töltsön be 6 db 720 ml-es üveget főzelékkonzerv gyártásra alkalmas alapanyaggal. A töltőtömeg 420 g. Határozza meg mennyi (tisztított, előfőzött) alapanyagra van szükség! Határozza meg a felöntő lé mennyiségét is, ha a tiszta tömeg 760 g.

Készítse el a 2% só és 2% cukor tartalmú felöntő levet, majd levezze fel a terméket.

A feladat részletezése:

Készítse ki a szükséges anyagokat, eszközöket, határozza meg a szükséges nyersanyagmennyiséget, számolja ki az elkészítéshez szükséges lé, a cukor és só mennyiséget is, majd levezzen, a munkavédelmi, higiéniai, környezetvédelmi követelmények betartásával!

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás
Feladat sorozatjele: Tart. II.
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Szükséges anyagok:

T = 760g

t = 420 g

alapanyag szükséglet:

6x420 g = 2520 g

felöntőlé szükséglet:

760-420 = 340 g felöntőlé szükséges 1 üvegre

6x 340 = 2040 g felöntőlé szükséges

cukor, só szükséglet:

$$\frac{2040 \cdot 2}{100} = 40,8 \text{ g}$$
 só , és 40,8 g cukor szükséges

víz mennyiség:

2040 - (40,8 + 40,8) = 1958,4 g víz

Munkaterület előkészítése, eszközök, anyagok összegyűjtése üvegek tisztítása. **5 pont**

Alapanyag kiszámítása **5 pont**

Felöntőlé mennyiség kiszámítása **5 pont**

Cukor, só meghatározás **5 pont**

Víz mennyiségének meghatározása **5 pont**

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 09 Tartósítóiipari szakmunkás

Feladat sorozatjele: Tart. II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Tömegellenőrzés	5 pont
-----------------	---------------

Lékészítés, levezés	5 pont
---------------------	---------------

Hulladék kezelése, munkahely rendben tartása	5 pont
--	---------------

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei

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 módszeres munkavégzésre.

Összes időkeret: 30 + 40 + 50 = 120 perc

Összes pontszám: 20 + 40 + 40 = 100 pont