



# 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 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: Kist. VI.

Szintvizsga időtartama:	120 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	4 részfeladat

**Felhasználható:** 9. évfolyam, február 01-től április 30-ig  
Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

**Feladatok helyszíne:** tanüzem, kisüzem



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó  
Feladat sorozatjele: Kist. VI.  
Érvényes: 2017. szeptember 1-től

### **Kist. VI./A feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret:** 40 perc  
**Felkészülési idő:** - perc  
**Adható maximális pontszám:** 40 pont

**A feladat típusa:** Gyakorlat, tej érzékszervi vizsgálata.

**A feladat meghatározása, leírása:** Végezze el a beérkezett tej érzékszervi vizsgálatát! Az eredményeket és a követelményeket írja be a feladatlapon lévő táblázatba!

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

Munkaruha, védőruha használata, személyi higiénia betartása, munkaterület higiénája, helyes mintavétel, érzékszervi jellemzők vizsgálata, táblázat helyes kitöltése!

#### **Szükséges anyagok, eszközök:**

Feladatlapon, íróeszköz, mintavevő edény, üvegpohár.

Tulajdonságcsoport megnevezése	Tulajdonság megnevezése	Vizsgálat eredménye	Követelmények
Érzékszervi			

#### **Egyéb információk:-**

### **Kist. VI./B feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret:** 10 perc  
**Felkészülési idő:** - perc  
**Adható maximális pontszám:** 20 pont

**A feladat típusa:** Szóbeli feladat, tej átvétele.

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

Sorolja fel a tej átvételének legfontosabb szempontjait!

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

Feladat helyes értelmezése, átvételi szempontok helyes felsorolása.



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó  
Feladat sorozatjele: Kist. VI.  
Érvényes: 2017. szeptember 1-től

### **Szükséges anyagok, eszközök:**

Feladatlap.

### **Egyéb információk:-**

#### **Kist. VI./C feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc**

**Felkészülési idő: - perc**

**Adható maximális pontszám: 14 pont**

**A feladat típusa:** Írásbeli feladat, technológiai sorrend meghatározása.

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

Tegye megfelelő technológiai sorrendbe a tejfészeségek gyártásának műveleteit! Olvassa el a műveleteket, gondolja végig a helyes technológiai folyamatot, majd írja a táblázatba a megfelelő helyre az adott műveletet:

- tisztítás-szűrés-fölözés,
- csomagolás
- hőkezelés,
- hűtés,
- zsírbeállítás,
- hűtőtárolás,
- homogénezés

<b>Tejfészeségek gyártása</b>	
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó  
Feladat sorozatjele: Kist. VI.  
Érvényes: 2017. szeptember 1-től

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

Feladat helyes értelmezése, a technológiai sorrend helyes meghatározása, beírása a táblázatba.

**Szükséges anyagok, eszközök:**

Feladatlap, íróeszköz.

**Egyéb információk:-**

**Kist. VI./D feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc**  
**Felkészülési idő: -**  
**Adható maximális pontszám: 26 pont**

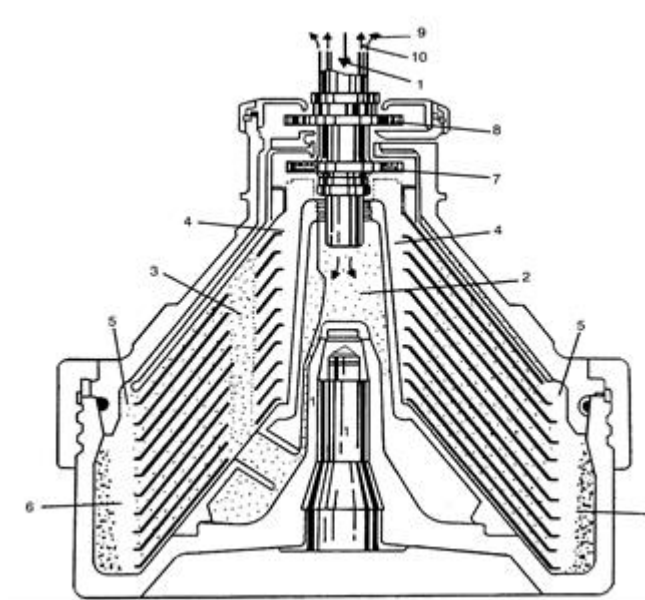
**A feladat típusa:** Írásbeli, berendezés felismerése, részeinek megnevezése.

**A feladat meghatározása, leírása:** Nevezze meg a képen látható jellemző tejipari berendezést! Nevezze meg a berendezés fontos szerkezeti egységeit (számokkal jelzett)! Írja be a táblázatba a megnevezéseket!

**Szükséges anyagok, eszközök:**

Feladatlap, íróeszköz.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
 34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó  
 Feladat sorozatjele: Kist. VI.  
 Érvényes: 2017. szeptember 1-től



Gép megnevezése:	
	Főbb szerkezeti egységek megnevezése
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

A helyes feladatértelmezés, logikus gondolkodás, berendezés felismerése, szerkezeti elemek helyes megnevezése.

**Egyéb információk:-**



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó  
Feladat sorozatjele: Kist. VI.  
Érvényes: 2017. 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:** 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 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó**

**Feladat sorozatjele: Kist. VI.**

Szintvizsga időtartama:	120 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	4 részfeladat

**Felhasználható:** 9. évfolyam, február 01-től április 30-ig  
Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

**Feladatok helyszíne:** tanüzem, kisüzem



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó  
Feladat sorozatjele: Kist. VI.  
Érvényes: 2017. szeptember 1-től

### **Kist. VI./A feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc**  
**Felkészülési idő: - perc**  
**Adható maximális pontszám: 40 pont**

**A feladat típusa:** Gyakorlat, tej érzékszervi vizsgálata.

**A feladat meghatározása, leírása:** Végezze el a beérkezett tej érzékszervi vizsgálatát! Az eredményeket és a követelményeket írja be a feladatlapon lévő táblázatba!

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

Munkaruha, védőruha használata	4 pont
Személyi higiénia betartása	3 pont
Munkaterület higiéniaja	3 pont
Helyes mintavétel	5 pont
Érzékszervi jellemzők vizsgálata	10 pont
Táblázat helyes kitöltése	15 pont

Tulajdonságcsoport megnevezése	Tulajdonság megnevezése	Vizsgálat eredménye	Követelmények
Érzékszervi jellemzők	szín		fehér vagy enyhén sárgásfehér
	állomány		hígan folyó, üledéktől mentes, egynemű, a felfőlöződött zsír keveréssel elosztható
	szag		jellegzetes, idegen szagoktól mentes
	íz		telt, enyhén édeskés, idegen íztől mentes

#### **A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:**

Gyakorlatias feladatértelmezés  
Határozottság  
Higiénias környezet- és minőségtudatos szemlélet

### **Kist. VI./B feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 10 perc**  
**Felkészülési idő: - perc**  
**Adható maximális pontszám: 20 pont**

**A feladat típusa:** Szóbeli feladat, tej átvétele.

**A feladat meghatározása, leírása:** Sorolja fel a tej átvételének legfontosabb szempontjait!

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



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó  
Feladat sorozatjele: Kist. VI.  
Érvényes: 2017. szeptember 1-től

Feladat helyes értelmezése	2 pont
Átvételi szempontok helyes felsorolás	
Mennyiségi átvétel	2 pont
Minőségi átvétel:	2 pont
Érzékszervi jellemzők	4 pont
Hőmérséklet mérése max. 10 °C	2 pont
Savfok	2 pont
Sűrűség	2 pont
Zsírtartalom	2 pont
Csíraszám	2 pont

### **Kist. VI./C feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc**  
**Felkészülési idő: - perc**  
**Adható maximális pontszám: 14 pont**

**A feladat típusa:** Írásbeli feladat, technológiai sorrend meghatározása.

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

Tegye megfelelő technológiai sorrendbe a tejfészeségek gyártásának műveleteit! Olvassa el a műveleteket, gondolja végig a helyes technológiai folyamatot, majd írja a táblázatba a megfelelő helyre az adott műveletet:

- tisztítás-szűrés-fölözés,
- csomagolás
- hőkezelés,
- hűtés,
- zsírbeállítás,
- hűtőtárolás,
- homogénezés

Tejfészeségek gyártása	
1.	tisztítás-szűrés-fölözés
2.	zsírbeállítás
3.	homogénezés
4.	hőkezelés
5.	hűtés
6.	csomagolás
7.	hűtőtárolás



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
 34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó  
 Feladat sorozatjele: Kist. VI.  
 Érvényes: 2017. szeptember 1-től

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

Feladat helyes értelmezése, a technológiai sorrend helyes meghatározása, beírása a táblázatba 14 pont

**A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:**

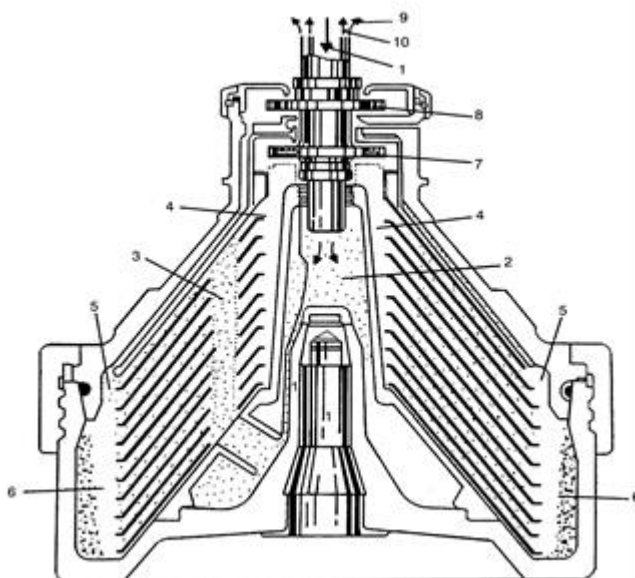
Gyakorlatias feladatértelmezés  
 Határozottság

**Kist. VI./D feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc**  
**Felkészülési idő: -**  
**Adható maximális pontszám: 26 pont**

**A feladat típusa:** Írásbeli, berendezés felismerése, részeinek megnevezése.

**A feladat meghatározása, leírása:** Nevezze meg a képen látható jellemző tejpári berendezést! Nevezze meg a berendezés fontos szerkezeti egységeit (számokkal jelzett)! Írja be a táblázatba a megnevezéseket!



Gép megnevezése: fölöző berendezés (szeparátor)	
Főbb szerkezeti egységek megnevezése	
1.	Tej bevezetése
2.	Teljes tej
3.	Semleges zóna



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
34 541 08 Kistermelői élelmiszerellátó, falusi vendéglátó  
Feladat sorozatjele: Kist. VI.  
Érvényes: 2017. szeptember 1-től

4.	Tejszín zóna
5.	Soványtej zóna
6.	Iszaptér
7.	Tejszíngyűjtő lapát
8.	Soványtejgyűjtő lapát
9.	Tejszínelvezetés
10.	Soványtej elvezetés

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

Feladat helyes értelmezése	1 pont
Berendezés helyes megnevezése	5 pont
Főbb szerkezeti egységek helyes megnevezése	20 pont

**A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:**

Gyakorlatias feladatértelmezés  
Határozottság

**Kist. VI. összes időkeret:**  $40 + 10 + 30 + 40 = 120$  perc  
**Kist. VI. összes pontszám:**  $40 + 20 + 14 + 26 = 100$  pont