**NEMZETI MUNKAÜGYI HIVATAL**

**Szak- és Felnőttképzési Igazgatóság**

**Komplex szakmai vizsga**

**Gyakorlati vizsgatevékenység**

**Részszakképesítés száma, megnevezése: 31 541 12 Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó**

1. **Vizsgafeladat megnevezése: Különböző zöldség-, gyümölcskészítmények technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.**

Gyakorlati vizsgatevékenység időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

1. **Vizsgafeladat megnevezése: Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok végzése, vagy a késztermék ellenőrzése és minősítése.**

Gyakorlati vizsgatevékenység időtartama: 30 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

315/2013. (VIII. 28.) Korm. rendelet 27. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a gyakorlati feladatlapokra vonatkozó javaslatot – a vizsga megkezdése előtt – a vizsgaelnök a vizsgabizottsági tagok véleménye alapján hagyja jóvá.

**Jóváhagyta:**

**…………………………….**

**vizsgabizottság elnöke**

**2014.**

A képző intézmény neve:

Vizsgaszervező neve:

Vizsga időpontja:

Vizsga helyszíne:

Vizsgázók létszáma: **fő**

**Értékelési skála**

1. **feladat**

81 ─ 100 pont jeles (5)

71 ─ 80 pont jó (4)

61 ─ 70 pont közepes (3)

51 ─ 60 pont elégséges (2)

1. ─ 50 pont elégtelen (1)
2. **feladat**

19 – 20 pont: jeles

17 – 18 pont: jó

14 – 16 pont: közepes

11 – 13 pont: elégséges

0 – 10 pont: elégtelen

1. **tétel**
   1. **Végezze el az alma átvételét, és az előkészítő műveleteket (mosás, tisztítás, szeletelés, magház eltávolítás, citromsavas áztatás)! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
   2. **Határozza meg az alma érzékszervi minőségét! Értékelje az eredményt! Alkalmasnak tarja-e a feldolgozásra?**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 1. **Végezze el az alma átvételét, és az előkészítő műveleteket (mosás, tisztítás, szeletelés, magház eltávolítás, citromsavas áztatás)! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Az alma átvétele | 20 |  |
| Mosás | 10 |  |
| Tisztítás, szeletelés, magház eltávolítás | 40 |  |
| A munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások betartása! | 10 |  |
| A feladat begyakorlottsága, önállóság | 10 |  |
| A gyakorlati feladat elvégzéséhez szükséges szakmai ismertek alkalmazása | 10 |  |
| **Összesen:** | **100** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **b.) Határozza meg az alma érzékszervi minőségét! Értékelje az eredményt! Alkalmasnak tarja-e a feldolgozásra?** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Az érzékszervi minőség meghatározása | 15 |  |
| Következtetések levonása | 5 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
   1. **Mérje ki a segédanyagokat, készítsen meleg felöntő levet az almabefőtthöz!   
      Az almadarabokat helyezze üvegbe és fűszerezze azokat, majd zárja le az üveget! Végezze el a hőkezelést, ellenőrizze a zárást, helyezze el a címkét! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
   2. **Jellemezze a késztermékkel szemben támasztott minőségi követelményeket, végezze el az érzékszervi minősítést!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * + - * 1. **Mérje ki a segédanyagokat, készítsen meleg felöntő levet az almabefőtthöz! Az almadarabokat helyezze üvegbe és fűszerezze azokat, majd zárja le az üveget! Végezze el a hőkezelést, ellenőrizze a zárást, helyezze el a címkét! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| A segédanyagok meghatározása, kimérése, felöntőlé készítése | 20 |  |
| Az almadarabok üvegbe helyezése (töltés), zárás | 30 |  |
| Hőkezelés elvégzése, zárás ellenőrzése, címkézés | 20 |  |
| A munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások betartása! | 10 |  |
| A feladat begyakorlottsága, önállóság | 10 |  |
| A gyakorlati feladat elvégzéséhez szükséges szakmai ismertek alkalmazása | 10 |  |
| **Összesen:** | **100** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **b. Jellemezze a késztermékkel szemben támasztott minőségi követelményeket, végezze el az érzékszervi minősítést!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| A minőségi követelmények jellemzése | 5 |  |
| Az érzékszervi minősítés elvégzése | 15 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
   1. **Minősítse a nyers káposztát és mérje le, távolítsa el a hibás fedőleveleket! Szeletelje a káposztát a szeletelőgéppel, helyezze a káposztaszeleteket arra alkalmas edénybe, és fűszerezze savanyú káposzta készítéséhez. Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
   2. **Jellemezze a késztermékkel szemben támasztott minőségi követelményeket, végezze el az érzékszervi minősítést!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 1. **Minősítse a nyers káposztát és mérje le, távolítsa el a hibás fedőleveleket! Szeletelje a káposztát a szeletelőgéppel, helyezze a káposztaszeleteket arra alkalmas edénybe, és fűszerezze savanyú káposzta készítéséhez. Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont- szám** | **Elért pont- szám** |
| Nyerskáposzta minősítése, lemérése, hibás fedőlevelek eltávolítása | 20 |  |
| Szeletelés | 10 |  |
| Edénybe töltés, fűszerezés | 40 |  |
| A munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások betartása! | 10 |  |
| A feladat begyakorlottsága, önállóság | 10 |  |
| A gyakorlati feladat elvégzéséhez szükséges szakmai ismertek alkalmazása | 10 |  |
| **Összesen:** | **100** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 1. **Jellemezze a késztermékkel szemben támasztott minőségi követelményeket, végezze el az érzékszervi minősítést!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| A minőségi követelmények jellemzése | **5** |  |
| Az érzékszervi minősítés elvégzése | **15** |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
   1. **Készítsen friss káposztasaláta keveréket! Végezze el az alapanyag előkészítését: tisztítás, mosás, szeletelés! Mérje ki a segédanyagokat, készítse el a felöntő levet, végezze el a keverést, fűszerezést! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
   2. **Minősítse a salátakeverék alapanyagait! Értékelje az eredményt! Alkalmasnak tarja-e a feldolgozásra?**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 1. **Készítsen friss káposztasaláta keveréket! Végezze el az alapanyag előkészítését: tisztítás, mosás, szeletelés! Mérje ki a segédanyagokat, készítse el a felöntő levet, végezze el a keverést, fűszerezést! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Az alapanyagok előkészítése | 30 |  |
| Segédanyagok kimérése, felöntőlé elkészítése | 20 |  |
| Keverés, fűszerezés | 20 |  |
| A munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások betartása! | 10 |  |
| A feladat begyakorlottsága, önállóság | 10 |  |
| A gyakorlati feladat elvégzéséhez szükséges szakmai ismertek alkalmazása | 10 |  |
| **Összesen:** | **100** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **b. Minősítse a salátakeverék alapanyagait! Értékelje az eredményt! Alkalmasnak tarja-e a feldolgozásra?** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Az érzékszervi minőség meghatározása | 15 |  |
| Következtetések levonása | 5 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás