**Nemzeti Agrárszaktanácsadási, Képzési és Vidékfejlesztési Intézet**

**Szak- és Felnőttképzési Osztály**

**Komplex szakmai vizsga**

**Gyakorlati vizsgatevékenység**

**Részszakképesítés száma, megnevezése: 31 541 04 Gyümölcspálinka-gyártó**

1. **Vizsgafeladat megnevezése: Gyümölcspálinka gyártása (gyümölcs és borgazdasági alapanyagok átvétele, cefrekészítés, erjesztés, főzés, finomítás, érlelés, tárolás, töltés, palackozás) a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett.**

Gyakorlati vizsgatevékenység időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

1. **Vizsgafeladat megnevezése: Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok végzése, vagy a kész gyümölcspálinka, borpárlat 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**
2. **Végezze el 1 hl pálinka csomagolásához az anyagszükséglet kiszámítását! A palackozás 0,35 l-es palackba történik. Készítse elő a csomagolóanyagokat! Végezze el az üvegek mosását! Végezze el 2 db palack töltését, címkézését és csomagolását! Ismertesse a címke kötelező elemeit és a zárjeggyel kapcsolatos előírásokat! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Ellenőrizze a palackozásra kerülő gyümölcspálinka alkoholtartalmát, végezze el az érzékszervi minősítését!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 1. **Végezze el 1 hl Pálinka csomagolásához az anyagszükséglete kiszámítását! A palackozás 0,35 l-es palackba történik. Készítse elő a csomagolóanyagokat! Végezze el az üvegek mosását! Végezze el 2 db palack töltését, címkézését és csomagolását! Ismertesse a címke kötelező elemeit és a zárjeggyel kapcsolatos előírásokat!Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Anyagszükséglet kiszámítása | 20 |  |
| Csomagolóanyagok előkészítése | 10 |  |
| Üvegek mosása | 10 |  |
| Töltés, címkézés, csomagolás | 20 |  |
| Címke kötelező elemei, zárjegy bemutatása | 10 |  |
| 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. **Ellenőrizze a palackozásra kerülő gyümölcspálinka alkoholtartalmát, végezze el az érzékszervi minősítését!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Alkoholtartalom mérése | 5 |  |
| Érzékszervi minősítés | 15 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Végezze el az előkészített gyümölcs átvételét, üzemeltesse a gyümölcsdarálót! Készítsen cefrét! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Kézi refraktométerrel mérje meg a gyümölcs szárazanyagtartalmát! Következtessen a cukortartalomra! Tervezzen várható alkohol mennyiséget és adja meg hl fokban!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Végezze el az előkészített gyümölcs átvételét, üzemeltesse a gyümölcsdarálót! Készítsen cefrét! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Mennyiségi átvétel | 15 |  |
| Minőségi átvétel | 15 |  |
| Daráló üzemeltetése | 15 |  |
| Cefre készítése | 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** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Kézi refraktométerrel mérje meg a gyümölcs szárazanyagtartalmát! Következtessen a cukortartalomra. Tervezzen várható alkohol mennyiséget és adja meg hl fokban!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Szárazanyag-tartalom mérés | 5 |  |
| Következtetés és számolás | 15 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Végezzen irányított erjesztést! Végezze el a cefre lepárlását, ellenőrizze a biztonsági berendezéseket! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Minősítse a főzendő cefrét! Mérje meg a cefre alkoholtartalmát! Határozza meg a valóságos szeszfokot!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Végezzen irányított erjesztést! Végezze el a cefre lepárlását, ellenőrizze a biztonsági berendezéseket! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Biztonsági berendezések ellenőrzése | 10 |  |
| Főzőüst beüzemelése, feltöltése | 20 |  |
| Cefre lepárlása | 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.) Minősítse a főzendő cefrét! Mérje meg a cefre alkoholtartalmát! Határozza meg a valóságos szeszfokot!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| A cefre minősítése | 10 |  |
| Alkoholtartalom mérése, valóságos szeszfok meghatározása | 10 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Végezze el az alszesz finomítását! Hogyan szakítaná meg a finomítást? Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Végezze el a lepárlás során szükséges ellenőrzéseket! Milyen előírás vonatkozik szeszpáracsőre? Határozza meg a pálinka réztartalmát!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Végezze el az alszesz finomítását! Hogyan szakítaná meg a finomítást? Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Alszesz finomítása | 50 |  |
| Finomítás megszakítása | 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** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Végezze el a lepárlás során szükséges ellenőrzéseket! Milyen előírás vonatkozik szeszpáracsőre? Határozza meg a pálinka réztartalmát!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Ellenőrzések elvégzése | 5 |  |
| A szeszpáracső előírásai | 5 |  |
| Réztartalom meghatározás | 10 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

Etes, 2014. október 20. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Végezze le a középpárlat elválasztását! Végezzen pálinka érlelést! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Határozza meg a gyümölcspálinka alkoholtartalmát és állítsa be a megadott értékre! Határozza meg a pálinka réztartalmát!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Végezze le a középpárlat elválasztását! Végezzen pálinka érlelést! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| A fűtés szabályozása | 10 |  |
| A középpárlat elválasztása | 30 |  |
| Pálinka érlelése | 30 |  |
| 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. **Határozza meg a gyümölcspálinka alkoholtartalmát és állítsa be a megadott értékre!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Alkoholtartalom meghatározás | 10 |  |
| Alkoholtartalom beállítása | 10 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

Etes, 2014. október 20. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Végezze el a cefrefőző üst ürítését, tisztítását és a moslék kezelését! Végezze el a párlat szűrését! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Végezze el az adott borpárlat érzékszervi minősítését! Mérje meg a szeszfokát! Határozza meg a párlat vastartalmát!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Végezze el a cefrefőző üst ürítését, tisztítását és a moslék kezelését! Végezze el a párlat szűrését! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Az üst ürítése | 15 |  |
| Az üst tisztítása | 15 |  |
| Moslékkezelés | 20 |  |
| Párlat szűrése | 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** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Végezze el az adott borpárlat érzékszervi minősítését! Mérje meg a szeszfokát! Határozza meg a párlat vastartalmát!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Érzékszervi minősítés | 8 |  |
| Szeszfok mérése | 6 |  |
| Vastartalom meghatározás | 6 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

Etes, 2014. október 20. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Készüljön fel a lepárlási műveletre! Mutassa be a szeszfőzdei eszközök közül a Szőllősi féle szűrő és az epruvetta szerepét!**
3. **Minősítse a lepárlásra kerülő cefrét! Állapítsa meg a leerjedt cefre maradék cukor tartalmát!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Készüljön fel a lepárlási műveletre! Mutassa be a szeszfőzdei műeszközök közül a Szőllősi féle szűrőt és az epruvetták szerepét!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Felkészülés a lepárlás műveletére | 30 |  |
| Szőllősi féle szűrő bemutatása | 20 |  |
| Epruvetták bemutatása | 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** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Minősítse a lepárlásra kerülő cefrét! Állapítsa meg a leerjedt cefre maradék cukor tartalmát!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| A cefre minősítése | 10 |  |
| Maradék cukor értékének megállapítása | 10 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

Etes, 2014. október 20. ……………………………….

dátum aláírás