**Nemzeti Agrárszaktanácsadási, Képzési és Vidékfejlesztési Intézet**

**Szak- és Felnőttképzési Osztály**

**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: **20... „…….” „ „**

Vizsga helyszíne:

Vizsgázók létszáma:

**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. **Készítsen 5 kg savanyú káposztát műanyag vödörben, tejsavas erjesztéssel! Végezze el a káposzta előkészítését: tisztítás, mosás, torzsa bevágás! Szeletelje fel az alapanyagot! Mérje be az összetevőket: káposzta, só, fűszerek! Helyezze el a vödörben az összetevőket, tömörítsen! Fedje le, súlyozza le, készítse elő erjesztésre! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
   1. **Minősítse a felhasznált alapanyagot! Értékelje az eredményt! Alkalmasnak tarja-e a feldolgozásra?**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 1. **Készítsen 5 kg savanyú káposztát műanyag vödörben, tejsavas erjesztéssel! Végezze el a káposzta előkészítését: tisztítás, mosás, torzsa bevágás! Szeletelje fel az alapanyagot! Mérje be az összetevőket: káposzta, só, fűszerek! Helyezze el a vödörben az összetevőket, tömörítsen! Fedje le, súlyozza le, készítse elő erjesztésre! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| A káposzta előkészítése: tisztítás, mosás, torzsa bevágás | 20 |  |
| Az alapanyag szeletelése | 10 |  |
| Összetevők kimérése | 10 |  |
| Összetevők elhelyezése, tömörítése, lesúlyozása, erjesztésre előkészítése | 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** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **b.) Minősítse a felhasznált alapanyagot! Értékelje az eredményt! Alkalmasnak tarja-e a feldolgozásra?** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| A minőség meghatározása | 15 |  |
| Következtetések levonása | 5 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

…………………, 2014………………….. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Készítsen 5 kg vegyes vágott savanyúságot műanyag vödörben, hidegen tartósítva! Végezze el a káposzta előkészítését: tisztítás, mosás, torzsázás, szeletelés! Készítse elő az uborkát: üvegbontás, lecsöpögtetés, véglevágás, szeletelés! Készítse elő a paprikát:  mosás, csumázás, öblítés, csöpögtetés, szeletelés! Készítse elő a hagymát: véglevágás, tisztítás, mosás, csöpögtetés, szeletelés! Mérje ki az összetevőket a receptúra alapján: káposzta, uborka, paprika, hagyma! Mérje ki a segédanyagokat: cukor, só, ecet, ivóvíz, Na-benzoát! Készítse el a felöntő levet! Keverje össze az alapanyagokat! Végezze el az előlevezés, betöltés, légtelenítés, zárás műveletét! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Jellemezze a késztermékkel szemben támasztott minőségi követelményeket, végezze el az érzékszervi minősítést!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Készítsen 5 kg vegyes vágott savanyúságot műanyag vödörben, hidegen tartósítva! Végezze el a káposzta előkészítését: tisztítás, mosás, torzsázás, szeletelés! Készítse elő az uborkát: üvegbontás, lecsöpögtetés, véglevágás, szeletelés! Készítse elő a paprikát:  mosás, csumázás, öblítés, csöpögtetés, szeletelés! Készítse elő a hagymát: véglevágás, tisztítás, mosás, csöpögtetés, szeletelés! Mérje ki az összetevőket a receptúra alapján: káposzta, uborka, paprika, hagyma! Mérje ki a segédanyagokat: cukor, só, ecet, ivóvíz, Na-benzoát! Készítse el a felöntő levet! Keverje össze az alapanyagokat! Végezze el az előlevezés, betöltés, légtelenítés, zárás műveletét! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Alapanyagok előkészítése, szeletelése | 20 |  |
| Összetevők kimérése | 20 |  |
| Segédanyagok kimérése, felöntőlé elkészítése | 10 |  |
| Összekeverés, előlevezés, betöltés, légtelenítés, zárás | 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 pontszám** | **Elért pontszám** |
| A minőségi követelmények jellemzése | 5 |  |
| Az érzékszervi minősítés elvégzése | 15 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………….., 2014………………….. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Készítsen fűszeres, cukrozott almaszószt hőkezeléssel tartósítva, 370 ml-es üvegben ( max. 5 db)! Végezze el az alma előkészítését előfőzéshez: mosás, tisztítás, szeletelés, magház eltávolítás, áztatás citromsavas vízben, csöpögtetés! Mérje ki az előírt mennyiséget! Mérje ki a segédanyagokat és a fűszert! Főzze elő citromsavas vízben az almát, majd főzés után zúzza össze! Keverje össze az alkotórészeket, ellenőrizze szemrevételezéssel és töltse be! Ellenőrizze a betöltést (mérlegelés)! Zárjon, hőkezeljen, ellenőrizze a zárást! Bemérés 360 g, szárazanyag tartalom: 15%. Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Jellemezze a késztermékkel szemben támasztott minőségi követelményeket, végezze el az érzékszervi minősítést!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Készítsen fűszeres, cukrozott almaszószt hőkezeléssel tartósítva, 370 ml-es üvegben ( max. 5 db)! Végezze el az alma előkészítését előfőzéshez: mosás, tisztítás, szeletelés, magház eltávolítás, áztatás citromsavas vízben, csöpögtetés! Mérje ki az előírt mennyiséget! Mérje ki a segédanyagokat és a fűszert! Főzze elő citromsavas vízben az almát, majd főzés után zúzza össze! Keverje össze az alkotórészeket, ellenőrizze szemrevételezéssel és töltse be! Ellenőrizze a betöltést (mérlegelés)! Zárjon, hőkezeljen, ellenőrizze a zárást! Bemérés 360 g, szárazanyag tartalom: 15%. Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Az alma előkészítése előfőzéshez, kimérése | 20 |  |
| Segédanyagok és fűszerek kimérése | 10 |  |
| Az alma előfőzése, összezúzása, összekeverése és betöltése | 20 |  |
| A betöltés ellenőrzése, zárás, hőkezelés, a zárás ellenőrzése | 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. **Jellemezze a késztermékkel szemben támasztott minőségi követelményeket, végezze el az érzékszervi minősítést!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| A minőségi követelmények jellemzése | **5** |  |
| Az érzékszervi minősítés elvégzése | **15** |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

Tiszagyenda, 2014………………….. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Készítsen 5 üveg 720 ml-es hámozott-felezett körtebefőttet cukros-citromsavas lében, hőkezeléssel tartósítva! Végezze el a körte előkészítését betöltéshez: mosás, tisztítás, felezés, magház eltávolítás, áztatás citromsavas vízben, csöpögtetés! Végezze el a töltést kézzel, sorolva! Mérlegelés/bemérés, ellenőrzés Mérje ki a segédanyagokat, készítsen meleg felöntő levet, melynek refrakciója. 20 %! Töltse fel az üvegeket, ellenőrizze, zárja! Végezze el a hőkezelést, ellenőrizze a zárást! Bemérés 360 g, töltés 680 g, késztermék szárazanyag tartalom 16%**. **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Jellemezze a késztermékkel szemben támasztott minőségi követelményeket, végezze el az érzékszervi minősítést!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Készítsen 5 üveg 720 ml-es hámozott-felezett körtebefőttet cukros-citromsavas lében, hőkezeléssel tartósítva! Végezze el a körte előkészítését betöltéshez: mosás, tisztítás, felezés, magház eltávolítás, áztatás citromsavas vízben, csöpögtetés! Végezze el a töltést kézzel, sorolva! Mérlegelés/bemérés, ellenőrzés Mérje ki a segédanyagokat, készítsen meleg felöntő levet, melynek refrakciója. 20 %! Töltse fel az üvegeket, ellenőrizze, zárja! Végezze el a hőkezelést, ellenőrizze a zárást! Bemérés 360 g, töltés 680 g, késztermék szárazanyag tartalom 16%**. **Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| A körte előkészítése betöltéshez | 20 |  |
| Töltés, mérlegelés, bemérés ellenőrzése | 20 |  |
| Meleg felöntőlé készítése, üvegek feltöltése, zárása | 20 |  |
| Hőkezelés, zárás ellenőrzése | 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. **Jellemezze a késztermékkel szemben támasztott minőségi követelményeket, végezze el az érzékszervi minősítést!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| A minőségi követelmények jellemzése | 15 |  |
| Az érzékszervi minősítés elvégzése | 5 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

………………., 2014………………….. ……………………………….

dátum aláírás