**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. **Ellenőrizze a munkavégzéshez szükséges előfeltételeket! (Munka, baleset és tűzvédelmi eszközök, fűtőanyagok, tároló - és mérőedények, és a víz ellenőrzése.) Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Mérje meg a cefre pH értékét, végezze el az érzékszervi minősítést! Értékelje az eredményt! Alkalmasnak tarja-e a cefrét a feldolgozásra?**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 1. **Ellenőrizze a munkavégzéshez szükséges előfeltételeket! (Munka, baleset és tűzvédelmi eszközök, fűtőanyagok, tároló - és mérőedények, és a víz ellenőrzése.) Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Munka, baleset és tűzvédelmi eszközök ellenőrzése | 20 |  |
| A fűtőanyagok ellenőrzése | 20 |  |
| A tároló - és mérőedények ellenőrzése | 20 |  |
| A víz 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. **Mérje meg a cefre pH értékét! Értékelje az eredményt! Alkalmasnak tarja-e a cefrét a feldolgozásra?** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| pH mérés | 15 |  |
| Következtetések levonása | 5 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

Vönöck, 2014. július 24. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Mutassa be a kisüsti készüléken végzett lepárlási műveletet! (Cefreszivattyúzás, vagy kézi töltés; víz hozzáadagolás, habzásgátló hozzáadás) Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Mutassa be a Weszyczki-féle szeszmérőgépet! Végezze el a leolvasását!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Mutassa be a kisüsti készüléken végzett lepárlási műveletet! (Cefreszivattyúzás, vagy kézi töltés; víz hozzáadagolás, habzásgátló hozzáadás) Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Cefreszivattyúzás | 25 |  |
| Kézi töltés | 25 |  |
| Víz hozzáadagolás | 10 |  |
| Habzásgátló hozzáadás | 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** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **b) Mutassa be a Weszyczki-féle szeszmérőgépet! Végezze el a leolvasását!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| A szeszmérőgép bemutatása | 15 |  |
| Az értékek leolvasása | 5 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

Vönöck, 2014. július 24. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Ellenőrizze kisüsti bérfőzés alkalmával a jövedéki törvény által előírt szabályokat! Végezze el a szeszmérőgép, a szeszszűrő és az alszesz-tároló ellenőrzését! Értékelje a cefre beérkezését rögzítő űrlapot! A cefre betöltésekor töltse ki a származási igazolást! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Végezze el a cefre érzékszervi minősítést! Értékelje az eredményt! Alkalmasnak tarja-e a cefrét a feldolgozásra?**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Ellenőrizze kisüsti bérfőzés alkalmával a jövedéki törvény által előírt szabályokat! Végezze el a szeszmérőgép, a szeszszűrő és az alszesz-tároló ellenőrzését! Értékelje a cefre beérkezését rögzítő űrlapot! A cefre betöltésekor töltse ki a származási igazolást! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| A szeszmérőgép és a szeszszűrő ellenőrzése | 20 |  |
| Az alszesztároló ellenőrzése | 10 |  |
| A cefre beérkezését rögzítő űrlap értékelése | 20 |  |
| A származási igazolás kitöltése | 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.) Végezze el a cefre érzékszervi minősítést! Értékelje az eredményt! Alkalmasnak tarja-e a cefrét a feldolgozásra?** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Az érzékszervi minőség meghatározása | 15 |  |
| Következtetések levonása | 5 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

Vönöck, 2014. július 24. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Mutassa be a főzőüst feltöltését és felfűtését, ellenőrizze a biztonsági berendezéseket! Ellenőrizze a cefre sűrűségét, határozza meg a felöltési szintet, ellenőrizze a biztonsági berendezéseket! Végezze el a felfűtést! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Mérje meg egy kész párlat szeszfokát! Értékelje a mérési eredményt!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Mutassa be a főzőüst feltöltését és felfűtését, ellenőrizze a biztonsági berendezéseket! Ellenőrizze a cefre sűrűségét, határozza meg a felöltési szintet, ellenőrizze a biztonsági berendezéseket! Végezze el a felfűtést! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| A cefre sűrűségének ellenőrzése | 20 |  |
| A feltöltési szint meghatározása | 10 |  |
| A biztonsági berendezések ellenőrzése | 20 |  |
| Felfűtés | 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. **Mérje meg egy kész párlat szeszfokát! Értékelje a mérési eredményt!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| A szeszfok mérése | 10 |  |
| A mérés pontossága | 5 |  |
| A mérési eredmény értékelése | 5 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

Vönöck, 2014. július 24. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Mutassa be a cefre lepárlásának folyamatát (párlat megindítása, fűtésszabályozás, főzés, a főzés megszakítása, -leállítása)! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Vegyen mintát a párlatból és mérje meg a réztartalmát! Értékelje a mérési eredményt!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Mutassa be a cefre lepárlásának folyamatát (párlat megindítása, fűtésszabályozás, főzés, a főzés megszakítása, -leállítása)! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| A párlat megindítása | 10 |  |
| A fűtés szabályozása | 20 |  |
| A főzés | 20 |  |
| A főzés megszakítása, -leállítása | 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. **Vegyen mintát a párlatból és mérje meg a réztartalmát! Értékelje a mérési eredményt!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| A mintavétel | 5 |  |
| A réztartalom mérése | 10 |  |
| A mérési eredmény értékelése | 5 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

Vönöck, 2014. július 24. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Mutassa be az alszesz-lepárlás megindításának műveletét (az alszesz átemelése a kazánba, a kazán tüzelése, a tüzelés szabályozása, a lepárlás megindítása)! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Vegyen mintát a párlatból és mérje meg a vastartalmát! Értékelje a mérési eredményt!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Mutassa be az alszesz-lepárlás megindításának műveletét (az alszesz átemelése a kazánba, a kazán tüzelése, a tüzelés szabályozása, a lepárlás megindítása)! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Az alszesz átemelése a kazánba | 10 |  |
| A kazán tüzelése | 20 |  |
| A tüzelés szabályozása | 20 |  |
| A lepárlás megindítása | 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. **Vegyen mintát a párlatból és mérje meg a vastartalmát! Értékelje a mérési eredményt!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| A mintavétel | 5 |  |
| A vastartalom mérése | 10 |  |
| A mérési eredmény értékelése | 5 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

Vönöck, 2014. július 24. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Mutassa be az elő- közép és utópárlat szétválasztásának műveletét (réz eleje, elő-, közép- és utópárlat)! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Vegyen mintát a párlatból és mérje meg a ciántartalmát! Értékelje a mérési eredményt!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Mutassa be az elő- közép és utópárlat szétválasztásának műveletét (réz eleje, elő-, közép- és utópárlat)! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Rézeleje kiválasztása | 10 |  |
| Előpárlat kiválasztása | 20 |  |
| Középpárlat kiválasztása | 20 |  |
| Utópárlat kiválasztása | 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. **Vegyen mintát a párlatból és mérje meg a ciántartalmát! Értékelje a mérési eredményt!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| A mintavétel | 5 |  |
| A ciántartalom mérése | 10 |  |
| A mérési eredmény értékelése | 5 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

Vönöck, 2014. július 24. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Végezze el a középpárlat elkészítéshez szükséges teendőket (a középpárlat indulásának ellenőrzése, a szeszmérőgép állásának rögzítése, a pillanatnyi szeszfok ellenőrzése az epruvettán)! Számítsa ki 20 liter 60 v/v%-os párlathoz hány liter ioncserélt vízre van szükség ahhoz, hogy 50 v/v%-os párlatot kapjunk! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Végezze el a kiadott párlatminta érzékszervi bírálatát! Értékelje az eredményt, minősítse a terméket!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Végezze el a középpárlat elkészítéshez szükséges teendőket (a középpárlat indulásának ellenőrzése, a szeszmérőgép állásának rögzítése, a pillanatnyi szeszfok ellenőrzése az epruvettán)! Számítsa ki 20 liter 60 v/v%-os párlathoz hány liter ioncserélt vízre van szükség ahhoz, hogy 50 v/v%-os párlatot kapjunk! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| A középpárlat indulásának ellenőrzése | 20 |  |
| A szeszmérőgép állásának rögzítése | 10 |  |
| A pillanatnyi szeszfok ellenőrzése az epruvettán | 20 |  |
| Számítási feladat | 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 kiadott párlatminta érzékszervi bírálatát! Értékelje az eredményt, minősítse a terméket!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Érzékszervi bírálat | 10 |  |
| Az eredmények értékelése | 5 |  |
| A termék minősítése | 5 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

Vönöck, 2014. július 24. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Mutassa be a cefrefőző üst ürítését, tisztítását, és a moslék kezelését (a főzés leállítása, a biztonsági berendezések ellenőrzése, az üst ürítése, tisztítása, a moslék kezelése)! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Mutassa be és minősítse az elő- és az utópárlatot!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Mutassa be a cefrefőző üst ürítését, tisztítását, és a moslék kezelését (a főzés leállítása, a biztonsági berendezések ellenőrzése, az üst ürítése, tisztítása, a moslék kezelése)! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| A főzés leállítása | 20 |  |
| A biztonsági berendezések ellenőrzése | 10 |  |
| A cefrefőző üst ürítése, tisztítása | 20 |  |
| A moslék kezelése | 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. **Mutassa be és minősítse az elő- és az utópárlatot!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Az előpárlat bemutatása és minősítése | 10 |  |
| Az utópárlat bemutatása és minősítése | 10 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

Vönöck, 2014. július 24. ……………………………….

dátum aláírás