**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.**

Képzőintézmény 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 a sárgabarack cefre lepárlását kisüsti módszerrel! Töltse ki a termelési nyilvántartást (az előállított bérfőzött párlat mennyiségének meghatározása hlf-ben, ha a párlat valódi szeszfoka 58,9%(V/V), térfogata 42 liter)! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Vegyen mintát a középpárlatból és mérje meg a réztartalmát! Értékelje a mérési eredményt!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 1. **Végezze el a sárgabarack cefre lepárlását kisüsti módszerrel! Töltse ki a termelési nyilvántartást (az előállított bérfőzött párlat mennyiségének meghatározása hlf-ben, ha a párlat valódi szeszfoka 58,9%(V/V), térfogata 42 liter)! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Cefrézés előkészítő műveleteinek megválasztása | 10 |  |
| Kisüsti lepárló berendezés bemutatása (berendezés részei és funkciójuk) | 20 |  |
| Kisüsti lepárlás folyamata | 30 |  |
| Termelési nyilvántartás vezetése: az előállított bérfőzött párlat mennyiségének meghatározása hlf-ben: a párlat valódi szeszfoka 58,9%(V/V), térfogata 42 liter | 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. **Vegyen mintát a középpárlatból és mérje meg a réztartalmát! Értékelje a mérési eredményt!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Réztartalom meghatározása | 15 |  |
| Következtetések levonása | 5 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Végezze el a sárgabarack cefre lepárlását erősítőfeltétes módszerrel! Töltse ki a termelési nyilvántartást (az előállított bérfőzött párlat mennyiségének meghatározása hlf-ben, ha a párlat valódi szeszfoka 63,1%(V/V), térfogata 39 liter)! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Végezze el a sárgabarack pálinka érzékszervi minősítését! Értékelje az eredményt!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 1. **Végezze el a sárgabarack cefre lepárlását erősítőfeltétes módszerrel! Töltse ki a termelési nyilvántartást (az előállított bérfőzött párlat mennyiségének meghatározása hlf-ben, ha a párlat valódi szeszfoka 63,1%(V/V), térfogata 39 liter)! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Irányított erjesztés | 10 |  |
| Erősítőfeltétes lepárló berendezés bemutatása (berendezés részei és funkciójuk) | 20 |  |
| Erősítőfeltétes lepárlás folyamata | 30 |  |
| Termelési nyilvántartás vezetése: az előállított bérfőzött párlat mennyiségének meghatározása hlf-ben: a párlat valódi szeszfoka 63,1%(V/V), térfogata 39 liter | 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. **Végezze el a sárgabarack pálinka érzékszervi minősítését! Értékelje az eredményt!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Az érzékszervi minősítés elvégzése | 15 |  |
| Következtetések levonása | 5 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

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! Töltse ki 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. **Vegyen mintát a középpárlatból és mérje meg a ciántartalmát! Értékelje a mérési eredményt!**

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! Töltse ki 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.) Vegyen mintát a középpárlatból és mérje meg a ciántartalmát! Értékelje a mérési eredményt!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| A ciántartalom meghatározása | 15 |  |
| Következtetések levonása | 5 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

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!**

**b.) 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** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Végezzen palackozást! Üzemeltesse, tisztítsa a feladat elvégzéséhez szükséges gépeket, berendezéseket! Végezze el az ellenőrzést! Mutassa be a címke elemeit!**

**A feladat elvégzése közben tartsa be a munka-, tűz- és környezetvédelmi, valamint a higiéniai előírásokat!**

1. **Végezze el a körte/szilvapálinka érzékszervi minősítését! Értékelje az eredményt!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Végezzen palackozást! Üzemeltesse, tisztítsa a feladat elvégzéséhez szükséges gépeket, berendezéseket! Végezze el az ellenőrzést! Mutassa be a címke elemeit!**   **A feladat elvégzése közben tartsa be a munka-, tűz- és környezetvédelmi, valamint a higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| A palackozáshoz szükséges eszközök előkészítése | 10 |  |
| Palackozás | 20 |  |
| Gépek, berendezések üzemeltetése, tisztítása | 20 |  |
| Ellenőrzés | 10 |  |
| A címke elemei | 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. **Végezze el a körte/szilvapálinka érzékszervi minősítését! Értékelje az eredményt!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Érzékszervi minősítés | 15 |  |
| A mérési eredmény értékelése | 5 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Végezze el 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. **Végezze el a cefre érzékszervi minősítést! Értékelje az eredményt! Alkalmasnak tarja-e a cefrét a feldolgozásra?**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Végezze el 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. **Végezze el a cefre érzékszervi minősítést! Értékelje az eredményt! Alkalmasnak tarja-e a cefrét a feldolgozásra?** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Érzékszervi minősítés | 15 |  |
| A mérési eredmény értékelése, következtetések | 5 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

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** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Végezze el 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. **Végezze el 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** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Végezze el a cefre lepárlásának folyamatát (párlat megindítása, fűtésszabályozás, főzés, a főzés megszakítása, -leállítása)! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Határozza meg a sárgabarack pálinka alkoholtartalmát! Értékelje az eredményt!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Végezze el 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. **Határozza meg a sárgabarack pálinka alkoholtartalmát! Értékelje az eredményt!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Alkoholtartalom mérése | 15 |  |
| A mérési eredmény értékelése | 5 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás