**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! Készítsen gyümölcscefrét! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Mérje meg a leerjedt cefre pH értékét! Értékelje az eredményt!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 1. **Ellenőrizze a munkavégzéshez szükséges előfeltételeket! Készítsen gyümölcscefrét! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| Munka, baleset és tűzvédelmi eszközök ellenőrzése | 10 |  |
| Alapanyag gyűjtése, jellemzése | 20 |  |
| Tárolóedény előkészítése, feltöltése | 10 |  |
| Gyümölcs válogatása, magozása, aprítása | 10 |  |
| pH érték ellenőrzése, beállítása, pektinbontó enzim használata | 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 a leerjedt cefre pH értékét! Értékelje az eredményt!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| pH mérés | 15 |  |
| Következtetések levonása | 5 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

Vönöck, 2014. november 20. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Végezze el a gyümölcscefre erjesztését! Fermentáció típusai, az alkoholos erjedés termékei, az erjesztés szakaszai (elő-, fő-, és utóerjedés), a kierjedt cefre összetétele, erjedési hibák. Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Mutassa be a Weszyczki-féle szeszmérőgép működését! Végezze el a leolvasását!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Végezze el a gyümölcscefre erjesztését! Fermentáció típusai, az alkoholos erjedés termékei, az erjesztés szakaszai (elő-, fő-, és utóerjedés), a kierjedt cefre összetétele, erjedési hibák. Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Fermentáció típusai (spontán, irányított) | 15 |  |
| Alkoholos erjedés termékei | 15 |  |
| Erjesztési ciklusok (elő-, fő-, és utóerjedés) | 30 |  |
| A kierjedt cefre összetétele, erjedési hibák | 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 szeszmérőgép működését! Végezze el a leolvasását!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| A szeszmérőgép működtetése | 15 |  |
| Az értékek leolvasása | 5 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Készüljön fel a kisüsti készüléken történő lepárlási műveletre! Végezze el a szükséges ellenőrzéseket! A cefre beérkezésekor, töltse ki a származási igazolást! Töltse fel a főzőüstöt! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Mutassa be a Szőllőssy-féle szűrőt! Végezze el a tisztítását, karbantartását!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Készüljön fel a kisüsti készüléken történő lepárlási műveletre! Végezze el a szükséges ellenőrzéseket! A cefre beérkezésekor, töltse ki a származási igazolást! Töltse fel a főzőüstöt! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Cefre minőségének érzékszervi ellenőrzése | 10 |  |
| Cefre beérkezését rögzítő bizonylat értékelése | 10 |  |
| Fűtőanyag, tároló-és mérőedények, víz ellenőrzése | 10 |  |
| Származási igazolás kitöltése cefre betöltésekor | 15 |  |
| Cefre főzőüstbe történő betöltése kézzel, vagy szivattyúval (üst térfogatának hány %-ig tölthető fel, víz, habzásgátló hozzáadagolása szükség esetén) | 25 |  |
| 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 Szőllősy-féle szűrőt! Végezze el a tisztítását, karbantartását!** | **Adható pont-szám** | **Elért pont-szám** |
| A szűrő bemutatása, üzemeltetése | 10 |  |
| A szűrő tisztítása, karbantartása | 10 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Ellenőrizze a lepárlás-finomítás elvégzéséhez szükséges feltételeket! (Munka, baleset és tűzvédelmi eszközök ellenőrzése. Személyi higiénia, öltöző, mosdó higiénia, tisztító és fertőtlenítő eszközök tárolása, használata. Munkavégzés feltételeinek ellenőrzése (fűtőanyag, tároló-és mérőedények, víz, szeszmérőgép, szűrő, alszesz tároló ellenőrzése) Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Mérje meg egy kész párlat szeszfokát! Értékelje a mérési eredményt! Állítsa be a szeszfokot 50%(V/V)-ra!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Ellenőrizze a lepárlás-finomítás elvégzéséhez szükséges feltételeket! (Munka, baleset és tűzvédelmi eszközök ellenőrzése. Személyi higiénia, öltöző, mosdó higiénia, tisztító és fertőtlenítő eszközök tárolása, használata. Munkavégzés feltételeinek ellenőrzése (fűtőanyag, tároló-és mérőedények, víz, szeszmérőgép, szűrő, alszesz tároló ellenőrzése) Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Munka, baleset és tűzvédelmi eszközök ellenőrzése | 15 |  |
| Személyi higiénia, öltöző, mosdó higiénia, tisztító és fertőtlenítő eszközök tárolása, használata | 25 |  |
| Munkavégzés feltételeinek ellenőrzése (fűtőanyag, tároló-és mérőedények, víz, szeszmérőgép, szűrő, alszesz tároló ellenőrzése) | 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. **Mérje meg egy kész párlat szeszfokát! Értékelje a mérési eredményt! Állítsa be a szeszfokot 50%(V/V)-re!** | **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. **Végezze el a főzőüst feltöltését és felfűtését, ellenőrizze a biztonsági berendezéseket! 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 főzőüst feltöltését és felfűtését, ellenőrizze a biztonsági berendezéseket! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Cefre sűrűségének ellenőrzése | 10 |  |
| Feltöltési szint meghatározása | 20 |  |
| Fűtés elindítása - felfűtés | 20 |  |
| Biztonsági berendezések 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. **Vegyen mintát a középpárlatból 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** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Végezze el a cefre lepárlását! (a párlat megindítása, fűtésszabályozás, a főzés megszakítása, a főzés leállítása)! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Vegyen mintát a középpárlatból és mérje meg a vastartalmát! Értékelje a mérési eredményt!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Végezze el a cefre lepárlását! (a párlat megindítása, fűtésszabályozás, a főzés megszakítása, a főzés leállítása)! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Párlat megindítása | 20 |  |
| Fűtésszabályozás | 20 |  |
| Főzés megszakítása | 15 |  |
| Főzés leállítása | 15 |  |
| 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 vastartalmát! Értékelje a mérési eredményt!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| A mintavétel | 5 |  |
| A vastartalom mérése | 10 |  |
| 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. **Vegyen mintát a középpárlatból és mérje meg a ciántartalmát! Értékelje a mérési eredményt!**

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. **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** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Végezze el a középpárlat elválasztását (a középpárlat indulásának ellenőrzése, a szeszmérőgép állásának rögzítése, a pillanatnyi szeszfok ellenőrzése az epruvettán)! Számítsa ki 20 liter 60%(V/V)-os párlathoz mennyi 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 elválasztását (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 az alszesz finomítását! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!**
3. **Állítsa be 30 liter 65 %V/V-os párlat szeszfokát 45 térfogatszázalékra!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Végezze el az alszesz finomítását! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Alszesz átemelése a kazánba | 20 |  |
| Kazán tüzelése -Tüzelés szabályozása | 30 |  |
| 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. **Állítsa be 30 liter 65 %V/V-os párlat szeszfokát 45 térfogatszázalékra!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Az eszközök előkészítése. a beállításhoz szükséges ioncserélt víz mennyiségének kiszámítása, hozzáadagolása | 10 |  |
| A szeszfok beállításához használt folyadék megvizsgálása, a hőmérséklet szerepe A keverési arány kiszámítása. A szeszfok pontos beállítása elméletben, számítással alátámasztva. | 10 |  |
| **Összesen:** | **20** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás