

SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
0301-06 Élelmiszeripari gépésztechnikusi feladatok

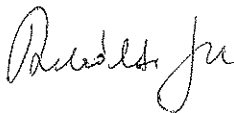
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
0301-06/2 Élelmiszeripari gépek és berendezések

Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 45 perc

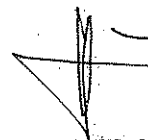
A 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet 23. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételeit a 215/2010. számon kiadom.

EREDETIVEL MINDENBEN
MEGEGYEZŐ MÁSOLAT



Jóváhagyta:

Mátyus Mihály
főosztályvezető



2010

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2010. 02. 02-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészmérnöki feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A 10/2007 (II. 27.) SzMM rendelettel módosított 1/2006 (II. 17.) OM rendelet Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről alapján.

Szakképesítés, szakképesítés-elágazás, rész-szakképesítés, szakképesítés-ráépülés azonosító száma és megnevezése, valamint a kapcsolódó szakképesítés megnevezése:

54 521 05 0010 54 01	Élelmiszeripari gépészmérnök	Üzemeltető gépészmérnök
54 521 05 0010 54 01	Élelmiszeripari gépészmérnök	Üzemeltető gépészmérnök

A szóbeli tételleket, ahol szükséges, a szaktanárok által összeállított mellékletek, segédanyagok felhasználható források (vázlatrajzok, ábrák, képek, diagramok stb.) egészítsék ki!

A tételsor a 15/2008. (VIII.13.) SZMM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

A tételsor a 18/2009. (IX.10.) SZMM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészmérnöki feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

1. Mutassa be az élelmiszeriparban alkalmazott szállítóberendezések (szállítócsiga, centrifugál szivattyú, csavar- és csigaszivattyú, dugattyús kompresszor) felépítését, üzemeltetését a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Információtartalom vázlata

- A gép feladata
- A gép felépítése
- Működése, üzemeltetése
- Technológiai beállításai
- Napi karbantartása
- Beépített biztonsági megoldásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

1. Mutassa be az élelmiszeriparban alkalmazott szállítóberendezések (szállítócsiga, centrifugál szivattyú, csavar- és csigaszivattyú, dugattyús kompresszor) felépítését, üzemeltetését a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A gép feladata	4	
B	Élelmiszeripari gépek és berendezések	A gép felépítése	20	
		Működése, üzemeltetése	20	
B	Gépbeállítási ismeretek	Technológiai beállításai	8	
C	Írányítástechnika, vezérléstechnika, szabályozástechnika			
B	Ellenőrzések	Napi karbantartása	10	
A	Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai	Beépített biztonsági megoldásai	6	
A	Technológiai higiénia	Működése, üzemeltetése	6	
		Napi karbantartása	6	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Rajzkészségek, képességek		3	
4	Gép kezelőszerveinek kezelése		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		1	
	Precizitás		2	
Társas	Határozottság		1	
	Kapcsolatteremtő készség		2	
Módszer	Kontroll (ellenőrző képesség)		2	
	Módszeres munkavégzés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészmérnöki feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

2. Részletezze az aprítógépek (kalapácsos malom, húsdaráló, kutter, hengershák, univerzális zöldségszeletelő) felépítését, üzemeltetését a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Információtartalom vázlata

- A gép feladata
- A gép felépítése
- Működése, üzemeltetése
- Technológiai beállításai
- Napi karbantartása
- Beépített biztonsági megoldásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

2. Részletezze az aprítógépek (kalapácsos malom, húsdaráló, kutter, hengershék, univerzális zöldségszeletelő) felépítését, üzemeltetését a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A gép feladata	4	
B	Élelmiszeripari gépek és berendezések	A gép felépítése	20	
		Működése, üzemeltetése	20	
B	Gépbeállítási ismeretek	Technológiai beállításai	8	
C	Irányítástechnika, vezérléstechnika, szabályozástechnika			
B	Ellenőrzések	Napi karbantartása	10	
A	Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai	Beépített biztonsági megoldásai	6	
A	Technológiai higiénia	Működése, üzemeltetése	6	
		Napi karbantartása	6	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Rajzkészségek, képességek		3	
4	Gép kezelőszerveinek kezelése		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		1	
	Precizitás		2	
Társas	Határozottság		1	
	Kapcsolatteremtő készség		2	
Módszer	Kontroll (ellenőrző képesség)		2	
	Módszeres munkavégzés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépésztchnikus feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

3. Beszéljen a présberendezések (csigasprések, fekvőkosaras prések) felépítéséről, üzemeltetéséről a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Információtartalom vázlata

- A gép feladata
- A gép felépítése
- Működése, üzemeltetése
- Technológiai beállításai
- Napi karbantartása
- Beépített biztonsági megoldásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

3. Beszéljen a présberendezések (csigásprések, fekvőkosaras prések) felépítéséről, üzemeltetéséről a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A gép feladata	4	
B	Élelmiszeripari gépek és berendezések	A gép felépítése	20	
		Működése, üzemeltetése	20	
B	Gépbeállítási ismeretek	Technológiai beállításai	8	
C	Irányítástechnika, vezérléstechnika, szabályozástechnika			
B	Ellenőrzések	Napi karbantartása	10	
A	Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai	Beépített biztonsági megoldásai	6	
A	Technológiai higiénia	Működése, üzemeltetése	6	
		Napi karbantartása	6	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Rajzkészségek, képességek		3	
4	Gép kezelőszerveinek kezelése		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		1	
	Precizitás		2	
Társas	Határozottság		1	
	Kapcsolatteremtő készség		2	
Módszer	Kontroll (ellenőrző képesség)		2	
	Módszeres munkavégzés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészmérnöki feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

4. Foglalja össze a centrifugák és szűrők (tányéros centrifuga, csigás centrifuga, táskásszűrő, vákuumdobszűrő) felépítését, üzemeltetését a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Információtartalom vázlata

- A gép feladata
- A gép felépítése
- Működése, üzemeltetése
- Technológiai beállításai
- Napi karbantartása
- Beépített biztonsági megoldásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

4. Foglalja össze a centrifugák és szűrők (tányéros centrifuga, csigás centrifuga, táskásszűrő, vákuumdobszűrő) felépítését, üzemeltetését a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A gép feladata	4	
B	Élelmiszeripari gépek és berendezések	A gép felépítése	20	
		Működése, üzemeltetése	20	
B	Gépbeállítási ismeretek	Technológiai beállításai	8	
C	Írányítástechnika, vezérléstechnika, szabályozástechnika			
B	Ellenőrzések	Napi karbantartása	10	
A	Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai	Beépített biztonsági megoldásai	6	
A	Technológiai higiénia	Működése, üzemeltetése	6	
		Napi karbantartása	6	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Rajzkészségek, képességek		3	
4	Gép kezelőszerveinek kezelése		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		1	
	Precizitás		2	
Társas	Határozottság		1	
	Kapcsolatteremtő készség		2	
Módszer	Kontroll (ellenőrző képesség)		2	
	Módszeres munkavégzés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészmérnöki feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

5. Fejtse ki ismereteit a keverő berendezések (propeller-, turbina-, bolygó-, vándorkeverő, spirál dagasztógép) felépítéséről, üzemeltetéséről a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Információtartalom vázlata

- A gép feladata
- A gép felépítése
- Működése, üzemeltetése
- Technológiai beállításai
- Napi karbantartása
- Beépített biztonsági megoldásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

5. Fejtse ki ismereteit a keverő berendezések (propeller-, turbina-, bolygó-, vándorkeverő, spirál dagasztógép) felépítéséről üzemeltetéséről a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A gép feladata	4	
B	Élelmiszeripari gépek és berendezések	A gép felépítése	20	
		Működése, üzemeltetése	20	
B	Gépbeállítási ismeretek	Technológiai beállításai	8	
C	Írányítástechnika, vezérléstechnika, szabályozástechnika			
B	Ellenőrzések	Napi karbantartása	10	
A	Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai	Beépített biztonsági megoldásai	6	
A	Technológiai higiénia	Működése, üzemeltetése	6	
		Napi karbantartása	6	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Rajzkészségek, képességek		3	
4	Gép kezelőszerveinek kezelése		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		1	
	Precizitás		2	
Társas	Határozottság		1	
	Kapcsolatteremtő készség		2	
Módszer	Kontroll (ellenőrző képesség)		2	
	Módszeres munkavégzés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

6. Mutassa be a szitaberendezések és az osztályozó berendezések (síksziták, centrifugálszita, forgódobos osztályozógépek) felépítését, üzemeltetését a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Információtartalom vázlata

- A gép feladata
- A gép felépítése
- Működése, üzemeltetése
- Technológiai beállításai
- Napi karbantartása
- Beépített biztonsági megoldásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6. Mutassa be a szitaberendezések és az osztályozó berendezések (síksziták, centrifugálszita, forgódobos osztályozógépek) felépítését, üzemeltetését a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A gép feladata	4	
B	Élelmiszeripari gépek és berendezések	A gép felépítése	20	
		Működése, üzemeltetése	20	
B	Gépbeállítási ismeretek	Technológiai beállításai	8	
C	Írányítástechnika, vezérléstechnika, szabályozástechnika			
B	Ellenőrzések	Napi karbantartása	10	
A	Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai	Beépített biztonsági megoldásai	6	
A	Technológiai higiénia	Működése, üzemeltetése	6	
		Napi karbantartása	6	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Rajzkészségek, képességek		3	
4	Gép kezelőszerveinek kezelése		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		1	
	Precizitás		2	
Társas	Határozottság		1	
	Kapcsolatteremtő készség		2	
Módszer	Kontroll (ellenőrző képesség)		2	
	Módszeres munkavégzés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

7. Foglalja össze ismereteit a nemkívánatos anyagokat, melléktermékeket eltávolító berendezések (kiszúrótüskés magozógép, tépőhengeres szártépő gép, 3 hengeres kopasztógép, folyamatos dörzshámzó) felépítéséről, üzemeltetéséről a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Információtartalom vázlata

- A gép feladata
- A gép felépítése
- Működése, üzemeltetése
- Technológiai beállításai
- Napi karbantartása
- Beépített biztonsági megoldásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

7. Foglalja össze ismereteit a nemkívánatos anyagokat, melléktermékeket eltávolító berendezések (kiszúrótüskés magozógép, tépőhengeres szártépő gép, 3 hengeres kopasztógép, folyamatos dörzshámozó) felépítését, üzemeltetését a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A gép feladata	4	
B	Élelmiszeripari gépek és berendezések	A gép felépítése	20	
		Működése, üzemeltetése	20	
B	Gépbeállítási ismeretek	Technológiai beállításai	8	
C	Írányítástechnika, vezérléstechnika, szabályozástechnika			
B	Ellenőrzések	Napi karbantartása	10	
A	Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai	Beépített biztonsági megoldásai	6	
A	Technológiai higiénia	Működése, üzemeltetése	6	
		Napi karbantartása	6	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Rajzkészségek, képességek		3	
4	Gép kezelőszerveinek kezelése		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes		Önállóság	1	
		Precizitás	2	
Társas		Határozottság	1	
		Kapcsolatteremtő készség	2	
Módszer		Kontroll (ellenőrző képesség)	2	
		Módszeres munkavégzés	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

8. Vázolja fel a nyersanyagmosók, göngyölegmosók (kefés mosógép, palackmosó berendezés, ládamosó) felépítését, üzemeltetését, a zártrendszerű csőhálózat mosásának műszaki megoldásait a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Információtartalom vázlata

- A gép feladata
- A gép felépítése
- Működése, üzemeltetése
- Technológiai beállításai
- Napi karbantartása
- Beépített biztonsági megoldásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

8. Vázolja fel a nyersanyagmosók, göngyölegmosók (kefés mosógép, palackmosó berendezés, ládamosó) felépítését, üzemeltetését, a zártrendszerű csőhálózat mosásának műszaki megoldásait a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A gép feladata	4	
B	Élelmiszeripari gépek és berendezések	A gép felépítése	20	
		Működése, üzemeltetése	20	
B	Gépbeállítási ismeretek	Technológiai beállításai	8	
C	Írányítástechnika, vezérléstechnika, szabályozástechnika			
B	Ellenőrzések	Napi karbantartása	10	
A	Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai	Beépített biztonsági megoldásai	6	
A	Technológiai higiénia	Működése, üzemeltetése	6	
		Napi karbantartása	6	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Rajzkészségek, képességek		3	
4	Gép kezelőszerveinek kezelése		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		1	
	Precizitás		2	
Társas	Határozottság		1	
	Kapcsolatteremtő készség		2	
Módszer	Kontroll (ellenőrző képesség)		2	
	Módszeres munkavégzés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészttechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

9. Fejtse ki ismereteit a hőcserélő berendezések (csőköteges hőcserélő, lemezes hőcserélő, kapartfalú hőcserélő, duplikátor) felépítéséről, üzemeltetéséről, alkalmazási területeiről a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Információtartalom vázlata

- A gép feladata
- A gép felépítése
- Működése, üzemeltetése
- Technológiai beállításai
- Napi karbantartása
- Beépített biztonsági megoldásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9. Fejtse ki ismereteit a hőcserélő berendezések (csököteges hőcserélő, lemezes hőcserélő, kapartfalú hőcserélő, duplikátor) felépítéséről, üzemeltetéséről, alkalmazási területeiről a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A gép feladata	4	
B	Élelmiszeripari gépek és berendezések	A gép felépítése	20	
		Működése, üzemeltetése	20	
B	Gépbeállítási ismeretek	Technológiai beállításai	8	
C	Irányítástechnika, vezérléstechnika, szabályozástechnika			
B	Ellenőrzések	Napi karbantartása	10	
A	Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai	Beépített biztonsági megoldásai	6	
A	Technológiai higiénia	Működése, üzemeltetése	6	
		Napi karbantartása	6	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Rajzkészségek, képességek		3	
4	Gép kezelőszerveinek kezelése		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		1	
	Precizitás		2	
Társas	Határozottság		1	
	Kapcsolatteremtő készség		2	
Módszer	Kontroll (ellenőrző képesség)		2	
	Módszeres munkavégzés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészmérnöki feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

10. Foglalja össze ismereteit az élelmiszer-ipari bepárlókészülékek (rövidcsöves bepárlók, elkülönített fűtőterű bepárló, filmbepárlók) felépítéséről, üzemeltetéséről a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Információtartalom vázlata

- A gép feladata
- A gép felépítése
- Működése, üzemeltetése
- Technológiai beállításai
- Napi karbantartása
- Beépített biztonsági megoldásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10. Foglalja össze ismereteit az élelmiszer-ipari bepárlókészülékek (rövidcsöves bepárlók, elkülönített fűtőterű bepárló, filmbepárlók) felépítéséről, üzemeltetéséről a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A gép feladata	4	
B	Élelmiszeripari gépek és berendezések	A gép felépítése	20	
		Működése, üzemeltetése	20	
B	Gépbeállítási ismeretek	Technológiai beállításai	8	
C	Irányítástechnika, vezérléstechnika, szabályozástechnika			
B	Ellenőrzések	Napi karbantartása	10	
A	Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai	Beépített biztonsági megoldásai	6	
A	Technológiai higiénia	Működése, üzemeltetése	6	
		Napi karbantartása	6	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Rajzkészségek, képességek		3	
4	Gép kezelőszerveinek kezelése		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		1	
	Precizitás		2	
Társas	Határozottság		1	
	Kapcsolatteremtő készség		2	
Módszer	Kontroll (ellenőrző képesség)		2	
	Módszeres munkavégzés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészmérnöki feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

11. Vázolja fel a tudnivalókat a hőkezelő berendezések (alagútpasztörök, fekvőkosaras autokláv, hidrosztatikus sterilizáló) felépítéséről, üzemeltetéséről a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Információtartalom vázlata

- A gép feladata
- A gép felépítése
- Működése, üzemeltetése
- Technológiai beállításai
- Napi karbantartása
- Beépített biztonsági megoldásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

11. Vázolja fel a tudnivalókat a hőkezelő berendezések (alagútpasztörök, fekvőkosaras autokláv, hidrosztatikus sterilizáló) felépítéséről, üzemeltetéséről a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A gép feladata	4	
B	Élelmiszeripari gépek és berendezések	A gép felépítése	20	
		Működése, üzemeltetése	20	
B	Gépbeállítási ismeretek	Technológiai beállításai	8	
C	Írányítástechnika, vezérléstechnika, szabályozástechnika			
B	Ellenőrzések	Napi karbantartása	10	
A	Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai	Beépített biztonsági megoldásai	6	
A	Technológiai higiénia	Működése, üzemeltetése	6	
		Napi karbantartása	6	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Rajzkészségek, képességek		3	
4	Gép kezelőszerveinek kezelése		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		1	
	Precizitás		2	
Társas	Határozottság		1	
	Kapcsolatteremtő készség		2	
Módszer	Kontroll (ellenőrző képesség)		2	
	Módszeres munkavégzés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészmérnöki feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

12. Mutassa be a sütő-, főzőberendezések (FNK kemencék, dobpörkölők, serleges előfőző) felépítését, üzemeltetését a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Információtartalom vázlata

- A gép feladata
- A gép felépítése
- Működése, üzemeltetése
- Technológiai beállításai
- Napi karbantartása
- Beépített biztonsági megoldásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

12. Mutassa be a sütő-, főzőberendezések (FNK kemencék, dobpörkölők, serleges előfőző) felépítését, üzemeltetését a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A gép feladata	4	
B	Élelmiszeripari gépek és berendezések	A gép felépítése	20	
		Működése, üzemeltetése	20	
B	Gépbeállítási ismeretek	Technológiai beállításai	8	
C	Irányítástechnika, vezérléstechnika, szabályozástechnika			
B	Ellenőrzések	Napi karbantartása	10	
A	Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai	Beépített biztonsági megoldásai	6	
A	Technológiai higiénia	Működése, üzemeltetése	6	
		Napi karbantartása	6	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Rajzkészségek, képességek		3	
4	Gép kezelőszerveinek kezelése		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		1	
	Precizitás		2	
Társas	Határozottság		1	
	Kapcsolatteremtő készség		2	
Módszer	Kontroll (ellenőrző képesség)		2	
	Módszeres munkavégzés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

13. Adja át ismereteit a hűtőgépek, fagyasztóberendezések felépítéséről, üzemeltetéséről, a teremhűtés műszaki megoldásairól a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Információtartalom vázlata

- A gép feladata
- A gép felépítése
- Működése, üzemeltetése
- Technológiai beállításai
- Napi karbantartása
- Beépített biztonsági megoldásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

13. Adja át ismereteit a hűtőgépek, fagyasztóberendezések felépítéséről, üzemeltetéséről, a teremhűtés műszaki megoldásairól a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A gép feladata	4	
B	Élelmiszeripari gépek és berendezések	A gép felépítése	20	
		Működése, üzemeltetése	20	
B	Gépbeállítási ismeretek	Technológiai beállításai	8	
C	Irányítástechnika, vezérléstechnika, szabályozástechnika			
B	Ellenőrzések	Napi karbantartása	10	
A	Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai	Beépített biztonsági megoldásai	6	
A	Technológiai higiénia	Működése, üzemeltetése	6	
		Napi karbantartása	6	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Rajzkészségek, képességek		3	
4	Gép kezelőszerveinek kezelése		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		1	
	Precizitás		2	
Társas	Határozottság		1	
	Kapcsolatteremtő készség		2	
Módszer	Kontroll (ellenőrző képesség)		2	
	Módszeres munkavégzés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

14. Számoljon be a szárítóberendezések (tálcás-kamrás szárító, szalagszárítók, porlasztva szárító) felépítéséről, üzemeltetéséről a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Információtartalom vázlata

- A gép feladata
- A gép felépítése
- Működése, üzemeltetése
- Technológiai beállításai
- Napi karbantartása
- Beépített biztonsági megoldásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

14. Számoljon be a szárítóberendezések (tálcás-kamrás szárító, szalagszárítók, porlasztva szárító) felépítéséről, üzemeltetéséről a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A gép feladata	4	
B	Élelmiszeripari gépek és berendezések	A gép felépítése	20	
		Működése, üzemeltetése	20	
B	Gépbeállítási ismeretek	Technológiai beállításai	8	
C	Írányítástechnika, vezérléstechnika, szabályozástechnika			
B	Ellenőrzések	Napi karbantartása	10	
A	Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai	Beépített biztonsági megoldásai	6	
A	Technológiai higiénia	Működése, üzemeltetése	6	
		Napi karbantartása	6	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Rajzkészségek, képességek		3	
4	Gép kezelőszerveinek kezelése		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		1	
	Precizitás		2	
Társas	Határozottság		1	
	Kapcsolatteremtő készség		2	
Módszer	Kontroll (ellenőrző képesség)		2	
	Módszeres munkavégzés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészmérnöki feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

15. Mutassa be a diffúzorok, extraktorok (serleges-, sodronyhevederes-, rekeszes extraktorok) felépítését, üzemeltetését a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Információtartalom vázlata

- A gép feladata
- A gép felépítése
- Működése, üzemeltetése
- Technológiai beállításai
- Napi karbantartása
- Beépített biztonsági megoldásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

15. Mutassa be a diffúzorok, extraktorok (serleges-, sodronyhevederes-, rekeszes extraktorok) felépítését, üzemeltetését a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A gép feladata	4	
B	Élelmiszeripari gépek és berendezések	A gép felépítése	20	
		Működése, üzemeltetése	20	
B	Gépbeállítási ismeretek	Technológiai beállításai	8	
C	Irányítástechnika, vezérléstechnika, szabályozástechnika			
B	Ellenőrzések	Napi karbantartása	10	
A	Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai	Beépített biztonsági megoldásai	6	
A	Technológiai higiénia	Működése, üzemeltetése	6	
		Napi karbantartása	6	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Rajzkészségek, képességek		3	
4	Gép kezelőszerveinek kezelése		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		1	
	Precizitás		2	
Társas	Határozottság		1	
	Kapcsolatteremtő készség		2	
Módszer	Kontroll (ellenőrző képesség)		2	
	Módszeres munkavégzés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészmérnöki feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

16. Számoljon be a fermentálás és a lepárlás berendezéseiről (szakaszos fermentáló, folyamatos lepárló), felépítésükről, üzemeltetésükről a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Információtartalom vázlata

- A gép feladata
- A gép felépítése
- Működése, üzemeltetése
- Technológiai beállításai
- Napi karbantartása
- Beépített biztonsági megoldásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészhelyettes feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

16. Számoljon be a fermentálás és a lepárlás berendezéseiről (szakaszos fermentáló, folyamatos lepárló), felépítésükről, üzemeltetésükről a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A gép feladata	4	
B	Élelmiszeripari gépek és berendezések	A gép felépítése	20	
		Működése, üzemeltetése	20	
B	Gépbeállítási ismeretek	Technológiai beállításai	8	
C	Irányítástechnika, vezérléstechnika, szabályozástechnika			
B	Ellenőrzések	Napi karbantartása	10	
A	Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai	Beépített biztonsági megoldásai	6	
A	Technológiai higiénia	Működése, üzemeltetése	6	
		Napi karbantartása	6	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Rajzkészségek, képességek		3	
4	Gép kezelőszerveinek kezelése		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		1	
	Precizitás		2	
Társas	Határozottság		1	
	Kapcsolatteremtő készség		2	
Módszer	Kontroll (ellenőrző képesség)		2	
	Módszeres munkavégzés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

17. Részletezze a formakialakító berendezések (takarmányprés (gyűrűs-matricás prés), nyújtógép, külsőpályás kúpos gömbölyítógép) felépítését, üzemeltetését a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Információtartalom vázlata

- A gép feladata
- A gép felépítése
- Működése, üzemeltetése
- Technológiai beállításai
- Napi karbantartása
- Beépített biztonsági megoldásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

17. Részletezze a formakialakító berendezések (takarmányprés (gyűrűs-matricás prés), nyújtógép, külsópályás kúpos gömbölyítógép) felépítését, üzemeltetését a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A gép feladata	4	
B	Élelmiszeripari gépek és berendezések	A gép felépítése	20	
		Működése, üzemeltetése	20	
B	Gépbeállítási ismeretek	Technológiai beállításai	8	
C	Írányítástechnika, vezérléstechnika, szabályozástechnika			
B	Ellenőrzések	Napi karbantartása	10	
A	Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai	Beépített biztonsági megoldásai	6	
A	Technológiai higiénia	Működése, üzemeltetése	6	
		Napi karbantartása	6	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Rajzkészségek, képességek		3	
4	Gép kezelőszerveinek kezelése		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		1	
	Precizitás		2	
Társas	Határozottság		1	
	Kapcsolatteremtő készség		2	
Módszer	Kontroll (ellenőrző képesség)		2	
	Módszeres munkavégzés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészmérnöki feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

18. Fejtse ki ismereteit a folyadéktöltés gépeinek (vákuumos- és túlnyomásos töltőgép, koronazárógép) felépítéséről, működéséről a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Információtartalom vázlata

- A gép feladata
- A gép felépítése
- Működése, üzemeltetése
- Technológiai beállításai
- Napi karbantartása
- Beépített biztonsági megoldásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

18. Fejtse ki ismereteit a folyadéktöltés gépeinek (vákuumos- és túlnyomásos töltőgép, koronazárógép) felépítéséről, működéséről a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A gép feladata	4	
B	Élelmiszeripari gépek és berendezések	A gép felépítése	20	
		Működése, üzemeltetése	20	
B	Gépbeállítási ismeretek	Technológiai beállításai	8	
C	Irányítástechnika, vezérléstechnika, szabályozástechnika			
B	Ellenőrzések	Napi karbantartása	10	
A	Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai	Beépített biztonsági megoldásai	6	
A	Technológiai higiénia	Működése, üzemeltetése	6	
		Napi karbantartása	6	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Rajzkészségek, képességek		3	
4	Gép kezelőszerveinek kezelése		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		1	
	Precizitás		2	
Társas	Határozottság		1	
	Kapcsolatteremtő készség		2	
Módszer	Kontroll (ellenőrző képesség)		2	
	Módszeres munkavégzés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

19. Beszéljen a pépes- és szemcsésanyag-töltés gépeinek (rotációs-, dugattyús- és vibrációs töltőgép, dobozzárógép, címkézőgép) felépítéséről, működéséről a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Információtartalom vázlata

- A gép feladata
- A gép felépítése
- Működése, üzemeltetése
- Technológiai beállításai
- Napi karbantartása
- Beépített biztonsági megoldásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

19. Beszéljen a pépes- és szemcsésanyag-töltés gépeinek (rotációs-, dugattyús- és vibrációs töltőgép, dobozzárógép, cimkézőgép) felépítéséről, működéséről a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A gép feladata	4	
B	Élelmiszeripari gépek és berendezések	A gép felépítése	20	
		Működése, üzemeltetése	20	
B	Gépbeállítási ismeretek	Technológiai beállításai	8	
C	Írányítástechnika, vezérléstechnika, szabályozástechnika			
B	Ellenőrzések	Napi karbantartása	10	
A	Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai	Beépített biztonsági megoldásai	6	
A	Technológiai higiénia	Működése, üzemeltetése	6	
		Napi karbantartása	6	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Rajzkészségek, képességek		3	
4	Gép kezelőszerveinek kezelése		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		1	
	Precizitás		2	
Társas	Határozottság		1	
	Kapcsolatteremtő készség		2	
Módszer	Kontroll (ellenőrző képesség)		2	
	Módszeres munkavégzés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészmérnöki feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

20. Mutassa be a töltő-záró automaták (csomagolóedény kialakítása, töltés, zárás műveleteinek megoldásai, zsugorfóliázógép) felépítését, működését a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Információtartalom vázlata

- A gép feladata
- A gép felépítése
- Működése, üzemeltetése
- Technológiai beállításai
- Napi karbantartása
- Beépített biztonsági megoldásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0301-06 Élelmiszeripari gépészettechnikusi feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmiszeripari gépek és berendezések.

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

20. Mutassa be a töltő-záró automaták (csomagolóedény kialakítása, töltés, zárás műveleteinek megoldásai, zsugorfóliázógép) felépítését, működését a mellékelt vázlatrajz és a megadott szempontok alapján!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A gép feladata	4	
B	Élelmiszeripari gépek és berendezések	A gép felépítése	20	
		Működése, üzemeltetése	20	
B	Gépbeállítási ismeretek	Technológiai beállításai	8	
C	Írányítástechnika, vezérléstechnika, szabályozástechnika			
B	Ellenőrzések	Napi karbantartása	10	
A	Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai	Beépített biztonsági megoldásai	6	
A	Technológiai higiénia	Működése, üzemeltetése	6	
		Napi karbantartása	6	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Rajzkészségek, képességek		3	
4	Gép kezelőszerveinek kezelése		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		1	
	Precizitás		2	
Társas	Határozottság		1	
	Kapcsolatteremtő készség		2	
Módszer	Kontroll (ellenőrző képesség)		2	
	Módszeres munkavégzés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás