

Valamennyi, húsipari szakképzést folytató iskola Igazgatójának

Székhelyén

Tisztelt Igazgató Asszony/Úr!

A Földművelésügyi Minisztérium felhívása alapján a 2014/2015. tanévben
a **HÚSIPARI TERMÉKGYÁRTÓ SZAKMA KIVÁLÓ TANULÓJA VERSENY-t**

a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara szervezésében a **Harruckern János Középiskolában** rendezzük meg (5700 Gyula, Szent István u. 38.)

A verseny időpontja:	2015. április-7 – 10.	
Nevezési határidő:	<u>2015. március 23.</u>	
Az intézet igazgatója:	Kovács Zsuzsanna	Tel: 06-66/561-420
Versenyfelelős:	Bakó Kálmán	Tel: 0630/4361-501
Versenyfelelős:	Bereczkiné Kardeván Kinga	Tel: 0630/823-3302

A versenyen való részvétel feltételei:

Az OKJ 31 541 01 1000 00 00 Húsipari termékgyártó szakma csak azon végzős tanulói vehetnek részt, akik:

- legalább közepes tanulmányi eredményt értek el,
- fegyelmi büntetésük nem volt,
- önhibájukból balesetet nem okoztak,
- a nevezési díjat részükre, a rendező iskola számlájára befizette.

A nevezhető versenyzők száma:

Az érdekelt iskolák az 1. számú mellékletnek megfelelően nevezhetnek versenyzőt.

Amennyiben a nevezett versenyző indítása akadályba ütközik, tartalék versenyző utazhat a verseny helyszínére, kitöltött nevezési lappal.

A Földművelésügyi Minisztérium felhívása alapján ezúton hozom az érdekelt iskolák tudomására, hogy a verseny döntőjében részt vevő tanulók számának megfelelően a küldő iskola nevezési díjat fizet.

A nevezési díj: 6000 Ft/versenyző

A nevezési díjat, az országos döntőt rendező iskola részére, az alábbi számlaszámra kell befizetni:

10026005-00330242-00000000

Közlemény rovatban „országos húsipari termékgyártó verseny” megjegyzés kerüljön feltüntetésre. Az átutalásról szóló igazolást a versenyre érkező tanuló, illetve kísérője a jelentkezéskor köteles bemutatni a versenyfelelősnek, vagy a rendező iskola megbízottjának.

A versenyre a tanulók hozzanak magukkal:

- személyi igazolványt, TAJ kártyát, adó kártyát,
- íróeszközt (kék színű toll),
- zsebszámológépet,
- egyéni védőfelszerelést (*új gumicsizma, lánckötény, lánckesztyű, alkarvédő*),
- kéziszerszámokat: acélkés, fenőacél, késtartó, kézifűrész (hasítóbárdot nem kell hozni)!

Kérem Igazgató Asszonyt/Urat, hogy a csatolt **nevezési lapot** tanulónként hitelesítve, valamint a kísérők és a versenyzők **étkezési és szállásigényét** felmérő lapot kitöltve, legkésőbb **2015. március 23-ig a versenyt rendező iskola** részére szíveskedjék megküldeni.

Az igényelt szolgáltatások térítési díja, számla ellenében **előre** átutalással történik.

Az igényelt szállás és étkezés lemondására csak írásban (faxon vagy postai levélben) **2015. március 30-ig van lehetőség.** Ezután az igénylés visszamondását **nem tudjuk elfogadni, a megigényelt tételek leszámolásra kerülnek.**

A versenyzők és a kísérők részére kollégiumi elhelyezést tudunk biztosítani.

Gyakorlati összes időtartama: 540 perc

Modul száma, megnevezése	Feladat száma, megnevezése	Formája	Tevékenység
0509-06 A munkakezdés feladatai	1/Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, a tisztítás elvégzése a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával.	gyakorlati	Értékelése három különböző munkaterületen történik, a munkaterületeket a verseny napján határozza meg a versenybizottság.
0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése	2/Három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése.	gyakorlati	1.Csontos hús, 2. csont nélküli hús, 3. húskészítmény csomagolása kamrás csomagológépen vákuumba vagy védőgázba. A feladatot a verseny napján választja ki a versenybizottság.
0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás	1/Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat elvégzése megadott anyagokból és módszerekkel, a mérési adatok dokumentálása, összesítő jelentés elkészítése.	gyakorlati	1.Tömegszázalékos páclé készítése, 2. vörösarú érzékszervi vizsgálata, 3. felvágott érzékszervi vizsgálata. A feladatot a verseny napján választja ki a versenybizottság.
0544-06 Elsődleges feldolgozás	1/Elvégzi a vágóállatok kábítását, véreztetését, szőrtelenítését, bontását, szalonnázást, szalonna formázást.	gyakorlati	Sertésvágás , bontás, hasítás, fél-testek belső kipucolása. MINTA ALAPJÁN
	2/Testtáji darabolást, csontozást végez, húsrészekre bont, osztályoz	gyakorlati	Hideg bőrös félsertés darabolása csontozása, pácalapanyagok és kereskedelmi tőkehúsrészek készítése, leeső hús és szalonna részek ipari célú osztályozása. MINTA ALAPJÁN
0519-06 Hús- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás	Befejező műveletek, hő közlés, hőelvonás, vízelvonás	gyakorlati	A 0546-06/1 modulban legyártott húskészítménynek megtervezi a hőkezelését, a kiadott feladatlapon.
0545-06 Másodlagos feldolgozás	1/Elvégzi egy műveletet a húskészítmények gyártástechnológiájából	gyakorlati	A 0546-06/1 modulban meghatározott húskészítmény gyártási folyamatában elvégzi egy műveletet. A feladatot a verseny napján választja ki a versenybizottság.
0546-06 Késztermékgyártás és értékesítés a húsparban	1/Elvégzi egy adott húskészítmény gyártását	gyakorlati	Egy megnevezett húskészítmény megtervezése a kiadott munkalap alapján. Helyi recept alapján az alapanyagokat, fűszereket, segédanyagokat kiméri. Gépi vagy kézi eszköz segítségével előállítja a mozaikos elemeket. Az előkészített összetevőket kézzel vagy géppel összekeveri. Elvégzi a termék töltését, pározását vagy kötözését, vagy klipszelését, füstölő keretre felszedését. A feladatot a verseny napján választja ki a versenybizottság.
	2/Elvégzi a hús, húskészítmény előkészítését, kiszolgálja a vevőket	gyakorlat	Hűtőpultok áruval történő feltöltése, elrendezése, próbavásárló kiszolgálása, számlakészítés.

A gyakorlati versenyen az alábbi húskészítmények gyártása lehetséges:

- zala felvágott
- vadász felvágott
- olasz felvágott
- nyári turista felvágott
- füstölt- főtt kolbász
- csemege debreceni
- paraszt kolbász
- disznósajt
- bácskai hurka
- füstölt- főtt csülök
- füstölt- főtt tarja

A szóbeli vizsga az VM által jóváhagyott tételsorok alapján történik. Időtartam: 20 perc felkészülés, 5 - 5 perc felelet modulonként.

Modul száma	Modul megnevezése
0511-06	Gazdálkodási, vállalkozási, kereskedelmi és marketing alapismeretek
0544-06	A vágóállatok csontvázának, szöveteinek, testtájainak, izomcsoportjainak, üregi szerveinek ismertetése, az elsődleges feldolgozás műveleteinek jellemzői, minősítés, vágási technológiák, húsok ipari és konyhatechnikai darabolása, csontozása
0545-06	Másodlagos feldolgozás műveletei, alap-, segéd-, burkoló-, csomagolóanyagai, berendezései
0546-06	Kereskedelmi alapismeretek

A versennyel kapcsolatos fontos információk!

A gyakorlati verseny pontozását a versenyzőt kísérő szaktanárok / szakoktatókból álló pontozói bizottság végzi. A kísérő a pontozói feladatok ellátásának vállalását vagy lemondását a mellékelt „Jelentkező lap pontozók részére” nyomtatványon jelezze, melyet a saját aláírásával hitelesítve a Magyar Agrárkamara címére (Bereczkiné Kardeván Kinga részére, 1119 Budapest, Fehérvári út 89-95.) szíveskedjen megküldeni.

Pontozói feladatok ellátását vállaló kísérő szaktanárok munkaruhát legyenek szívesek magukkal hozni!

A verseny szóbeli részének közvetlen meghallgatására nem lesz lehetőség, a teljes versenyről DVD készül, mely költségtérítés ellenében megvásárolható.

A verseny gyakorlati helyszíne előzetes egyeztetés után megtekinthető 2015. március 10 – 11.

Helyszínek:

- Benkó hús Kft. Újkígyós Benkó Pál tel:0630/565-4514
- Húsipari kft. Nagy Gyula tel: 0630/684-9929

Az esetlegesen felmerülő kérdésekben a versenyfelelős, illetve a rendező intézmény közvetlenül ad tájékoztatást.

Akik a szakképesítés vizsgarészéhez rendelt szakmai követelménymodul vizsgafeladatait teljesítették és a szakmai követelménymodul versenyrészen megszerezhető pontok 71%-át megszerezték, jeles osztályzatot kapnak és az adott versenyrésznek megfelelő követelménymodul letétele alól mentesülnek a 20/2007. (V.21.) SzMM rendelet 5.§ (5) bekezdése alapján.

A rendezvény szervezői és támogatói nevében tisztelettel meghívjuk Önöket és várjuk jelentkezésüket a megadott címen.

Budapest, 2015. március 02.

Üdvözlettel:



Pataki Tamás