

SZINTVIZSGA FELADATOK

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2016. szeptember 1-től, az 56/2016. (VII. 19.) FM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT II.

Szintvizsga időtartama:	120 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	4 részfeladat

Felhasználható: 9. évfolyam, február 1-től április 30.-ig
Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

Feladatok helyszíne: tanüzem, tanterem

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

HT II./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 25pont

A feladat típusa: gyakorlati, szóbeli

A feladat meghatározása, leírása: A tanuló felkészülése a csontozás műveletéhez. A munkavédelmi, balesetvédelmi és higiéniai előírások ismerete és gyakorlati alkalmazása a csontozási tevékenység során.

A feladat részletezése:

1. A dolgozónak (tanulónak) a munkavégzése során milyen munkavédelmi szabályokat, balesetvédelmi előírásokat kell betartania?
2. Ismertesse a csontozó üzembrész (munkaterület) higiéniai és balesetvédelmi előírásait!
3. Ismertesse a személyi higiéniai előírásait, amelyek betartása nélkül nem lehet a csontozást megkezdeni! Mit ért higiéniai segéd-és védőeszközök használatán?
4. Milyen szabályokat kell betartani a csontozó üzemben használatos kézi szerszámokkal, eszközökkel kapcsolatban? Csontozó kés köszörülése, fenése.

HT II./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 45 pont

A feladat típusa: gyakorlati, szóbeli

A feladat meghatározása, leírása: bőrös, sertés csontos lapocka csontozása, csülök és láb nélkül

A feladat részletezése:

- a.) A csontozás műveletének elvégzése technológiai ismertek és előírások alkalmazásával
- b.) A kitermelt anyagok elkülönítése, megnevezése a Magyar Élelmiszerkönyv előírásai alapján

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
 34 541 03 Húsipari termékgyártó
 Feladat sorozatjele: HT II.
 Érvényes: 2016. szeptember 1-től

.....
 NÉV

HT II./C feladat

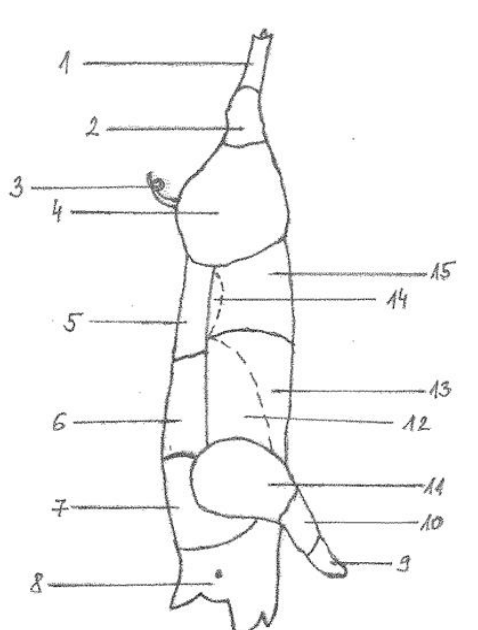
Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 15 pont

A feladat típusa: írásbeli

A feladat meghatározása, leírása: Sertés kereskedelmi húsrészeinek ismertetése.

A feladat részletezése:

Nevezze meg írásban a feladatlapon látható ábrán a számozott húsrészeket! A számok mellé kipontozott helyre írja be az elnevezéseket!

	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15.
---	---

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

HT II./D feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 15 pont

A feladat típusa: számítás

A feladat meghatározása, leírása: Határozza meg a bőrös, csontos sertés lapocka lábbal darabolásakor kitermelődő húsrészek mennyiségét kg-ban a feladatlapon meghatározott kitermelési %-ok segítségével!

Összes időkeret: $40 + 40 + 20 + 20 = 120$ perc

Összes pontszám: $25 + 45 + 15 + 15 = 100$ pont



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
34 541 03 Húsipari termékgyártó
Feladat sorozatjele: HT II.
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

.....
NÉV

Feladatlap a HTII/D feladathoz

Számolja ki és írja a kipontozott helyekre a bőrös, csontos lapocka lábbal darabolásakor kitermelődött anyagok tömegét!

1 db sertés bőrös, csontos lapocka lábbal 8,7 kg

Ebből:

- Bőrös, csontos lapocka 86,2%
- Első csülök 10,3%
- Első láb 3,5%

Hány kg és hány dkg bőrös, csontos lapocka, csülök és láb termelődik ki daraboláskor?

Számítás:

Megoldás:

Bőrös, csontos lapocka:kg=dkg
Első csülök:kg=dkg
Első láb:kg=dkg



ÚTMUTATÓ

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítéshez készült

SZINTVIZSGA FELADAT ÉRTÉKELÉSÉHEZ

Érvényes: 2016. szeptember 1-től, az 56/2016. (VII. 19.) FM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT II.

Szintvizsga időtartama:	120 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	4 részfeladat

Felhasználható: 9. évfolyam, február 1-től április 30.-ig
Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

Feladatok helyszíne: tanüzem, tanterem

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

HT II./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 25 pont

A feladat típusa: gyakorlati, szóbeli

A feladat meghatározása, leírása: A tanuló felkészülése a csontozás műveletéhez. A munkavédelmi, balesetvédelmi és higiéniai előírások ismerete és gyakorlati alkalmazása a csontozási tevékenység során.

A feladat részletezése:

1. A dolgozónak (tanulónak) a munkavégzése során milyen munkavédelmi szabályokat, balesetvédelmi előírásokat kell betartania?
2. Ismertesse a csontozó üzemszám (munkaterület) higiéniai és balesetvédelmi előírásait!
3. Ismertesse a személyi higiéniai előírásait, amelyek betartása nélkül nem lehet a csontozást megkezdeni! Mit ért higiéniai segéd-és védőeszközök használatán?
4. Milyen szabályokat kell betartani a csontozó üzemben használatos kézi szerszámokkal, eszközökkel kapcsolatban? Csontozó kés köszörülése, fenése.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

1. A dolgozó kötelessége a munkavédelmi oktatáson való részvétel, aláírásával igazolnia kell a „Munkavédelmi Oktatási Naplóban”.
Köteles a védőfelszereléseket (lánckesztyű, lánchasvédő, alkarvédő) használni!
Jelentési kötelezettség a legkisebb sérülésről is a munkahelyi vezetőnek (szakoktatónak).
A kijelölt közlekedési utakat szabadon kell hagyni.
Tűzvédelmi előírásokat betartani.
Környezetvédelmi előírásokat betartani!

5 pont
2. A csontozó padozata csúszásmentes legyen, a lefolyó szűrővel, bűzelzárával legyen ellátva.
A falak simák, résmentesek, csempével burkoltak, jól takaríthatók legyenek.
A csontozó asztalok rozsdamentes acélból készüljenek.
Ládák, tároló edényzetek műanyagból, vagy rozsdamentes acélból kell hogy készüljenek.
A kézmosó 42C^o –os vízzel legyen feltöltve és kézfertőtlenítővel ellátva.
Eszközfertőtlenítő 82 C^o –os vízzel működjön!

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Hússal érintkező szállítószalag jól tisztítható, fertőtleníthető anyagból készüljön.

5 pont

3. Előzetes vagy időszakos orvosi vizsgálaton igazolni, hogy a dolgozó (tanuló) egészséges (érvényes EÜ könyv)

A dolgozó (tanuló) köteles bejelenteni, ha gyomor vagy bélpanasza vagy bőrküütése van az üzemorvosnak.

Köteles a fekete-fehér öltözőt használni.

Köteles kézfertőtlenítőt használni.

Tilos ékszert, karórát, mobiltelefont használni.

Higiéniiai segéd-és védőeszközök:

- hajháló, védőkötény, bajusz-és szakállvédő, sapka
- egyszer használatos PE kötények, kesztyűk
- pamutkesztyű használata a lánckesztyű alatt a kéz védelme érdekében (két óránként cserélni kell)
- Bakancs, vagy csizma (fehér) tiszta legyen, fertőtlenítőt használni kell.

5 pont

4. A munkakezdés előtt ellenőrizni kell, hogy a csontozó üzembrész megfelel-e a higiéniai előírásoknak.

Tiszta munkaasztal, tiszta csontozólapokkal, tiszta tároló edényzet stb.

Ellenőrizni kell a kéziszerszámokat (hibás szerszám balesetforrás lehet) Pl. kések megfelelően élezve, fenőacélon védőkarika legyen.

Kések szállítása és tárolása csak késtartóban történhet.

Kézi csontfűrész függesztve legyen

10 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Áttekintőképesség, körültekintés, pontosság

HT II./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 45 pont

A feladat típusa: gyakorlati, szóbeli

A feladat meghatározása, leírása: bőrös, sertés csontos lapocka csontozása, csülök és láb nélkül

A feladat részletezése:

- a.) A csontozás műveletének elvégzése technológiai ismertek és előírások alkalmazásával
- b.) A kitermelt anyagok elkülönítése, megnevezése a Magyar Élelmiszerkönyv előírásai alapján

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

1. Csontozás, megmunkálás szakszerűsége, gazdaságossága, a kitermelődő anyagok minősége 35 pont
2. A sertés lapocka csontozásakor kitermelt anyagok megnevezése 10 pont

Szerszám, eszköz, gép jegyzék

- lánckötény, lánckesztyű, lánckesztyű leszorító (ha szükséges alkarvédő), csontozó kés, fenőacél, késtartó
- munkasztal műanyag vágólapokkal, tiszta láda vagy egyéb tároló edényzet, szükség esetén eszközfertőtlenítő használata
- késköszörű

Anyagjegyzék:

Tanulónként 1 db sertés bőrös, csontos lapocka köröm és csülök nélkül

Mintadarab: 1 db kicsontozott sertés lapocka kitermelődött anyagokkal (bőrke, színhús, csont, zsírszövet)

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Kézügyesség, a környezet tisztántartása, körültekintés, elővigyázatosság

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT II.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

HT II./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc

Felkészülési idő: - perc

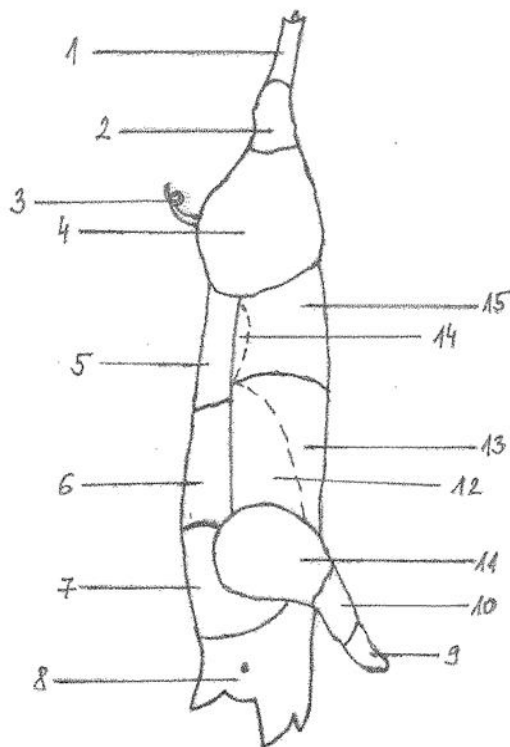
Adható maximális pontszám: 15 pont

A feladat típusa: írásbeli

A feladat meghatározása, leírása: az ábra segítségével nevezze meg sertésből kitermelhető kereskedelmi húsrészeket!

A feladat részletezése:

Nevezze meg írásban a feladatlapon látható ábrán a számozott húsrészeket! A számok mellé kipontozott helyre írja be az elnevezéseket!



1. Hátóláb-köröm
2. Hátsó csülök
3. Farok
4. Comb
5. Rövidkaraj
6. Hosszúkaraj
7. Tarja
8. Fej
9. Első láb-köröm
10. Első csülök
11. Lapocka
12. Oldalas
13. Tölteni való dagadó
14. Szűzpecsenye
15. Darálni való dagadó

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

A sertés húsrészeinek helyes megnevezése a feladatlapon megfelelő számához történő beírása

Részenként 1 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
34 541 03 Húsipari termékgyártó
Feladat sorozatjele: HT II.
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Áttekintő képesség, a sertés testfelépítésével kapcsolatos ismeretek alkalmazása

HT II./D feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 15 pont

A feladat típusa: számítás

A feladat meghatározása, leírása: Határozza meg a bőrös, csontos sertés lapocka lábbal darabolásakor kitermelődő húsrészek mennyiségét kg-ban a feladatlapon meghatározott kitermelési %-ok segítségével!

Anyagjegyzék:

Tanulónként egy db feladatlap

Egyéb információ:

Számológép

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Körültekintés, pontosság, elemi számolási készség

Összes időkeret: 40 + 40 + 20 + 20 = 120 perc

Összes pontszám: 25 + 45 + 15 + 15 = 100 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
34 541 03 Húsipari termékgyártó
Feladat sorozatjele: HT II.
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Megoldó lap a HTII/D feladathoz

Számolja ki és írja a kipontozott helyekre a bőrös, csontos sertés lapocka lábbal darabolásakor kitermelődött anyagok tömegét kg-ban!

1 db bőrös, csontos comb lábbal 8,7kg

Ebből:

- Bőrös, csontos lapocka 86,2%
- Első csülök 10,3%
- Első láb 3,5%

Hány kg és hány dkg bőrös, csontos lapocka, csülök és láb termelődik ki daraboláskor?

Számítás:

$$8,7 \times 0,862 = 7,5 \text{ kg}$$

$$8,7 \times 0,103 = 0,9 \text{ kg}$$

$$8,7 \times 0,035 = 0,3 \text{ kg}$$

Megoldás:

Bőrös, csontos lapocka: $7,5 \text{ kg} = 750 \text{ dkg}$

Első csülök: $0,9 \text{ kg} = 90 \text{ dkg}$

Első láb: $0,3 \text{ kg} = 30 \text{ dkg}$

Összes pont: 15 pont