
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 III.

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 03Húsiipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

HT III./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 III./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 45 pont

A feladat típusa: gyakorlati, szóbeli

A feladat meghatározása, leírása: sertés hátsó csülök csontozása

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 III.
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

.....
NÉV

HT III./C feladat

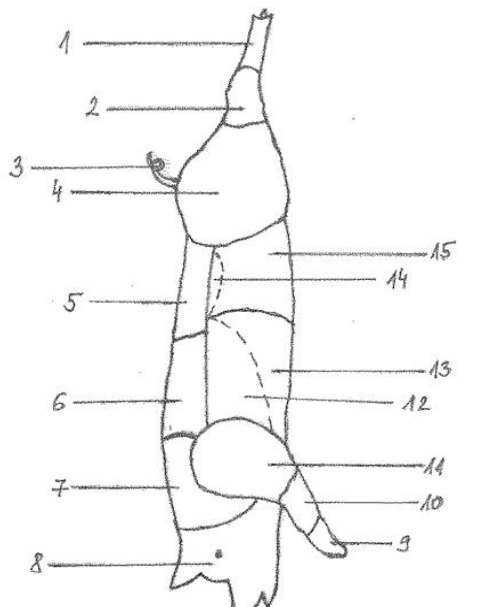
Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 15 pont

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 III.
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

HT III./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 hátsó csülök csontozásakor kitermelődő húsrészek mennyiségét 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 III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

.....

NÉV

Feladatlap a HTIII/D feladathoz

Számolja ki és írja a kipontozott helyekre a hátsó csülök csontozásakor kitermelődött anyagok tömegét!

1 db sertés hátsó csülök tömege 1,5 kg

Ebből:

- Csülökhús: 50%
- Csülökbőr: 15%
- Csont: 35%

Hány kg és dkg csülökhús, csülökbőr és csont termelődik ki a hátsó csülök csontozásakor?

A feladatlapon a részszámításokat is tüntesse fel!

Számítás:

Megoldás:

Csülökhús:kg=dkg

Csülökbőr:kg=dkg

Csont: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 III.

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 III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

HT III./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 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.

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.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó
Feladat sorozatjele: HT III.
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Eszközfertőtlenítő 82 C°-os vízzel működjön!
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 III.

Érvényes: 2016. szeptember 1-től

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Áttekintőképesség, körültekintés, pontosság

HT III./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 45 pont

A feladat típusa: gyakorlati, szóbeli

A feladat meghatározása, leírása: sertés hátsó csülök csontozása

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 csülök csontozásakor kitermelt anyagok megnevezése 10 pont

Szerszám, eszköz, gép jegyzék

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

Anyagjegyzék:

Tanulónként 1 db sertés hátsó csülök

Mintadarab: 1 db kicsontozott sertés hátsó csülök kitermelődött anyagokkal (csülökhús, csülökbőr, csont)

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Kézügyesség, a környezet tisztántartása, körültekintés, elővigyázatosság

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó
 Feladat sorozatjele: HT III.
 Érvényes: 2016. szeptember 1-től

HT III./C feladat

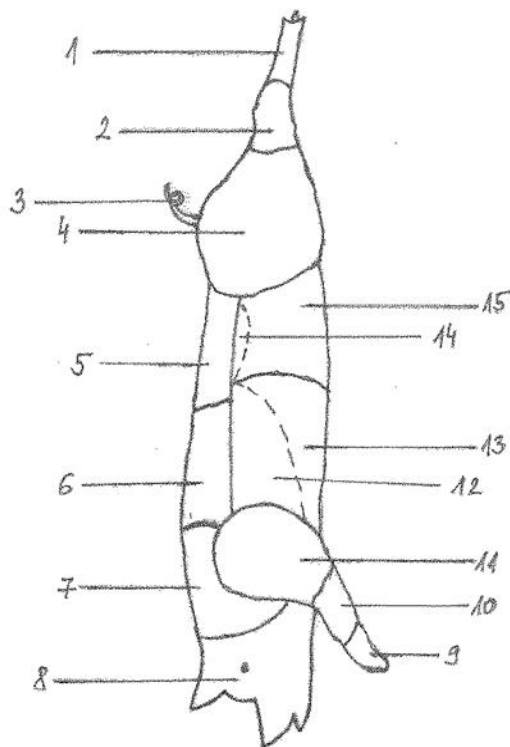
Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 15 pont

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. Hátsóláb-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

15 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó
Feladat sorozatjele: HT III.
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Áttekintő képesség, a sertés testfelépítésével kapcsolatos ismeretek alkalmazása

HT III./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 hátsó csülök csontozásakor kitermelődő húsrészek mennyiségét 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 III.
Érvényes: 2016. szeptember 1-től

Megoldó lap a HTIII/D feladathoz

Számolja ki és írja a kipontozott helyekre a hátsó csülök csontozásakor kitermelődött anyagok tömegét!

1 db sertés hátsó csülök tömege 1,5 kg

Ebből:

- Csülökhús: 50%
- Csülökbőr: 15%
- Csont: 35%

Hány kg és dkg csülökhús, csülökbőr és csont termelődik ki a hátsó csülök csontozásakor?
A feladatlapon a részszámításokat is tüntesse fel!

Számítás:

$$1,5 \times 0,50 = 0,75 \text{ kg}$$

$$1,5 \times 0,15 = 0,23 \text{ kg}$$

$$1,5 \times 0,35 = 0,52 \text{ kg}$$

Megoldás:

Csülökhús: $0,75 \text{ kg} = 75 \text{ dkg}$

Csülökbőr: $0,23 \text{ kg} = 23 \text{ dkg}$

Csont: $0,52 \text{ kg} = 52 \text{ dkg}$

Összes pont: 15 pont