



S Z I N T V I Z S G A F E L A D A T

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara
hatáskörébe tartozó szakképesítéshez

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT VI.

Szintvizsga időtartama: 150 perc

Elérhető maximális pontszám: 100 pont

Feladatok száma: 4 részfeladat

Felhasználható: február 1-től április 30-ig

Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

Feladatok helyszíne: tanüzem, tanlabor, tanterem



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

HT VI./A feladat:

Rendelkezésre álló időkeret: 80 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 50 pont

A feladat típusa: gyakorlati, szóbeli

A feladat meghatározása, leírása: sertéstarja csontozása, előkészítés a csontozási művelethez, személyi-, eszköz- és környezeti higiénia előírásainak, ill. munkavédelmi előírások ismerete a csontozási tevékenységhez

A feladat részletezése:

1. Munkaterület berendezése (tisztá üzem, tiszta edényzet, eszközfertőtlenítő)
2. Személyi higiénia (tisztá munka- és védőruha, gumicsizma vagy bakancs, hajháló, sapka, kézmosás munkavégzés előtt)
3. A feladat elvégzéséhez szükséges munka- és védőeszközök kiválasztása
4. Csontozó kés köszörülése, szükség szerinti élezése
5. Csontozás műveletének elvégzése technológiai ismeretek és előírások alkalmazásával

HT VI./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 15 pont

A feladat típusa: írásbeli, számítás, a számoláshoz alpműveletek végzésére alkalmas számológép használható

A feladat meghatározása, leírása: Sertéstarja pácolásához 450 kg 18 m/m %-os páclevet használunk fel. Számolja ki a 450 kg 18 m/m %-os páclé elkészítéséhez szükséges anyagmennyiségeket. Hány kg nitritet tartalmaz a felhasznált pác-só? A pác só 99,5 % konyhasót és 0,5% nitritet tartalmaz.



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

A feladat részletezése:

- a) Határozza meg milyen mennyiségű nitrites pác-só szükséges a pácléhez?
- b) Határozza meg milyen mennyiségű víz szükséges a páclé elkészítéséhez?
- c) Számítsa ki a felhasznált pác-só nitrit tartalmát!

Számítás:

a.) a nitrites pác-só mennyisége:

b.) a felhasznált víz mennyisége:

c.) a pác-só nitrit tartalma:

HT VI./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 25 pont

A feladat típusa: írásbeli

A feladat meghatározása, leírása: egészítse ki a táblázatot a hiányzó adatokkal.



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

A feladat részletezése:

Az adatok megadásánál figyeljen a megadott mértékegységekre!

Bruttó tömeg	Tára tömeg	Nettó tömeg
1225 kg	22 kg	
4,4 kg		420 dkg
1 tonna	0,02 tonna	
	25 dkg	0,75 kg
7,6 tonna	1,6 mázsa	
	12 kg	38 kg

Hány kg a fenti táblázat „Nettó tömeg” soraiban megadott értékek összege?

HT VI./D feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 10 pont

A feladat típusa: írásbeli

A feladat meghatározása, leírása: az ábrán a tokaszalonna keresztmetszetét látja, nevezze meg a szalonna részeit!

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

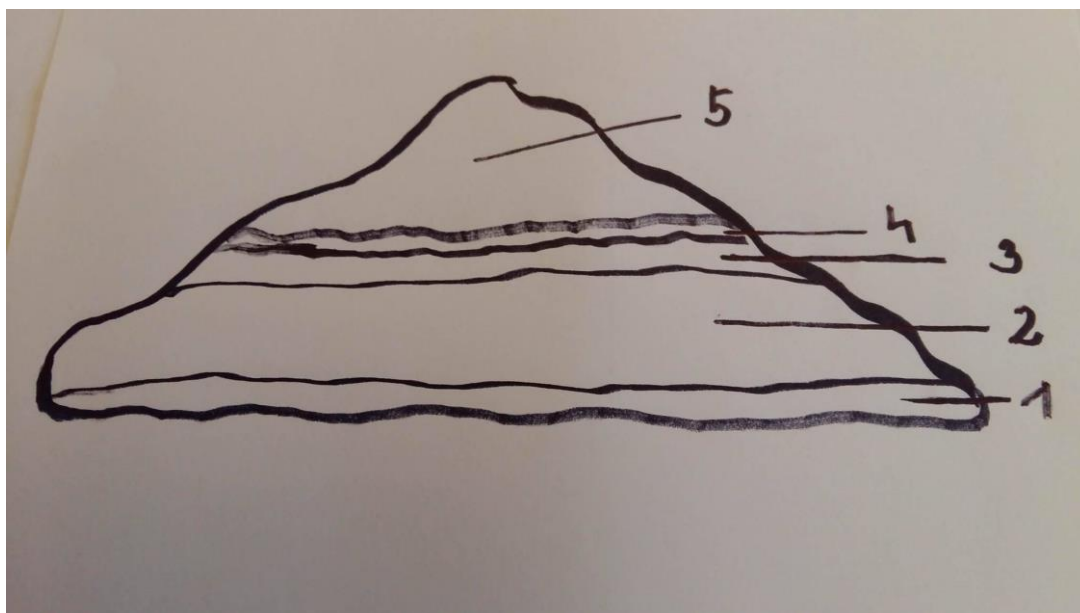
34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

A feladat részletezése:

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



1.

2.

3.

4.

5.

Összes időkeret: 80 + 20 + 30 + 20 = 150 perc

Összes pontszám: 50 + 15 + 25 + 10 = 100 pont



Ú T M U T A T Ó

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítéshez készült

SZINTVIZSGA FELADAT

ÉRTÉKELÉSÉHEZ

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT VI.

Szintvizsga időtartama: 150 perc

Elérhető maximális pontszám: 100 pont

Feladatok száma: 4 részfeladat

Felhasználható: február 1-től április 30.-ig

Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

Feladatok helyszíne: tanüzem, tanlabor, tanterem



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

HT VI./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 80 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 50 pont

A feladat meghatározása, leírása: sertéstarja csontozása, előkészítés a csontozási művelethez, személyi-, eszköz- és környezeti higiénia előírásainak, ill. munkavédelmi előírások ismerete a csontozási tevékenységhez

A feladat részletezése:

1. Munkaterület berendezése (tiszta üzem, tiszta edényzet, eszközfertőtlenítő)
2. Személyi higiénia (tiszta munka- és védőruha, gumicsizma vagy bakancs, hajháló, sapka, kézmosás munkavégzés előtt)
3. A feladat elvégzéséhez szükséges munka- és védőeszközök kiválasztása
4. Csontozó kés köszörülése, szükség szerinti élezése
5. Csontozás műveletének elvégzése technológiai ismeretek és előírások alkalmazásával

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

1. A csontozó helyiség (tanüzem) berendezése a higiéniai előírásoknak megfelelően az adott feladathoz (munkaasztal műanyag vágólapokkal, tiszta láda vagy egyéb tároló edényzet, szükség esetén eszközfertőtlenítő használata)

10 pont

2. Csontozás munkaműveletéhez megfelelő megjelenés a személyi higiéniai előírások betartásával

5 pont

3. Munkavédelmi előírások ismerete és gyakorlati alkalmazása a csontozási tevékenység esetében.

5 pont

4. Szükséges védőeszközök szakszerű használata: lánckötény, lánckesztyű, lánckesztyű leszorító, (ha szükséges alkarvédő) csontozó kés, fenőacél, késtartó

5 pont



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

5. A csontozás műveletének elvégzése a technológiai ismeretek és előírások alkalmazásával

25 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 egy darab sertés tarja,

Mintadarab: 1 db. kicsontozott sertés tarja a kitermelődött anyagokkal (formázott sertés tarja, húsos csont, puha zsiradék)

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Megfelelő előkészület, beöltözés a munkához, higiéniai előírások betartása, balesetvédelmi előírások betartása, kezűgyesség, elővigyázatosság, környezet tisztántartása, a munkaterület elrendezése, áttekintő képesség, körültekintés, pontosság.

HT VI./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 15 pont

A feladat típusa: írásbeli, számítás, a számoláshoz alpműveletek végzésére alkalmas számológép használható



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

A feladat meghatározása, leírása: Sertéstarja pácolásához 450 kg 18 m/m %-os páclevet használunk fel. Számolja ki a 450 kg 18 m/m %-os páclé elkészítéséhez szükséges anyagmennyiségeket.

A feladat részletezése:

- Határozza meg milyen mennyiségű nitrites pác-só szükséges a pácléhez?
- Határozza meg milyen mennyiségű víz szükséges a páclé elkészítéséhez?
- Számítsa ki a felhasznált pác-só nitrit tartalmát!

Számítás:

d.) a nitrites pác-só mennyisége:

$$\frac{450 \text{ kg} \times 18}{100} = 81 \text{ kg pác-só szükséges.}$$

5 pont

e.) a felhasznált víz mennyisége:

$$450 \text{ kg} - 81 \text{ kg} = 369 \text{ kg víz szükséges.}$$

5 pont

f.) a pác-só nitrit tartalma:

$$\frac{81 \text{ kg} \times 0,5}{100} = 0,405 \text{ kg nitritet tartalmaz.}$$

5 pont

HT VI./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 25 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT VI.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

A feladat típusa: írásbeli

A feladat meghatározása, leírása: egészítse ki a táblázatot a hiányzó adatokkal.

A feladat részletezése:

Az adatok megadásánál figyeljen a megadott mértékegységekre!

Bruttó tömeg	Tára tömeg	Nettó tömeg	
1225 kg	22 kg	1203 kg	3 pont
4,4 kg	20 dkg	420 dkg	3 pont
1 tonna	0,02 tonna	980 kg	3 pont
100 dkg	25 dkg	0,75 kg	3 pont
7,6 tonna	1,6 mázsa	7440 kg	3 pont
50 kg	12 kg	38 kg	3 pont

Hány kg a fenti táblázat „Nettó tömeg” soraiban megadott értékek összege?

Összesen: **9665,95 kg**

7 pont

HT III./D feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 10 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT VI.

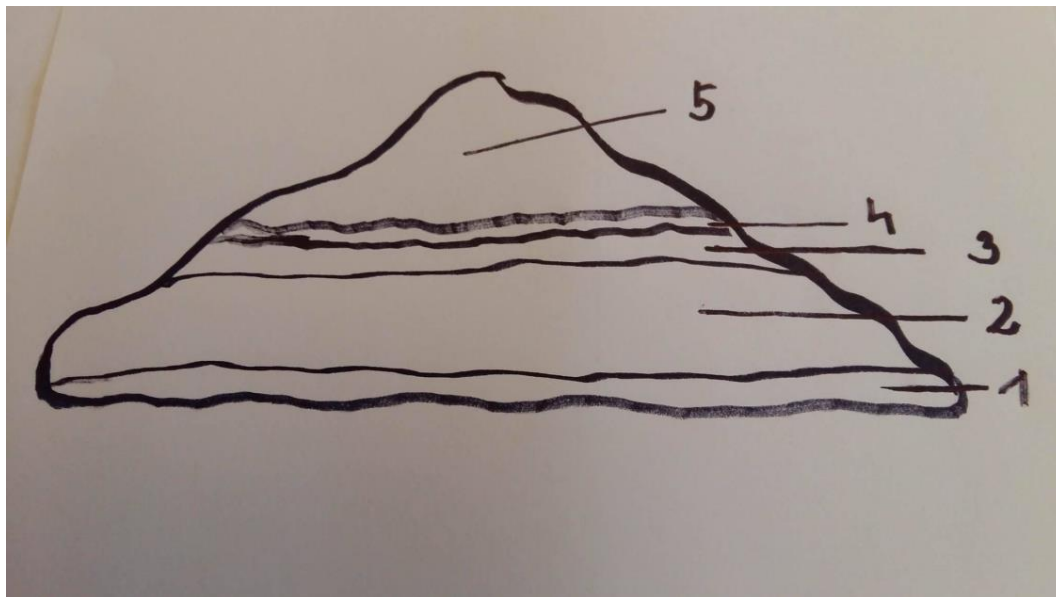
Érvényes: 2017. szeptember 1-től

A feladat típusa: írásbeli

A feladat meghatározása, leírása: az ábrán a tokaszalonna keresztmetszetét látja, nevezze meg a szalonna részeit!

A feladat részletezése:

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



1. Bőr
2. Szalonna réteg
3. Hús réteg
4. (Vékony) szalonna réteg
5. Tokatető (mirigyes rész)

10 pont

Összes időkeret: 80 + 20 + 30 + 20 = 150 perc

Összes pontszám: 50 + 15 + 25 + 10 = 100 pont