

SZINTVIZSGA FELADATOK

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2014. szeptember 1-től, a 41/2013. (V. 28.) VM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésekre.

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: 9. évfolyam, 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: 2014. 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: lapocka csontozása, előkészítés a csontozási művelethez, személyi-, eszköz- és környezeti higiénia előírásainak, ill. munkavédelmi előírások ismerete a csontozási tevékenységhez

A feladat részletezése:

1. Munkaterület berendezése, személyi higiénia előírásainak betartása, a feladat elvégzéséhez szükséges munka- és védőeszközök kiválasztása
2. Késelőkészítés a csontozó munkára (kés köszörülése, élezése)
3. A csontozás műveletének elvégzése technológiai ismeretek és előírások alkalmazásával

HT VI./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 12 pont

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

A feladat meghatározása, leírása:

5500 kg krinolin masszát kell elkészíteni. A massa 30%-a víz, 0,18 %-a fehérbors, 0,09%-a paprika és 0,02%-a gyömbér.

- a.) mennyi vizet kell előkészíteni?
- b.) mennyi fűszert kell előkészíteni?

Számítás:

a.) víz szükséglet:

b.) fehérbors szükséglet:

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
 34 541 03 Húsipari termékgyártó
 Feladat sorozatjele: HT VI.
 Érvényes: 2014. szeptember 1-től

c.) paprika szükséglet:

d.) gyömbér szükséglet:

HT VI./C feladat

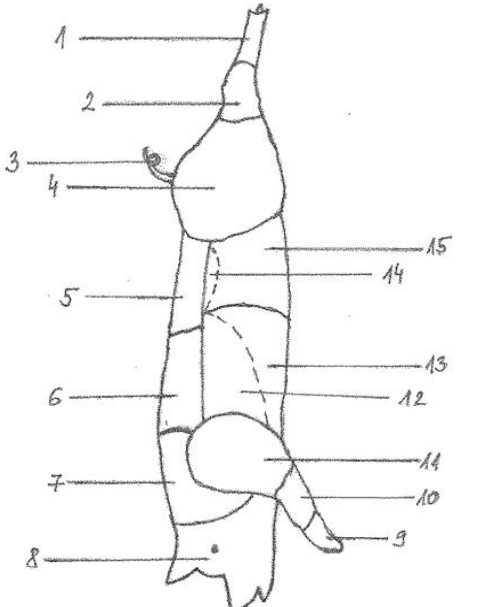
Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 15 pont

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!

	<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 VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

HT VI./D feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 23 pont

A feladat típusa: mérés, számítás

A feladat meghatározása, leírása: Végezzen tömegbecslést 10 dkg húsipari termék kiméréséhez, majd mérjen ki pontosan 10 dkg terméket az előkészített mintából

A feladat részletezése:

1. Mérleg üzembe helyezése, ellenőrzése
2. Tára tömeg meghatározása
3. Nettó tömeg (húsipari termék) kimérése
4. Bruttó tömeg meghatározása
5. A becsült érték és a 10 dkg közötti érték kiszámítása dkg-ban és százalékban

10 dkg húsipari termék kimérése

sorszám	feladatok	
1.	Mérleg üzembe helyezése, ellenőrzése	
2.	Tára tömeg meghatározása	
3.	Becsült mennyiség lemérése (nettó tömeg)	
4.	10 dkg nettó tömeg (húsipari termék) pontos kimérése	
5.	Bruttó tömeg meghatározása	
6.	A becsült érték és a 10 dkg közötti érték kiszámítása dkg-ban és százalékban	
Összes pontszám:		23 pont

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

Összes pontszám: 50 + 12 + 15 + 23 = 100 pont



ÚTMUTATÓ

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítéshez készült

SZINTVIZSGA FELADAT ÉRTÉKELÉSÉHEZ

Érvényes: 2014. szeptember 1-től, a 41/2013. (V. 28.) VM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésre.

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: 9. évfolyam, 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: 2014. 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: lapocka csontozása, előkészítés a csontozási művelethez, személyi-, eszköz- és környezeti higiénia előírásainak, ill. munkavédelmi előírások ismerete a csontozási tevékenységhez

A feladat részletezése:

1. Munkaterület berendezése, személyi higiénia előírásainak betartása, a feladat elvégzéséhez szükséges munka- és védőeszközök kiválasztása
2. Késelőkészítés a csontozó munkára (kés köszörülése, élezése)
3. A csontozás műveletének elvégzése technológiai ismeretek és előírások alkalmazásával

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

1. A csontozás műveletéhez szükséges megjelenés, személyi higiénia és a munkavédelmi előírások betartásának figyelembe vételével, az ismeretek gyakorlati alkalmazásának bemutatása. A csontozó helyiség előkészítése a feladat ellátásához (a szükséges eszközök, ládák, vágólapok stb.)
10 pont
2. Kés előkészítése, köszörülése, fenése (munkavédelmi előírások szigorú betartásával)
10 pont
3. A csontozás műveletének elvégzése technológiai ismeretek és előírások alkalmazásával
30 pont

Szerszám, eszköz, gép jegyzék

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

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Anyagjegyzék:

Tanulónként 1 db sertés lapocka

Mintadarab: 1 db kicsontozott sertés lapocka a kitermelődött anyagokkal

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Megfelelő előkészület, beöltözés a munkához, higiéniai előírások betartása, balesetvédelmi előírások betartása, a kezűgyesség, a körültekintés, elővigyázatosság, környezet tisztántartása, pontosság

HT VI./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 12 pont

A feladat típusa: írásbeli, a számoláshoz alapműveletek végzésére alkalmas számológép használható.

A feladat meghatározása, leírása:

5500 kg krinolin masszát kell elkészíteni. A massa 30%-a víz, 0,18 %-a fehérbors, 0,09%-a paprika és 0,02%-a gyömbér.

- a.) mennyi vizet kell előkészíteni?
- b.) mennyi fűszert kell előkészíteni?

Számítás:

e.) víz szükséglet:

$$\frac{5500 \times 30}{100} = 1650 \text{ kg} \quad \text{víz szükséges} \quad 3 \text{ pont}$$

f.) fehérbors szükséglet:

$$\frac{5500 \times 0,18}{100} = 9,9 \text{ kg} \quad \text{fehérbors szükséges} \quad 3 \text{ pont}$$

g.) paprika szükséglet:

$$\frac{5500 \times 0,09}{100} = 4,95 \text{ kg} \quad \text{paprika szükséges} \quad 3 \text{ pont}$$

h.)

$$\frac{5500 \times 0,02}{100} = 1,1 \text{ kg} \quad \text{gyömbér szükséges} \quad 3 \text{ pont}$$

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Pontosság, áttekinthetőség, elemi számolási készség

HT VI./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc

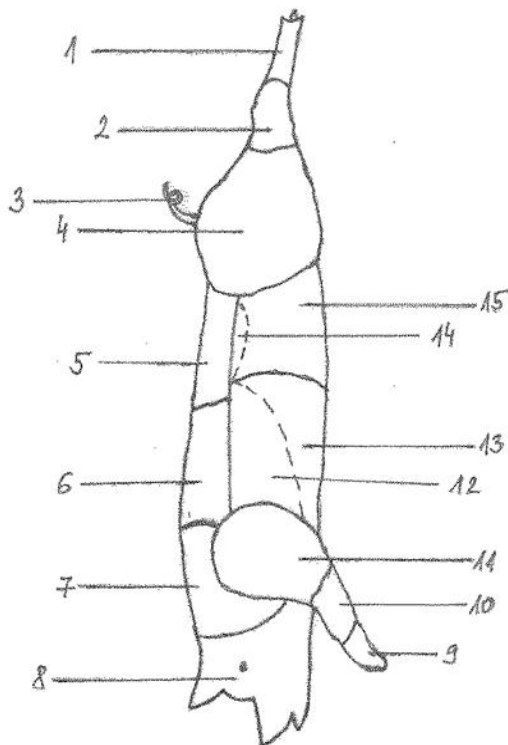
Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 15 pont

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!



16. Hátsóláb-köröm

17. Hátsó csülök

18. Farok

19. Comb

20. Rövidkaraj

21. Hosszúkaraj

22. Tarja

23. Fej

24. Első láb-köröm

25. Első csülök

26. Lapocka

27. Oldalas

28. Tölteni való dagadó

29. Szűzpecsenye

30. Darálni való dagadó

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

A sertés húsrészeinek helyes megnevezése a feladatlap megfelelő számához történő beírása

Részenként 1 pont

15 pont

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Áttekintő képesség, a sertés testfelépítésével kapcsolatos ismeretek alkalmazása

HT VI./D feladat

A feladat meghatározása, leírása: Végezzen tömegbecslést 10 dkg húsipari termék kiméréséhez, majd mérjen ki pontosan 10 dkg terméket az előkészített mintából

A feladat részletezése:

1. Mérleg üzembe helyezése, ellenőrzése
2. Tára tömeg meghatározása
3. Becsült mennyiség lemérése (nettó tömeg)
4. 10 dkg nettó tömeg (húsipari termék) pontos kimérése
5. Bruttó tömeg meghatározása
6. A becsült érték és a 10 dkg közötti érték kiszámítása dkg-ban és százalékban

10 dkg húsipari termék kimérése

Sorszám	Feladatok	
1.	Mérleg üzembe helyezése, ellenőrzése	2 pont
2.	Tára tömeg meghatározása	1 pont
3.	Becsült mennyiség lemérése (nettó tömeg)	4 pont
4.	10 dkg nettó tömeg (húsipari termék) pontos kimérése	4 pont
5.	Bruttó tömeg meghatározása	2 pont
6.	A becsült érték és a 10 dkg közötti érték kiszámítása dkg-ban és százalékban	10 pont
Összes pontszám:		23 pont



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Anyagjegyzék:

Tetszőleges húsipari termék, (esetleg műanyag doboz a méréshez pl. tepertő kimérése), mérleg

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Körültekintés, tömeg érzékelés, pontosság, elemi számolási készség

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

Összes pontszám: $50 + 12 + 15 + 23 = 100$ pont