

# SZINTVIZSGA FELADATOK

a

**Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara**

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

**Érvényes:** 2013. 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 III.

Szintvizsga időtartama:	120 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	3 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 III.  
Érvényes: 2013. szeptember 1-től

### **HT III./A feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc**  
**Felkészülési idő: - perc**  
**Adható maximális pontszám: 30 pont**

**A feladat típusa:** gyakorlati, szóbeli

**A feladat meghatározása, leírása:** 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

#### **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)  
5 pont
2. Csontozás munkaműveletéhez megfelelő megjelenés a személyi higiéniai előírások betartásával  
5 pont
3. Munkavédelmi előírások ismerete és gyakorlati alkalmazása a csontozási tevékenység esetében  
Szükséges védőeszközök szakszerű használata: lánckötény, lánckesztyű, lánckesztyű leszorító (ha szükséges alkarvédő), csontozó kés, fenőacél, késtartó  
5 pont
4. Munkavédelmi előírások alkalmazása az adott munkafeladathoz  
Kés köszörülése, fenése  
15 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT III.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

### **Szerszám, eszköz, gép jegyzék**

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

### **A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:**

Áttekintő képesség, körültekintés, pontosság

### **HT III./B feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc**

**Felkészülési idő: - perc**

**Adható maximális pontszám: 50 pont**

**A feladat típusa:** gyakorlati, szóbeli

**A feladat meghatározása, leírása:** Sertés hátsó csülök csontozása, sertés húsrészek ismertetése

### **A feladat részletezése:**

1. A csontozás műveletének elvégzése technológiai ismeretek és előírások alkalmazásával
2. A kitermelt anyagok elkülönítése, megnevezése a Magyar Élelmiszerkönyv előírásai alapján
3. Sertésből kitermelhető kereskedelmi húsrészek felsorolása

### **A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

1. Csontozás, megmunkálás szakszerűsége, gazdaságossága, a kitermelődő anyagok minősége 30 pont
2. A sertés hátsó csülök csontozásakor kitermelt anyagok megnevezése 5 pont
3. Sertés kereskedelmi húsrészeinek ismertetése 15 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT III.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

### **Anyagjegyzék:**

Tanulónként 1 db sertés hátsó csülök

Mintadarab: 1 db kicsontozott sertés hátsó csülök a kitermelődött anyagokkal (csülök hús, ín, csülökbőr, csont)

### **A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:**

Kézügyesség, a környezet tisztántartása, körültekintés, elővigyázatosság

### **HT III./C feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 40 perc**

**Felkészülési idő: - perc**

**Adható maximális pontszám: 20 pont**

**A feladat típusa:** számítás, mérés, pácoldat készítés

**A feladat meghatározása, leírása:** Mérjen ki 500 g 10 m/m %-os sóoldatot! Határozza meg az oldat töménységét a rendelkezésre álló mérőeszközzel!

### **A feladat részletezése:**

1. Sóoldathoz szükséges só és vízmennyiség kiszámítása
2. Só és vízmennyiség kimérése
3. Sóoldat elkészítése
4. Sóoldat töménységének meghatározása

### **A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

Tömeg %-os oldat fogalmának ismerete

Laboratóriumi mérleg és laboreszközök szakszerű használata

Sóoldat elkészítése

Sóoldat töménységének ellenőrzése

20 pont

### **Eszköz jegyzék:**

mérleg, 2 db főzőpohár, keverőbot, mérőhenger, só, víz, mérőeszköz a sótartalom meghatározásához, megoldólap

### **Egyéb információk:**

Számológép



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT III.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

**A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:**

Áttekintő képesség, laboratóriumi eszközökkel kapcsolatos ismeretek alkalmazása, gyakorlatias feladatértelmezés

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

**Összes pontszám: 30 + 50 + 20 = 100 pont**

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
34 541 03 Húsipari termékgyártó  
Feladat sorozatjele: HT III.  
Érvényes: 2013. szeptember 1-től

### Megoldólap a HT III./C feladathoz

#### 500 g 10 m/m %-os sóoldat készítése

sorszám	Feladatok	pont
1.	Só és vízmennyiség kiszámítása	
2.	Só és víz kimérése	
3.	Sóoldat elkészítése	
4.	Sóoldat töménységének ellenőrzése	
<b>Összes pontszám</b>		