

# 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

### **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

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

### **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

**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>		