

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 II.

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, tanlabor, tanterem

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

HT II./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 II./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 első 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 II.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

HT II./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 10 pont

A feladat típusa: mérés, számítás

A feladat meghatározása, leírása: Mérjen ki 5 dkg húsipari 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

HT II./D feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc

Felkészülési idő: - perc

Adható maximális pontszám: 10 pont

A feladat típusa: számítás

A feladat meghatározása, leírása: Határozza meg az első csülök csontozásakor kitermelődő anyagok mennyiségét kg-ban a feladatlapon megadott kitermelési %-ok segítségével!

Töltse ki a feladatlapot!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Összes időkeret: 40 + 40 + 20 + 20 = 120 perc

Összes pontszám: 30 + 50 + 10 + 10 = 100 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT II.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Megoldólap a HT II./C feladathoz

5 dkg húsipari termék kimérése

sorszám	Feladatok	
1.	Mérleg üzembe helyezése, ellenőrzése	
2.	Táratömeg meghatározása	
3.	5 dkg húsipari termék kimérése (nettó tömeg)	
4.	Bruttó tömeg meghatározása	
Összes pontszám		10

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

Megoldólap a HT II./D feladathoz

Számolja ki és írja a kipontozott helyekre a fejcsontozásból kitermelődött anyagok tömegét kg-ban!

1 db sertés első csülök tömege 0,9 kg.

- Csülökhús: 40%,
- Csülökbőr: 20 %,
- Csont: 40%,

Hány kg és hány dkg csülökhús, csülökbőr és csont termelődik ki az első csülök csontozásakor?

Számítás:

Megoldás:

Csülökhús:kg =dkg

Csülökbőr :kg =.....dkg

Csont:kg =.....dkg

Összes pont: