

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 I.

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 I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

HT I./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 I.

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 I./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 fél-fej 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 sertésfej csontozásakor kitermelt anyagok megnevezése 5 pont
3. Sertés kereskedelmi húsrészeinek ismertetése 15 pont

Anyagjegyzék:

Tanulónként 1 db sertés fél-fej

Mintadarab: 1 db kicsontozott sertésfej a kitermelődött anyagokkal (bőrös fejhús pofahússal, fül, ipari csont)

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Kézügyesség, a környezet tisztántartása, körültekintés, elővigyázatosság



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

HT I./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc
Felkészülési idő: - perc
Adható maximális pontszám: 10 pont

A feladat típusa: írásbeli

A feladat meghatározása, leírása: Laboratóriumi eszközök felismerése (10 db)

A feladat részletezése:

Nevezze meg írásban az adott megoldólapra a rendelkezésére bocsájtott laboratóriumi eszközöket! A számok mellé írja a hozzá tartozó elnevezéseket!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

Az élelmiszervizsgálat gyakorlat során használatos laboratóriumi eszközök helyes megnevezése és a megoldólap megfelelő helyére történő beírása

Eszközönként 1 pont
10 pont

Laboreszközök jegyzéke:

főzőpohár, mérőhenger, keverőbot, petricsésze, folyadéktölcsér, kémcső, mérőlombik, vegyszeres kanál, butirométer, fecskendőpalack (deszt.vizes palack)

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Áttekintő képesség, laboratóriumi eszközökkel kapcsolatos ismeretek alkalmazása, gyakorlatias feladatértelmezés

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

HT I./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 a sertésfej csontozásakor kitermelődő anyagok mennyiségét kg-ban a feladatlapon megadott kitermelési %-ok segítségével!

Töltse ki a feladatlapot!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:

10 pont

Anyagjegyzék:

Tanulónként 1 db feladatlapon

Egyéb információ:

Számológép

A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:

Körültekintés, pontosság, elemi számolási készség

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 I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Megoldólap a HT I./C feladathoz

Laboreszközök felismerése

Sorszám	Laboratóriumi eszköz megnevezése	Pontszám
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
Összes pontszám		

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT I.

Érvényes: 2013. szeptember 1-től

Megoldólap a HT I./D feladathoz

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

1 db sertés fej tömege 5 kg.

- Bőrös fejhús +pofahús: 48%
- Fül: 7 %
- Ipari csont: 45%

Hány kg és hány dkg fejhús, fül és csont termelődik ki a fej csontozásakor?

Számítás:

Megoldás:

Bőrös fejhús +pofahús:kg =.....dkg

Fül:kg =.....dkg

Ipari csont:kg =.....dkg

Összes pont: