

# 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 IV.

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 IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

### **HT IV./A feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 80 perc**

**Felkészülési idő: - perc**

**Adható maximális pontszám: 50 pont**

**A feladat típusa:** gyakorlati, szóbeli

**A feladat meghatározása, leírása:** első csülök 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 IV./B feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc**

**Felkészülési idő: - perc**

**Adható maximális pontszám: 15 pont**

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

**A feladat meghatározása, leírása:** számolja ki a 350 g 16 m/m %-os páclé elkészítéséhez szükséges anyagokat!

#### **A feladat részletezése:**

- a.) Határozza meg mennyi nitrites pác-só szükséges!
- b.) Határozza meg a lé készítéséhez szükséges vízmennyiséget!
- c.) Számítsa ki a pác-só nitrit tartalmát is!

#### **Számítás:**

- a.) nitrites pác-só szükséglet:

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

b.) szükséges vízmennyiség:

c.) a pác-só nitrit tartalma:

### HT IV./C feladat

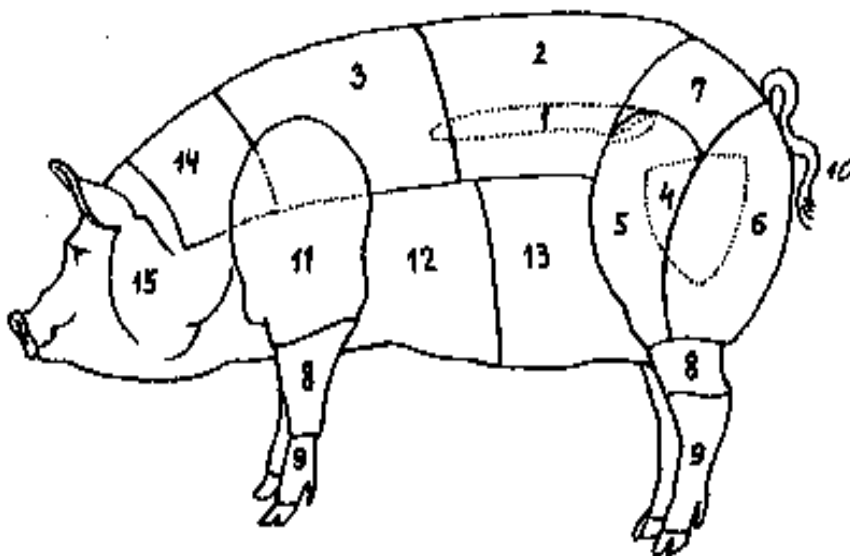
Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc  
Felkészülési idő: - perc  
Adható maximális pontszám: 15 pont

**A feladat típusa:** írásbeli

**A feladat meghatározása, leírása:** nevezze meg az alábbi ábra segítségével sertés húsrészeit!

**A feladat részletezése:**

Nevezze meg írásban a feladatlapon látható ábrán a számozott húsrészeket! A számok mellé kipontozott helyre írja be az elnevezéseket!



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....
6. ....
7. ....
8. ....
9. ....
10. ....
11. ....
12. ....
13. ....
14. ....
15. ....

#### **HT IV./D feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc**

**Felkészülési idő: - perc**

**Adható maximális pontszám: 20 pont**

**A feladat típusa:** írásbeli, gyakorlat, szóbeli

**A feladat meghatározása, leírása:** érzékszervi bírálat

**A feladat részletezése:**

Végezze el egy töltelékes húsipari termék érzékszervi bírálatát! A bírálat elvégzéséhez használja a kapott segédletet (bírálati lap)

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Tulajdonságok	Bírálok által kapott		Súlyozó faktor	Számított pontszám (áp x sf)	Megjegyzés
	Pontszám(1- 5)	Átlag pontszám			
<b>Rúd vizsgálata (0,4-2)</b>			<b>0,4</b>		
<b>Forma</b> (folytonosság, elrendezés, puffadtság, lég, víz, zsírzsák)					
<b>Méret</b> (hossz, tömegeltérés)					
<b>Burkolat</b> (kötésveg, tisztaság, címke elhelyezés, jelölés)					
<b>Állományérzet tapintással (0,2-1)</b> (Rugalmatlan, laza, tömör, puha)			<b>0,2</b>		
<b>Metszészlap vizsgálata(0,5-2,5)</b> <b>Szag</b> (fűszerillat erős-gyenge, idegen illat)			<b>0,5</b>		
<b>Szín (0,7-3,5)</b> (halvány, sötét, egyenetlen)			<b>0,7</b>		
<b>Szerkezet</b> (nem megfelelő mozaik, aprítás, fűszercsomó, ín, széteső, lé eresztő, kiolvadt zsír, szalonna, kevésbé kenhető)					
<b>Szelet vizsgálata (1,6-8)</b> Aroma, íz (sós, sótlan, idegen íz, fűszer íz erős, gyenge)			<b>1,6</b>		
<b>Állományérzet izlelésnél (0,6-3)</b> (puha, kemény, szivacsos, kenőcsös, rágási maradék)			<b>0,6</b>		
<b>Érzékszervi összes pontszám</b>					

**Minősítés:**

**Kiváló:**17,6-20,0    **Jó:**15,2-17,5    **Közepes:** 13,2-15,1

**Gyenge:** 11,0-13,1    **Kifogásolt:** 10,9 alatt

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

**Összes pontszám: 50 + 15 + 15 +20 = 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 IV.

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 IV.  
Érvényes: 2014. szeptember 1-től

### **HT IV./A feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 80 perc**  
**Felkészülési idő: - perc**  
**Adható maximális pontszám: 50 pont**

**A feladat típusa:** gyakorlati, szóbeli

**A feladat meghatározása, leírása:** első csülök 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 leszorító (ha szükséges alkarvédő), csontozó kés, fenőacél, késtartó
- munkaasztal műanyag vágólapokkal, tiszta láda vagy egyéb tároló edényzet, szükség esetén eszközfertőtlenítő használata
- késköszörű

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT IV.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

### **Anyagjegyzék:**

Tanulónként 1 db sertés első csülök

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

### **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 IV./B feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc**

**Felkészülési idő: - perc**

**Adható maximális pontszám: 15 pont**

**A feladat típusa:** írásbeli, a számoláshoz alapl műveletek végzésére alkalmas számológép használható.

**A feladat meghatározása, leírása:** számolja ki a 350 g 16 m/m %-os páclé elkészítéséhez szükséges anyagokat!

### **A feladat részletezése:**

- Határozza meg mennyi nitrites pác-só szükséges!
- Határozza meg a lé készítéséhez szükséges vízmennyiséget!
- Számítsa ki a pác-só nitrit tartalmát is!

### **Számítás:**

d.) nitrites pác-só szükséglet:

$$\frac{350 \times 16}{100} = 56 \text{ g pác-só szükséges} \quad 5 \text{ pont}$$

e.) szükséges vízmennyiség:

$$350 - 56 = 294 \text{ g víz szükséges} \quad 5 \text{ pont}$$

f.) a pác-só nitrit tartalma:

$$\frac{56 \times 0,5}{100} = 0,28 \text{ g Na-nitrit szükséges} \quad 5 \text{ pont}$$



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

**A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:**

Pontosság, áttekinthetőség, elemi számolási készség

**HT IV./C feladat**

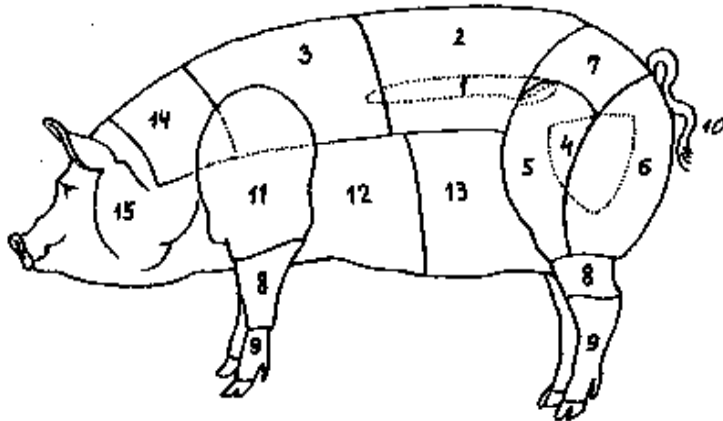
**Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc**  
**Felkészülési idő: - perc**  
**Adható maximális pontszám: 15 pont**

**A feladat típusa: írásbeli**

**A feladat meghatározása, leírása:** nevezze meg az alábbi ábra segítségével sertés húsrészeit!

**A feladat részletezése:**

Nevezze meg írásban a feladatlapon látható ábrán a számozott húsrészeket! A számok mellé kipontozott helyre írja be az elnevezéseket!



1. Szűzpecsenye
2. Rövidkaraj
3. Hosszúkaraj
4. Felsál (comb)
5. Dió (comb)
6. Frikandó (comb)
7. Slussz (rózsa, comb)
8. Csülök
9. Láb-körmök
10. Farok
11. Lapocka
12. Oldalas
13. Hasaalja v. dagadó
14. Tarja
15. Fej

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
34 541 03 Húsipari termékgyártó  
Feladat sorozatjele: HT IV.  
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 IV./D feladat**

**Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc**  
**Felkészülési idő: - perc**  
**Adható maximális pontszám: 20 pont**

**A feladat típusa:** írásbeli, gyakorlat, szóbeli

**A feladat meghatározása, leírása:** érzékszervi bírálat

**A feladat részletezése:**

Végezze el egy töltelékes húsipari termék érzékszervi bírálatát! A bírálat elvégzéséhez használja a kapott segédletet (bírálati lap)

**A feladat értékelésének szempontjai, követelményei:**

20 pont

Az egyes tulajdonságcsoporthoz bírálat, Összes pontszám kiszámítása: 6x3 pont, minősítés: 2 pont.

**Anyagjegyzék:**

Tanulónként egy darab (10 dkg) töltelékes áru, bírálati lap

**A feladat értékelésénél figyelt kompetenciák:**

Körültekintés, pontosság,

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

**Összes pontszám: 50 + 15 + 15 + 20 = 100 pont**