



## **S Z I N T V I Z S G A F E L A D A T**

**a**

**Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara**  
hatáskörébe tartozó szakképesítéshez

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:** 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: 2017. 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:** sertéslapocka csontozása, 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
5. Csontozás műveletének elvégzése technológiai ismeretek és előírások alkalmazásával

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

**Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc**

**Felkészülési idő: - perc**

**Adható maximális pontszám: 20 pont**

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

**A feladat meghatározása, leírása:** Egy dolgozó 1800 db. sertéslapockát csontozott ki egy hét (5 munkanap) alatt.



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

### **A feladat részletezése:**

- a) Számítsa ki hány darab sertéslapockát csontozott ki átlagosan naponta!
- b) Hány db. sertéslapockát tud kicsontozni egy hónap (4 hét) alatt!
- c) Hány db. sertéslapockát tudunk felhasználni termékgyártásra, ha a havi termelés 2 %-a minőségi kifogás alá esik?

### **Számítás:**

a.) hány darab sertéslapocka átlagosan naponta:

b.) hány darab sertéslapocka egy hónap (4 hét) alatt:

c.) hány darab sertéslapocka termékgyártásra

### **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 a sertés húsrészeit!

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

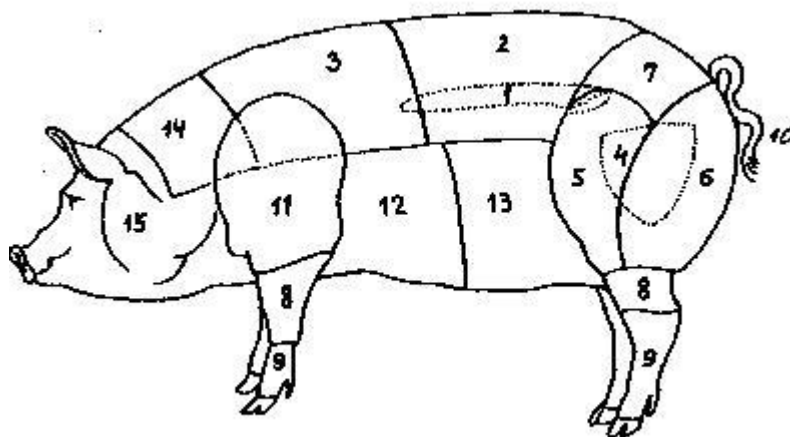
34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

### A feladat részletezése:

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



1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....
6. ....
7. ....
8. ....
9. ....



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:  
34 541 03 Húsipari termékgyártó  
Feladat sorozatjele: HT IV.  
Érvényes: 2017. szeptember 1-től

10. ....

11. ....

12. ....

13. ....

14. ....

15. ....

#### HT IV./D feladat

**Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc**  
**Felkészülési idő: - perc**  
**Adható maximális pontszám: 15 pont**

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

**A feladat meghatározása, leírása:** A sertéslapocka pácolásához páclevet kell készíteni. Számolja ki 400 kg 16 m/m %-os páclé elkészítéséhez szükséges anyagmennyiségeket! Hány kg nitritet tartalmaz a felhasznált pác-só? A pác só 99,5 % konyhasót és 0,5% nitritet tartalmaz.

#### A feladat részletezése:

- Számítsa ki, hogy hány kg pác-só szükséges a páclé elkészítéséhez?
- Számítsa ki, hogy hány kg víz szükséges a páclé elkészítéséhez?
- Számítsa ki, hogy hány kg nitritet tartalmaz a felhasznált pác-só?



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

**Számítás:**

a.) hány kg pác-só:

b.) hány kg víz:

c.) hány kg nitrit?

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

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



# Ú T M U T A T Ó

a

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

hatáskörébe tartozó szakképesítéshez készült

**SZINTVIZSGA FELADAT**

**ÉRTÉKELÉSÉHEZ**

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:** 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: 2017. 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:** sertéslapocka csontozása, előkészítés a csontozási művelethez, személyi-, eszköz- és környezeti higiénia előírásainak, ill. munkavédelmi előírások ismerete a csontozási tevékenységhez

### **A feladat részletezése:**

1. Munkaterület berendezése (tiszta üzem, tiszta edényzet, eszközfertőtlenítő)
2. Személyi higiénia (tiszta 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
5. Csontozás műveletének elvégzése technológiai ismeretek és előírások alkalmazásával

### **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)

10 pont

2. Csontozás munkaműveletéhez megfelelő megjelenés a személyi higiéniai előírások betartásával

5 pont

3. Munkavédelmi előírások ismerete és gyakorlati alkalmazása a csontozási tevékenység esetében.

5 pont





Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

4. Szükséges védőeszközök szakszerű használata: lánckötény, lánckesztyű, lánckesztyű leszorító, (ha szükséges alkarvédő) csontozó kés, fenőacél, késtartó

5 pont

5. A csontozás műveletének elvégzése a technológiai ismeretek és előírások alkalmazásával

25 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

### **Anyagjegyzék**

- tanulóként egy darab sertés lapocka,

**Mintadarab:** 1 db. kicsontozott sertés lapocka a kitermelődött anyagokkal (lapockahús, bőrke, sertésköröm, ipari csont, sertésín)

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

Megfelelő előkészület, beöltözés a munkához, higiéniai előírások betartása, balesetvédelmi előírások betartása, kezűgyesség, elővigyázatosság, környezet tisztántartása, a munkaterület elrendezése, áttekintő képesség, körültekintés, pontosság.



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

### HT IV./B feladat

**Rendelkezésre álló időkeret: 20 perc**

**Felkészülési idő: - perc**

**Adható maximális pontszám: 20 pont**

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

**A feladat meghatározása, leírása:** Egy dolgozó 1800 db. sertéslapockát csontozott ki egy hét (5 munkanap) alatt.

#### A feladat részletezése:

- Számítsa ki hány darab sertéslapockát csontozott ki átlagosan naponta!
- Hány db. sertéslapockát tud kicsontozni egy hónap (4 hét) alatt!
- Hány db. sertéslapockát tudunk felhasználni termékgyártásra, ha a havi termelés 2 %-a minőségi kifogás alá esik?

#### Számítás:

- a) hány darab sertéslapocka átlagosan naponta:

$$1800 \text{ db} : 5 = 360 \text{ db. sertés lapocka átlagosan naponta.}$$

5 pont

- b) hány darab sertéslapocka egy hónap (4 hét) alatt:

$$1800 \text{ db} \times 4 = 7200 \text{ db. sertés lapocka egy hónap alatt.}$$

5 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

c) hány darab sertéslapocka termékgyártásra

$$7200\text{db} \times 0,02 = 144 \text{ db.}$$

$$7200 \text{ db} - 144 \text{ db.} = 7056 \text{ db. lapocka termékgyártásra.}$$

10 pont

### 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 a sertés húsrészeit!

**A feladat részletezése:**

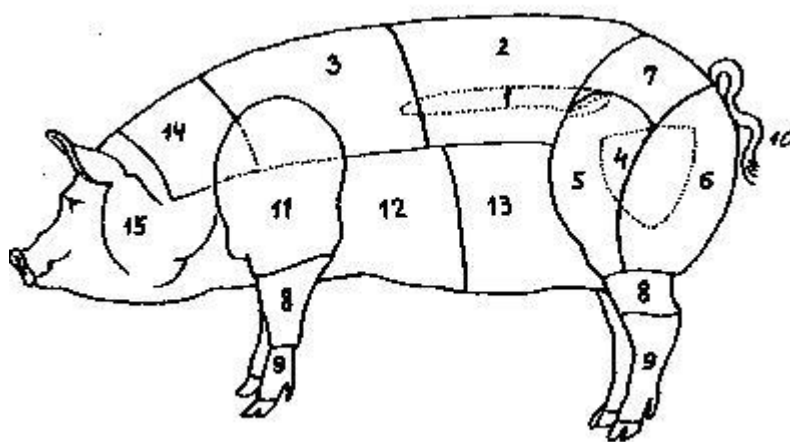
Nevezze meg írásban a feladatlapon látható ábrán a számozott húsrészeket! A számok mellé kipontozott helyre írja be az elnevezéseket!

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től



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



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

11. Lapocka

12. Oldalas

13. Hasaalja v. dagadó

14. Tarja

15. Fej

15 pont

#### HT IV./D feladat

**Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc**

**Felkészülési idő: - perc**

**Adható maximális pontszám: 15 pont**

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

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT I.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

**A feladat meghatározása, leírása:** A sertéslapocka pácolásához páclevet kell készíteni. Számolja ki 400 kg 16 m/m %-os páclé elkészítéséhez szükséges anyagmennyiségeket! Hány kg nitritet tartalmaz a felhasznált pác-só?

#### A feladat részletezése:

- Számítsa ki, hogy hány kg pác-só szükséges a páclé elkészítéséhez?
- Számítsa ki, hogy hány kg víz szükséges a páclé elkészítéséhez?
- Számítsa ki, hogy hány kg nitritet tartalmaz a felhasznált pác-só?

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Feladat sorozatjele: HT IV.

Érvényes: 2017. szeptember 1-től

**Számítás:**

a) hány kg pác-só:

$$\frac{400 \text{ kg} \times 16 \text{ m/m}\%}{100} = 64 \text{ kg pác-só szükséges.}$$

5 pont

b) hány kg víz:

$$400 \text{ kg} - 64 \text{ kg} = 336 \text{ kg víz szükséges.}$$

5 pont

c) hány kg nitrit?

$$\frac{64 \text{ kg} \times 0,5}{100} = 0,32 \text{ kg nitritet tartalmaz a pác-só.}$$

5 pont

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

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