

4 0721 05 08

Hentes és húskészítmény-készítő megnevezésű szakma

INTERAKTÍV VIZSGATEVÉKENYSÉG

A szakmai vizsga interaktív vizsgatevékenység (számítógép alkalmazását igénylő központi vizsgatevékenység) feladatainak, javítási-értékelési útmutatójának és egyéb dokumentumainak elkészítéséről a szakképzésért felelős miniszter a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal útján a szakmai vizsga nyelvén gondoskodik. A szakmaspecifikus tesztfeladatok gyakorlására a végzős tanulóknak KRÉTA elektronikus felületén van lehetőségük.

PROJEKTFELADAT

A projektfeladat az akkreditált szakképzési vizsgaközpont által – a KKK előírásai alapján – készített, a vizsgázó gyakorlati felkészültségét mérő feladatsor.

1. vizsgarész:

Végezze el a sertés bontását, belezését!

Távolítsa el a hasüregből a bélgarnitúrát, és a mellüregből a zsigeri szerveket! Nagyon ügyeljen a bélgarnitúra sérülésmentes kiemelésére! Helyezze el a belső szerveket az azonosíthatóság szempontjai szerint! Használja a kés - és eszközfertőtlenítőt, valamint az egyéni védőfelszereléseket!

Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!

Folytasson szakmai beszélgetést és reflektáljon a vizsgabizottságnak az elvégzett munkáról!

2. vizsgarész:

Végezze el a lehúzott félsertés kereskedelmi darabolását-csontozását, formázza a húsrészeket!

Ügyeljen a húsrészek megfelelő helyen történő szétválasztására és a gazdaságosságra! Használja a munkavégzéséhez szükséges eszközöket, késeket, valamint az egyéni védőfelszereléseket!

Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat!

Folytasson szakmai beszélgetést és reflektáljon a vizsgabizottságnak az elvégzett munkáról!

3. vizsgarész:

Végezze el 5 kg parasztkolbász elkészítéséhez szükséges nyersanyag mennyiségének kiszámolását! Készítse elő a szükséges anyagokat, végezzen aprítást, keverést, töltést, formázást, botra szedést és készítse elő füstölésre!

Tartsa be a húskészítménygyártás élelmiszerbiztonsági előírásait! Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat! Használja az egyéni védőfelszereléseket!

Folytasson szakmai beszélgetést és reflektáljon a vizsgabizottságnak az elvégzett munkáról!

4. vizsgarész:

Végezze el a hűtőpult előírások szerinti berendezését!

Köszöntse a vevőt! Mérje le a vevő által kért termékeket, majd szakszerűen és a higiéniai előírásoknak megfelelően csomagolja be! Ajánljon a vevőnek a kiválasztott húsból elkészíthető ételeket! Ügyeljen a vevő által meghatározott mennyiségre! Állítson ki nyugtát a vásárolt tételekről!

Munkája során tartsa be a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat! Használja az egyéni védőfelszereléseket!

5. vizsgarész:

Mutassa be a KKK 8.4.2. pontjában leírtaknak megfelelően, a tanulmányok során elkészített, a vizsgát megelőzően a vizsgaszoftverbe feltöltött portfólióját! Válaszoljon a vizsgabizottság által feltett kérdésekre!

A vizsgafeladathoz kapcsolódó egyéb információk:

- A portfólió szakmai tartalmának szabályait a hatályos KKK tartalmazza! Az Agrár Vizsgaközpont Portfólió szabályzatát a honlap „Dokumentumok” menüpontjában találja.
- Az 1. vizsgarészben az alábbi feladatok egyike szerepel a vizsgafeladatban:
 - Vágástechnológia műveleteket végez a szennyezett övezetben vagy
 - Vágástechnológiai műveleteket végez a tiszta övezetben.
- A 2. vizsgarészben az alábbi feladatok egyike szerepel a vizsgafeladatban:
 - Bőrös félsertés darabolása-csontozása, húsrészek formázása pácoláshoz vagy
 - Bőrös félsertés darabolása-csontozása gyártástechnológiai célra, húsrészek meghatározott minőségi osztályra kivágása vagy
 - Lehúzott félsertés kereskedelmi darabolása-csontozása, húsrészek formázása vagy
 - Marha negyedtest darabolása-csontozása gyártástechnológiai célra, húsrészek meghatározott minőségi osztályra kivágása vagy
 - Marha negyedtestek kereskedelmi darabolása-csontozása, húsrészek formázása.
- A 3. vizsgarészben az alábbi feladatok egyike szerepel a vizsgafeladatban:
 - Végrehajtja egy hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmény gyártástechnológiáját vagy
 - Végrehajtja egy nyers-töltelékes húskészítmény gyártástechnológiáját vagy
 - Végrehajtja egy pácolt termék előállítását vagy
 - Végrehajtja a hagyományos zsírgyártás technológiáját.
- A projektvizsgán használható:
 - a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv húsipari termékekre vonatkozó fejezete;
 - nem programozható számológép.