

5 0721 05 09

Húsipari technikus 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.

a.) vizsgarész:

Végezze el 1 db sertés hasítását! Végezze el a hasítás utáni tisztító műveleteket.
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!

b.) vizsgarész:

Végezze el 1 db sertéscsont csontozását, húskivágását, osztályozását!
Ügyeljen a húsrészek megfelelő helyen történő szétválasztására és a gazdaságosságra! Használja megfelelően 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!

c.) vizsgarész:

Végezze el 5 kg paprikás csemegeszalámi nyersanyag mennyiségének kiszámolását! Számításait végezze a mellékelt feladatlapon! Készítse elő a nyersanyagokat, végezzen aprítást, keverést, töltést, formázást, botra szedést valamint 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!

d.) vizsgarész:

Végezze el az előkészített pácoldat sűrűségének majd töménységének meghatározását areométer valamint refraktométer segítségével! Töltse ki a bírálatról a mellékelt jegyzőkönyvet! Ismertesse szóban a vizsgabizottsággal a bírálat eredményét!

e.) vizsgarész: Portfólió készítés és bemutató

Mutassa be a KKK 8.4.2. pontjában leírtaknak megfelelően elkészített portfólióját a vizsgabizottságnak 10 percen! Értékelje szakmai tapasztalatait, fejlődését, előrehaladását! 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 a.) vizsgarészben az alábbi feladatok egyike szerepel a vizsgafeladatban:
 - Vágástechnológia művelet végrehajtása a szennyezett övezetben vagy
 - Vágástechnológiai művelet végrehajtása a tiszta övezetben.
- A b.) vizsgarészben az alábbi feladatok egyike szerepel a vizsgafeladatban:
 - Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi darabolása vagy
 - Bőrös sertés féltestek pácba darabolása vagy
 - Marha negyedtestek kereskedelmi darabolása vagy
 - Marha negyedtestek darabolása gyártástechnológiai célra vagy
 - Egy húsrész csontozása-formázása vagy
 - Baromfitest darabolása-csontozás
- A d.) vizsgarészben az alábbi feladatok egyike szerepel a vizsgafeladatban:
 - Elvégzi egy húskészítmény érzékszervi bírálatát, és jegyzőkönyvet készít vagy
 - Elvégzi egy húskészítmény szárazanyagtartalmának vizsgálatát, és jegyzőkönyvet készít vagy
 - Elvégzi egy húskészítmény sótartalmának vizsgálatát hagyományos titrálással, és jegyzőkönyvet készít vagy
 - Elvégzi egy pácoldat sótartalmának meghatározását konduktometriás módszerrel, és jegyzőkönyvet készít vagy
 - Elvégzi a pácoldat sűrűségének meghatározását, és jegyzőkönyvet készít vagy
 - Elvégzi egy húskészítmény fehérjetartalmának vizsgálatát, és jegyzőkönyvet készít vagy
 - Elvégzi egy pácoldat nitrített tartalmának vizsgálatát, és jegyzőkönyvet készít.
- A projektvizsgán használható:
 - Magyar Élelmiszerkönyv;
 - gyártmánylap;
 - minőségbiztosítási dokumentum;
 - nem programozható számológép.