
Húskészítmény gyártó megnevezésű részsakma

(Hentes és húskészítmény-készítő 4 0721 05 08 szakma részsakmája)

ÍRÁSBELI VIZSGATEVÉKENYSÉG: nincs

PROJEKTFELADAT

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

1. vizsgarész: A húskészítmény gyártás részműveletét, és az ehhez kapcsolódó gépek, berendezések működtetését végzi

Válassza ki és vegye át (mennyiségi és minőségi átvétel) a megadott receptúra alapján a sütőkolbász gyártásához szükséges alapanyagokat!

Számítsa ki és dokumentálja 5 kg masszára vonatkoztatva a szükséges alapanyagok mennyiségét és mérje ki a rendelkezésre álló mérleg segítségével!

Ismerje fel, hogy az adott termék gyártásához milyen gépeket kell használnia, valamint ismertesse röviden azok működését! A kiválasztott gép segítségével homogenizálja a töltőmasszát, illetve készítse elő a töltés műveletére!

Munkája során vegye figyelembe a következő szempontokat:

- anyagok, eszközök kiválasztása, előkészítése
- nyersanyagszükséglet számítása
- eszközök helyes használata
- gyártástechnológiai műveletek szakszerű, pontos végrehajtása
- berendezések biztonságos és rendeltetésszerű üzemeltetése.

Munkája során tartsa be a vonatkozó higiéniai, munkavédelmi- és minőségbiztosítási előírásokat!

2. vizsgarész: A részművelet befejezése után a munkaterület –szabályoknak megfelelő – takarítását, fertőtlenítést elvégzi

Végezze el az 1. vizsgarészben meghatározott részművelet befejezését követően a munkaterület - szabályoknak megfelelő - takarítását, fertőtlenítését!

A vizsgafeladathoz kapcsolódó egyéb információk

A projektfeladat végrehajtása során használható:

- Magyar Élelmiszerkönyv
- gyártmánylap
- minőségbiztosítási dokumentum