

FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM

31 541 05 Húskészítmény gyártó

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése: Másodlagos feldolgozás

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő: 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 20%

A 315/2013. (VIII.28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételeit a 2673-103/2016/HERMAN számon kiadom.

Dr. Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter megbízásából

Jóváhagyta:


.....
Dr. Mezőszentgyörgyi Dávid
főigazgató



2016
HERMAN OTTÓ INTÉZET

Érvényes: 2016. november „10”-től

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 05 Hűskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

A vizsgafeladat ismertetése: a szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a „*Másodlagos húsipari feldolgozás*” szakmai követelménymodul témaköreit tartalmazza.

Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, a Másodlagos feldolgozás témaköreit felölelő előre kiadott tételsorokból húzott kérdésre.

A feladatsor első részében található 1-20-ig számozott vizsgakérdéseket ki kell nyomtatni, majd pontosan kettévágni. Ezek lesznek a húzótételek. A második részben található a tanári példány, mely az értékelést segíti.

A tételsor az 56/2016. (VIII. 19.) FM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

1. Ismertesse a húst, mint gyártási alapanyagot! Határozza meg a hús fogalmát, szöveti és kémiai összetételét! Jellemezze állatfajonként a hús színét, szagát és állományát!

A tételhez használható segédeszköz: —

Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

2. Ismertesse az ipari húsalapanyag előállításának műveleteit félsertés (bőrös és lehúzott) és negyed marha (első negyed és hátsó negyed) darabolása és csontozása esetében! Fogalmazza meg a húsosztályozás célját és alapelveit! Jellemezze a különböző húsosztályokat!

A tételhez használható segédeszköz: —

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Handwritten signature

Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

3. Ismertesse az egyéb húsalapanyagok (gyártási szalonna, sertés és marha belsőség, sertésbőrke, ín, sertésfejhús, szeparátorhús) előkészítését gyártáshoz!

A tételhez használható segédeszköz: —

Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

4. Ismertesse a húskészítménygyártásban használatos fűszerek, fűszerkivonatok, ízfokozók és színekialakítók hatását és tulajdonságait!

A tételhez használható segédeszköz: —

Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

5. Ismertesse a húskészítménygyártásban alkalmazott fehérjealapú és nem fehérjealapú állományjavítókat, vízkötő-képességjavítókat, szénhidrátokat, antioxidánsokat és starterkultúrákat!

A tételhez használható segédeszköz: —

Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

6. Ismertesse a húskészítmények gyártásához szükséges természetes és mesterséges burkolóanyagokat! Milyen emészthető és nem emészthető bevonókat és mártómasszákat ismer? Mi a jelentősége a nemespenészeknek?

A tételhez használható segédeszköz: —

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Handwritten signature

Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

7. Sorolja fel a csomagolás céljait! Mutassa be a leggyakrabban alkalmazott csomagolási módokat tökehusok és késztermékek esetében. Hasonlítsa össze a vákuum, védőgáz és zsugorfóliás csomagolást! Csoportosítsa a csomagolóanyagokat és sorolja fel a legismertebb csomagoló-berendezéseket!

A tételhez használható segédeszköz: A csomagoló berendezések (kamrás, mélyhúzásos, kézi tálcás, tömlőtasakos) ábrái elnevezések nélkül. Csomagolóvonal folyamatábrája szeletelt termékek csomagolásához.

Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

8. Ismertesse hűtés és fagyasztás módjait, paramétereit! Határozza meg a hűtött és fagyasztott húsok tárolásának hőmérsékletét és a tárolás időtartamát! Mit jelent a hűtőlánc kifejezés? Sorolja fel húsiparban gyakran alkalmazott hűtőberendezéseket és fagyasztókat!

A tételhez használható segédeszköz: Kompresszoros hűtőgépek ábrája elnevezések nélkül. Tömbfagyasztó berendezés ábrája elnevezések nélkül.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

9. Ismertesse a sózás és pácolás, mint tartósító eljárás célját és hatását! Sorolja fel a pácolás alapanyagait és adalékanyagait! Hasonlítsa össze a lassú és gyors (gyorsított) pácolást! Hogyan határozza meg a páclé töménységét? Ismertesse a pácolás eszközeit, berendezéseit!

A tételhez használható segédeszköz: Pácolókád, egytűs,- többtűs pácoló berendezés, tumbler ábrája elnevezések nélkül.

Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

10. Ismertesse a füstölés célját és hatását a húskészítménygyártásban! Sorolja fel a füstölési módokat a rájuk jellemző füstölési hőmérséklettel és időtartammal együtt! Mondjon konkrét terméket vagy termékesoportot a különböző füstölési módokhoz! Sorolja fel a leggyakrabban használt füstölő-berendezéseket!

A tételhez használható segédeszköz: Kőfüstölő, fűrésziporos füstgenerátor, dörzsfüst generátor, füstoldat-gyártó berendezés füstölőszekrény ábrája elnevezések nélkül.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

11. Ismertesse a hőkezelés célját, módjait, paramétereit! Milyen termékeknél alkalmazunk sütést, főzést, pasztörözést és sterilizést? Hogyan határozzuk meg a főzés idejét és miért kell elérni a kívánt maghőmérsékletet? Sorolja fel a hőkezelő berendezéseket!

A tételhez használható segédeszköz: Főzőkád (kosaras és kosár nélküli), hőkezelőszekrény ábrája elnevezések nélkül.

Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

12. Határozza meg a vörösáruk fogalmát, csoportjait és minőségi követelményeit! Ismertesse a vörösáruk gyártástechnológiáját egy választott terméken keresztül! Milyen szerepe van a húspépnek a vörösárukknál?

A tételhez használható segédeszköz: Kutter, finomaprító berendezés, töltőgép (csigás, lapát-kerekes), füstölő-főző szekrény ábrája elnevezések nélkül.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Handwritten signature

Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

13. Határozza meg a mozaikos húskészítmények fogalmát, csoportosítsa azokat! Egy kiemelt felvágotton keresztül (pl. „Zala” felvágott) mutassa be a gyártástechnológiát! Mutassa be a gyártás során használható eszközöket, berendezéseket!

A tételhez használható segédeszköz: Daráló, Keverőgép, kutter, töltőgép (lapátkerekes), füstölő-főző szekrény ábrája elnevezések nélkül.

Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

14. Ismertesse a füstölt-főtt kolbászfélék közös jelelemzőit! A csemege debreceni páros kolbászon keresztül mutassa be füstölt-főtt kolbászok gyártási műveleteit! Térjen ki a gyártás során alkalmazható gépekre, berendezésekre!

A tételhez használható segédeszköz: Daráló, keverőgép, kutter, töltőgép (lapátkerekes), füstölő-főző szekrény ábrája elnevezések nélkül.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Handwritten signature

Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

15. Ismertesse a szárazkolbászok minőségi követelményeit! Mutassa be parasztkolbász gyártástechnológiai műveleteit a hozzátartozó berendezésekkel együtt! Hasonlítsa össze hagyományos –starter- kultúras szárazkolbászokat gyártási idő, eltarthatóság és állag szerint!

A tételhez használható segédeszköz: Daráló, keverőgép, töltőgép (lapátkerekes vagy dugattyús), kőfüstölő, füstölő szekrény (hideg füstöléshez), klíma berendezés ábrája elnevezések nélkül.

Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

16. Ismertesse a kenhető húskészítmények közös jellemzőit! Mutassa be a kenőmájas gyártási műveleteit a hozzátartozó berendezésekkel együtt! Határozza meg kenőmájas minőségi követelményeit!

A tételhez használható segédeszköz: Kutter, finomaprító berendezés, töltőgép (csigás) füstölő-főző szekrény ábrája elnevezések nélkül.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Handwritten signature

Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

17. Sorolja fel a hurkafélék közös jellemzőit és csoportosítsa azokat! Ismertesse a meleg hurkafélék gyártástechnológiáját, különös tekintettel az alapanyagok előkészítésére, előfőzésére!

A tételhez használható segédeszköz: Főzőkád, kockázó gép, daráló, vályús keverőgép, töltőgép (lapátkerekes), főzőszekrény ábrája elnevezések nélkül.

Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

18. Ismertesse a hússajtok jellemzőit, minőségi előírásait! Mutassa be a Disznósajt gyártási műveleteit, a gyártás-előkészítő műveletektől kezdve!

A tételhez használható segédeszköz: Főzőkád, kockázó gép, vályús keverőgép, kutter, töltőgép (lapátkerekes - műbeles töltéshez), töltőkád tölcserrel (kézi töltéshez), főzőszekrény, sajtprés ábrája elnevezések nélkül.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

19. Ismertesse a pácolt, füstölt, és a pácolt, füstölt és főtt darabos készítmények közös jellemzőit, minőségi előírásait! Mutassa be a Parasztszonkán keresztül a pácolt, füstölt húsok gyártástechnológiáját! Milyen eszközöket, gépeket, berendezéseket használnak a gyártás során?

A tételhez használható segédeszköz: Pácolókád nyomórácscsal, egytűs, többtűs pácoló berendezés, kőfüstölő, füstölő szekrény (hideg füstöléshez), füstölő- főzőszekrény ábrája elnevezések nélkül.

Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

20. Ismertesse az étkezési szalonnák közös jellemzőit! Csoportosítsa az étkezési szalonnákat a tartósítás módja szerint! Mutassa be a füstölt csemege szalonna gyártástechnológiáját!

A tételhez használható segédeszköz: Sózókád, pácolókád nyomórácscsal, többtűs pácoló berendezés, füstölő szekrény (hideg füstöléshez), füstölő- főzőszekrény ábrája elnevezések nélkül.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



AZ ÉRTÉKELEÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

1. Ismertesse a húst, mint gyártási alapanyagot! Határozza meg a hús fogalmát, szöveti és kémiai összetételét! Jellemezze állatfajonként a hús színét, szagát és állományát!

Kulcsszavak, fogalmak

- Harántcsíkt izomszövet
- Kémiai összetétel: víztartalom (60-75%); fehérjetartalom (15-22%); zsírtartalom (3-37%); szénhidrát (0,1.1,0%); ásványi anyagok (1-2%); vitaminok; zamatanyagok; foszfortartalmú vegyületek.
- Szöveti összetétel alapján: bőrös csontos hús; bőr nélküli csontos hús; bőr nélküli csont nélküli hús; bőrös csont nélküli hús.
- Szín alapján: marhahús→vörös; sertéshús→rózsaszín; birkahús→téglavörös; ló→lilászörös
- Állomány szerint: tömött, száraz állományú; márványozott, átszótt állományú; zsíros állományú hús

A hideg húsnak nincs szaga. A meleg húsnak zsírsavak okozta szaga van.

2. Ismertesse az ipari húsalapanyag előállításának műveleteit félsertés (bőrös és lehúzott) és negyed marha (első negyed és hátsó negyed) darabolása és csontozása esetében! Fogalmazza meg a húsosztályozás célját és alapelveit! Jellemezze a különböző húsosztályokat!

Kulcsszavak, fogalmak

- Ipari hús fogalma
- Darabolás, csontozás, kivágás, osztályozás
- Zsírtartalom és látható kötőszövet-tartalom szerinti osztályok S-M osztályok
- „S” –sertéshús osztály. Pl. S-90K→látható zsírszövet nélküli, max 10% a zsírszövet. Kötőszöveti hárttyakat tartalmazó hús pl. a comb.
- „M”- marhahús osztály. Pl. M60→Ínmentes, de faggyúval jól átszótt marhahús, pl. szeg, oldalas

3. Ismertesse az egyéb húsalapanyagok (gyártási szalonna, sertés és marha belsőség, sertésbőrke, ín, sertésfej, szeparátorhús) előkészítését gyártáshoz!

Kulcsszavak, fogalmak

- Has és tokaszalonna mirigytelenítés, puha zsiradék eltávolítása, gyártási (ipari) szalonna bőrkézése
- Étkezési szalonna formázása
- Sertés és marhabelsőség előfőzése
- Sertés fej előfőzése és csontozása
- Húsos csontok szeparálása
- Bőrke és ín aprítása
- Sertés bőrkepép vagy bőrkeemulzió készítése

4. Ismertesse a húskészítmény gyártásban használatos fűszerek, fűszerkivonatok, ízfokozók és színekialakítók hatását és tulajdonságait!

Kulcsszavak, fogalmak

- Mesterséges színekialakítók: NaNO_2 , KNO_3
- Természetes színekialakítók: pirospaprika, füst
- Hazai fűszerek: vöröshagyma, fokhagyma, kömény, majoránna, mustármag
- Külföldi fűszerek: fekete-és fehérbors, szegfűbors, szerecsendió, babérlevél
- Fűszeregységcsomagok, aromatartó csomagolás
- Ízfokozók Na-glutamát
- Fűszerkivonatok: olajok, koncentrált kivonatok

5. Ismertesse a húskészítménygyártásban alkalmazott fehérjealapú és nem fehérjealapú állományjavítókat, vízkötő-képességjavítókat, szénhidrátokat, antioxidánsokat és starterkultúrákat!

Kulcsszavak, fogalmak

- Fehérjealapú állományjavítók: - természetes: vérplazma, bőrkepép
- mesterséges: szójafehérje, tejfehérje, borsófehérje
- Nem fehérjealapú állományjavítók: Szoluprát
- Vízkötőképesség javítók: különböző polifoszfátok
- Szénhidrátok: pácoláskor a cukor
- Antioxidánsok: aszkorbinsav és sói
- Starterkultúrák: tejsavbaktériumok gyorsérlelésű termékekhez

6. Ismertesse a húskészítmények gyártásához szükséges természetes és mesterséges burkolóanyagokat! Milyen emészthető és nem emészthető bevonókat és mártómasszákat ismer? Mi a jelentősége a nemespenészeknek?

Kulcsszavak, fogalmak

- Burkolóanyagok: természetes belek, műbelek
- Emészthető belek: sertés,- marha,- juh vékonybél, sertésgyomor, cularé, sertés vastagbél és sertés-marha vakbél
- Műbelek lehetnek: cellulóz,- textil,- kollagén,- poliamid alapúak
- Emészthető bevonat: fűszerek, cellulóz és fehérje, lipid származékok
- Nem emészthető: pl. polivinil-acetát
- Nemes penész: vízelvonó, aromakialakító, avasodás-gátló hatása jelentős

Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

7. Sorolja fel a csomagolás céljait! Mutassa be a leggyakrabban alkalmazott csomagolási módokat tökehúsok és késztermékek esetében. Hasonlítsa össze a vákuum, védőgáz és zsugorfóliás csomagolást! Csoportosítsa a csomagolóanyagokat és sorolja fel a legismertebb csomagoló-berendezéseket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Termékvédelem, eltarthatóság növelés, reklámhordozó, íz-aromatartás, a termék mozgatásának megkönnyítése stb.
- Vákuum csomagolás menete
- Védőgáz összetétele, a csomagolás folyamata
- Zsugorfóliás (vákuum-skin) csomagolás darabos termékeknél
- Csomagolóanyagok: - szintetikus úton előállítottak
 - természetes alapúak
 - kombinált
 - mélyhúzásra alkalmasak
- Berendezések: - Kamrás csomagolók
 - Mélyhúzásos
 - Kézi tálcás
 - Tömlőtasakos
 - Csomagolóvonal szelvelt termékeihez

8. Ismertesse hűtés és fagyasztás módjait, paramétereit! Határozza meg a hűtött és fagyasztott húsok tárolásának hőmérsékletét és a tárolás időtartamát! Mit jelent a hűtőlánc kifejezés? Sorolja fel húsiparban gyakran alkalmazott hűtőberendezéseket és fagyasztókat!

Kulcsszavak, fogalmak

- Hűtés célja, hőmérséklet, hagyományos, gyors és ultragyors hűtési módok, eltarthatósági idő
- Fagyasztás célja, hőmérséklet, lassú és gyors fagyasztás, módszerek, tárolás, eltarthatóság, visszaengedés
- Mikro-és makro kristályok keletkezése, fagyasztási sebesség
- Hűtési és fagyasztási veszteség
- Hűtőtermék, hűtőalagutak, kompresszoros hűtőgépek
- Fagyasztó termék, fagyasztó alagutak, tömbfagyasztó

9. Ismertesse a sózás és pácolás, mint tartósító eljárás célját és hatását! Sorolja fel a pácolás alapanyagait és adalékanyagait! Hasonlítsa össze a lassú és gyors (gyorsított) pácolást! Hogyan határozza meg a páclé töménységét? Ismertesse a pácolás eszközeit, berendezéseit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Gyors és lassú pácolás. Száraz, nedves és vegyes pácolás
- Fecskendő pác+ fedőpác; fecskendőpác+tumblerezés
- Pác-só keverékek (Nitrites és Nitrátos), ivóvíz, foszfátok, antioxidánsok, cukrok, fűszerek
- Baume fokoló
- Pácoló kád, Egytűs-többtűspácoló, Tumbler

**Éredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

10. Ismertesse a füstölés célját és hatását a húskészítménygyártásban! Sorolja fel a füstölési módokat a rájuk jellemző füstölési hőmérséklettel és időtartammal együtt! Mondjon konkrét terméket vagy termékcsoportot a különböző füstölési módokhoz! Sorolja fel a leggyakrabban használt füstölő-berendezéseket!

Kulcsszavak, fogalmak

- A füst szerepe és összetevői
- Hideg,- meleg,- forró-és utófüstölés, lángolás
- Kőfüstölő, hideg füstölő szekrény, füstölő-főző berendezések, füstgenerátorok
- Füstölési paraméterek, száraz felület füstöléskor
- Alternatív füstölési módok: füstoldat, füstolaj, füstpor
- Környezetvédelem

11. Ismertesse a hőkezelés célját, módjait, paramétereit! Milyen termékeknél alkalmazunk sütést, főzést, pasztörözést és sterilizést? Hogyan határozzuk meg a főzés idejét és miért kell elérni a kívánt maghőmérsékletet? Sorolja fel a hőkezelő berendezéseket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Nedves hőkezelés: vízzel vagy gőzzel
- Várható főzési idő: átmérő mm x perc vagy kg x óra
- Száraz hőkezelés: forró levegővel vagy zsírral, olajjal
- Paraméterek a különböző hőkezelő eljárásoknál
- Maghőmérséklet elérése, tartása
- Hőkezelő berendezések működése: főzőkád, főzőszekrény

12. Határozza meg a vörösáruk fogalmát, csoportjait és minőségi követelményeit! Ismertesse a vörösáruk gyártástechnológiáját egy választott terméken keresztül! Milyen szerepe van a húspépnek a vörösárukánál?

Kulcsszavak, fogalmak

- Hőkezelt töltelékes húskészítmény, húspépben finom elosztatott ipari szalonnát tartalmaz
- Húspép mint alapanyag szerepel a vörösárukánál
- Párizsi, virsli, krinoloin, szafaládé
- Alap és segédanyagok előkészítése, töltőmassza előállítás, finomaprítás, töltés, formázás, füstölés, főzés, főzés utáni hűtés, raktározás
- Maghőmérséklet elérése (72°C, 10' hőntartás)
- Kutter, finomaprító berendezés, töltőgép, hőkezelőszekrény

13. Határozza meg a mozaikos húskészítmények fogalmát, csoportosítsa azokat! Egy kiemelt felvágotton keresztül (pl. „Zala” felvágott) mutassa be a gyártástechnológiát! Mutassa be a gyártás során használható eszközöket, berendezéseket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Hőkezelt töltelékes húskészítmény, húspépben hús és/vagy szalonna mozaikok
- Olasz felvágott, Sonkás felvágott, Fokhagymás felvágott, Zala....
- Alap és segédanyagok előkészítése, töltőmassza előállítás, töltés, rúdki alakítás, füstölés, főzés, főzés utáni hűtés, raktározás
- Maghőmérséklet elérése (72°C, 10' hőntartás)
- Darológép, keverő, kutter, töltőgép, hőkezelő szekrény

Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Másodlagos feldolgozás

14. Ismertesse a füstölt-főtt kolbászfélék közös jelelemzőit, majd csoportosítsa azokat! A csemege debreceni páros kolbászon keresztül mutassa be füstölt-főtt kolbászok gyártási műveleteit! Térjen ki a gyártás során alkalmazható gépekre, berendezésekre!

Kulcsszavak, fogalmak

- Hőkezelt töltelékes húskészítmény, húspépben hús és/vagy szalonna mozaikok
- Csemege debreceni páros kolbász, Lecsó kolbász, Cserkész kolbász
- Alap és segédanyagok előkészítése, töltőmassza előállítás, töltés, pározás, füstölés, főzés, főzés utáni hűtés, raktározás
- Maghőmérséklet elérése ((72°C, 10' hőntartás)
- Darológép, keverőgép, kutter, töltőgép, hőkezelőszekrény

15. Ismertesse a szárazkolbászok minőségi követelményeit! Mutassa be parasztkolbász gyártástechnológiai műveleteit a hozzátartozó berendezésekkel együtt! Hasonlítsa össze hagyományos –starter- kultúras szárazkolbászokat gyártási idő, eltarthatóság és állag szerint!

Kulcsszavak, fogalmak

- Hagyományos eljárással érlelt, gyorsított eljárással érlelt
- Alap és segédanyagok előkészítése, töltőmassza előállítás, töltés, pározás 28-30cm-re vagy karikára, hideg füstölés, érlelés, raktározás
- Parasztkolbász, Gyulai, Csabai
- Parasztkolbász minőségi előírásai
- Darológép, keverőgép (kutter), töltőgép, hidegfüstölő, érlelő terem vagy klímaberendezés

16. Ismertesse a kenhető húskészítmények közös jellemzőit! Mutassa be a kenőmájás gyártási műveleteit a hozzátartozó berendezésekkel együtt! Határozza meg kenőmájás minőségi követelményeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Hőkezelt töltelékes húskészítmény, belsőségeket tartalmaz, finomra aprított töltőmassza
- Kenőmájás, Aranymájás, Borjú májas
- Alap és segédanyagok előkészítése, töltőmassza előállítás, finomaprítás, töltés, formázás, főzés, főzés utáni hűtés, raktározás
- Maghőmérséklet elérése (72°C, 10' hőntartás)
- kutter, finomaprító berendezés, töltőgép, klipszelő, hőkezelő szekrény

17. Sorolja fel a hurkafélék közös jellemzőit és csoportosítsa azokat! Ismertesse a meleg hurkafélék gyártástechnológiáját, különös tekintettel az alapanyagok előkészítésére, előfőzésére!

Kulcsszavak, fogalmak

- Hőkezelt töltelékes húskészítmény, belsőségeket tartalmaz
- Növényi eredetű segédanyagok, vér
- Sütnivaló hurkák, hideg hurkafélék (pl. Bácskai)
- Májas, véres, tüdős, vegyes hurka
- Alapanyagok előfőzése, töltőmassza előállítás, töltés, pározás, főzés, főzés utáni hűtés, raktározás
- Maghőmérséklet elérése (72°C, 10' hőntartás)
- Széteső állomány
- Főzőkád vagy főzőüst előfőzéshez, daráló, keverőgép, töltőgép, hőkezelő szekrény

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 31 541 05 Húskészítmény gyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Másodlagos feldolgozás

18. Ismertesse a hússajtok jellemzőit, minőségi előírásait! Mutassa be a Disznósajt gyártási műveleteit, a gyártás-előkészítő műveletektől kezdve!

Kulcsszavak, fogalmak

- Hőkezelt töltelékes húskészítmény, sertés fejhúst és belsőségeket tartalmaz
- Disznósajt, Børsajt, Csemege disznósajt
- Sertés fej előfőzőse, töltőmassza előállítás, töltés, sertés gyomor elkötése, műbelesnél klip-szelés, főzés, főzés utáni hűtés, sajtolás, préselés, raktározás
- Maghőmérséklet elérése (75°C, 15' hőntartás)
- Előfőző kád vagy üst, kockázógép, keverő, kutter, töltőgép, hőkezelő szekrény

19. Ismertesse a pácolt, füstölt, és a pácolt, füstölt és főtt darabos készítmények közös jellemzőit, minőségi előírásait! Mutassa be a Parasztsonkán keresztül a pácolt, füstölt húsok gyártástechnológiáját! Milyen eszközöket, gépeket, berendezéseket használnak a gyártás során?

Kulcsszavak, fogalmak

- Pácolt (sózott) füstölt darabos termék: pl. Parasztsonka, füstölt darabolt comb, füstölt oldalas, füstölt csülök, füstölt tarja, füstölt fej
- Pácolt füstölt-főtt darabos termék: pl. füstölt-főtt tarja, füstölt-főtt kötözött sonka, füstölt-főtt csülök
- Előkészítés, csontozás, formázás, sózás-pácolás, hideg vagy meleg füstölés, esetleg főzés, hűtés, raktározás
- Pácoló kád, fedőpácnak
- Többtűs pácoló
- Füstölő berendezések

20. Ismertesse az étkezési szalonnák közös jellemzőit! Csoportosítsa az étkezési szalonnákat a tartósítás módja szerint! Mutassa be a füstölt csemege szalonna gyártástechnológiáját!

Kulcsszavak, fogalmak

- Sózott szalonnák
- Sózott, pácolt-füstölt szalonnák
- Pácolt (esetleg füstölt) főtt szalonnák
- Sózott, pácolt sült szalonnák
- Előkészítés, formázás, sózás-pácolás, hideg vagy meleg füstölés, esetleg főzés, hűtés, sütés, raktározás
- Többtűs pácoló
- Pácolókád fedőpácolásnak
- Sózókád sózáshoz
- Füstölő berendezések

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Handwritten signature

Másodlagos feldolgozás

ÉRTÉKELÉS

[illegible]

dátum

aláírás

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Received, 2011