

FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM

55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése: Hús- és baromfiipari termék előállítás

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc)

A vizsgafeladat aránya: 20%

A 315/2013. (VIII.28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételeit a 2673-85/2016/HERMAN számon kiadom.

Dr. Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter megbízásából

Jóváhagyta:


.....
Dr. Mezőszentgyörgyi Dávid
főigazgató



2016
HERMAN OTTÓ INTÉZET

Érvényes: 2016. október 15-től

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgán a következő tantárgyak témakörei szerepelnek:

- hús- és baromfiipari technológia,
- hús- és baromfiipari gépek és berendezések.

A szóbeli feleletekben jelenjenek meg a higiénia, minőségügy, munka-, tűz- és környezetvédelem vonatkozásai is.

Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, a hús- és baromfiipari termék előállítás 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: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

- 1. Ismertesse az elsődleges feldolgozás alapanyagait hasznosítási irányuk szerint csoportosítva! Részletesen jellemezze a hazai húshasznosítású sertés-, szarvasmarha-, sovány- és vízibaromfi fajtákat! Értékelje szerepét egy őshonos fajtánknak!**

A tételhez használható segédeszköz:

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

- 2. Ismertesse a vágóállatok szervezeti felépítését! Sorolja fel a szöveteket, szerveket, szervrendszereket! Részletesen jellemezze a mozgás szervrendszerét!**

A tételhez használható segédeszköz:

- Sertés és baromfi csontos váza
- Sertés, szarvasmarha kereskedelmi húsrészei – izomcsoportjai (kereskedelmi húsrészek ábra, vagy táblázat)

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

3. Ismertesse a vágóállatok felvásárlására, szállítására, átvételére vonatkozó aktuális törvényi, rendeleti előírásokat! Melyek az élő állatok átvételének minőségi követelményei? Sorolja fel a vágást megelőző műveletek célját, hatását a hús minőségére!

A tételhez használható segédeszköz:

- Felvásárlási szerződés
- Marhalevél

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

4. Ismertesse a teljes forrázásos sertésvágás technológiáját az alkalmazott berendezésekkel! A technológia részletezése során emelje ki azokat a műveleteket, amelyek leginkább befolyásolják a törvényi előírásoknak megfelelő főtermék előállítását! Sorolja fel az alkalmazott gépeket és a biztonságos üzemeltetésük feltételeit!

A tételhez használható segédeszköz:

- Sertésvágás gépei, berendezései

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

- 5. Ismertesse a szarvasmarha nagyüzemi (magaspályás) vágástechnológiáját, az alkalmazott gépekkel, berendezésekkel! Emelje ki azokat a műveleteket, amelyek leginkább befolyásolják a törvényi előírásoknak megfelelő főtermék előállítását! Sorolja fel a gépek biztonságos üzemeltetésének feltételeit!**

A tételhez használható segédeszköz:

- Marhavágás gépei, berendezései

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

- 6. Ismertesse és elemezze a sovány-baromfi elsődleges feldolgozását a pecsenyecsirke vágástechnológiáján keresztül, az alkalmazott gépekkel, berendezésekkel együtt! Emelje ki azokat a műveleteket, amelyek leginkább befolyásolják a törvényi előírásoknak megfelelő főtermék előállítását!**

A tételhez használható segédeszköz:

- A pecsenyecsirke vágóvonal gépei

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

7. Hasonlítsa össze a pecsenye- és a hízott liba vágástechnológiáját! Emelje ki a máj minőségét leginkább befolyásoló műveleteket! Ismertesse a paraffinozás gépsorát, működését!

A tételhez használható segédeszköz:

- Paraffinozás gépei

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

8. Csoportosítva sorolja fel a vágóállat elsődleges feldolgozásakor kitermelt melléktermékeket! Hasonlítsa össze a szakaszos és a folyamatos zsírgyártás műveleteit, az alkalmazott gépeket, berendezéseket valamint a késztermék minőségét! Ismertesse a vágási hulladékok kezelését!

A tételhez használható segédeszköz:

- Duplikátor, α -laval folyamatos zsírgyártó berendezés

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

9. Ismertesse a hús vágás után végbemenő folyamatait és módjait! Mondja el a hús- és baromfiipari gyártási alapanyagok előállításának műveleteit valamint minőségi követelményeit! Sorolja fel a sertés és a szarvasmarha kereskedelmi húsrészeit és konyhatechnikai felhasználhatóságát!

A tételhez használható segédeszköz:

- Ábra (grafikon) a húserési folyamatokról (normál, PSE, DFD húsminőség esetén)
- Sertés- és szarvasmarha kereskedelmi húsrészei

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

10. Ismertesse az adalékanyagok fogalmát, minőségi követelményeit! Mutassa be a hús- és baromfiiparban leggyakrabban alkalmazott adalék-, jelleg- és íz kialakító anyagokat és hatásukat konkrét példákon keresztül! Sorolja fel a tökehúsok és húskészítmények csomagolásának célját, módjait, a csomagolással szemben támasztott követelményeket!

A tételhez használható segédeszköz:

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

- 11. Ismertesse az élelmiszerromlás fogalmát! Sorolja fel okait, következményeit! Elemezze a hús- és baromfiiparban leggyakrabban alkalmazott fizikai tartósítási módokat - a hűtés, a fagyasztás, a főzés műveletét-, a húsipari termékek előállítása során! Ismertesse a hűtő- és fagyasztó berendezések működési elvét, munkavédelmi előírásait!**

A tételhez használható segédeszköz:

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

- 12. Mondja el a sózás, pácolás célját, termékre gyakorolt hatását, a különböző pácolási módok alkalmazását! Mutassa be a füstölés műveletét a húsipari termékgyártás során! Ismertesse a füstölő-főző berendezés működését, a füstelőállító berendezések fajtáit!**

A tételhez használható segédeszköz:

- Füstölő-főző berendezés

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

- 13. Ismertesse a vörösáruk általános jellemzését, csoportosítását, minőségi követelményeit! Részletesen elemezze a párizsi gyártásán keresztül a műveletek minőségre gyakorolt hatását! Mutassa be a kutter működését, mint a töltőmassza minőségét befolyásoló aprító-keverő gépet!**

A tételhez használható segédeszköz:

- Kutter

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

- 14. Ismertesse a mozaikos készítmények (felvágottak) általános jellemzését, csoportosítását, minőségi követelményeit! Hasonlítsa össze a Zala felvágott és a Nyári turista előállítását! Mondja el a lapátkerekes töltőgép működését!**

A tételhez használható segédeszköz:

- Lapátkerekes töltőgép

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

- 15. Jellemezze a kolbászokat általános tulajdonságaik, minőségi követelményeik és csoportosításuk alapján! Mutassa be az előírásoknak megfelelő, a késztermék minőségét meghatározó tényezőket a füstölt- főtt kolbászok gyártástechnológiáján keresztül! Ismertesse a darológép működését és biztonságos üzemeltetésének feltételeit!**

A tételhez használható segédeszköz:

- Darológép

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

- 16. Ismertesse a szalámifélék általános jellemzését, csoportosítását, minőségi követelményeit! Mutassa be a hagyományosan érlelt szalámi gyártástechnológiáját a késztermék minőségére ható tényezők elemzésével! Mely műveletekben különbözik az érlelés-szabályozóval előállított (starterkultúrás) szalámi gyártása, a hagyományosan érlelt szalámi gyártásához képest? Sorolja fel a szalámigyártó gépsor részeit!**

A tételhez használható segédeszköz:

- Szalámigyártó gépsor

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

**17. Jellemezze a kenősárukat közös tulajdonságuk alapján! Ismertesse minőségi követelményeit!
Mondja el a kenősáruk gyártástechnológiáját az előírásoknak megfelelő késztermék előállítását! Elemezze az emulzió stabilitására ható tényezőket! Ismertesse a csigas töltőgép működését, alkalmazásának szükségességét a kenősáruk gyártása során!**

A tételhez használható segédeszköz:

- Csigás töltőgép

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

**18. Jellemezze általános tulajdonságaik alapján a darabolt pácolt, füstölt, főtt, érlelt húsokat!
Ismeresse minőségi előírásait! Hasonlítsa össze a parasztsonka és a darabolt, pácolt, füstölt-főtt tarja gyártástechnológiáját, elemezve a műveletek késztermékre gyakorolt hatását! Ismertesse a többtűs pácoló gép működését, alkalmazásának munkavédelmi, higiéniai előírásait!**

A tételhez használható segédeszköz:

- Többtűs pácoló berendezés

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

19. Hogyan történik a pácolt, füstölt, füstölt-főtt, lángolt, érlelt termékek gyártása? A gyártás során milyen gépeket, berendezéseket alkalmazunk?

A tételhez használható segédeszköz:

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

20. Ismertesse a tojás képződését, szerkezeti felépítését, kémiai összetételét, táplálkozás-élettani jelentőségét! Hogyan történik a tojás minősítése, osztályozása, feldolgozása, csomagolása, raktározása?

A tételhez használható segédeszköz:

- Tojás szerkezete üres (megnevezések nélküli) ábra

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

1. Ismertesse az elsődleges feldolgozás alapanyagait hasznosítási irányuk szerint csoportosítva! Részletesen jellemezze a hazai húshasznosítású sertés, szarvasmarha, sovány- és vízibaromfi fajtákat! Értékelje szerepét egy őshonos fajtánknak!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Hasznosítási irányok szerinti fajták felsorolása,
- Húshasznosítású sertés- és szarvasmarhafajták jellemzése eredet, külső- és belső (értékmérő) tulajdonságaik alapján: húsformák, hústermelő képesség, szaporaság, fejlődés, igényesség, hizlalási végtömeg, stressz-érzékenység,
- Hústermelő tyúkok, hibridpulykák, pecsenye liba/kacsa, hizott liba (sovány- és vízibaromfi fogalma),
- Egy tetszőlegesen választott őshonos fajta értékelése

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

2. Ismertesse a vágóállatok szervezeti felépítését! Sorolja fel a szöveteket, szerveket, szervrendszereket! Részletesen jellemezze a mozgás szervrendszerét!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Sejt, szövet, szerv, szervrendszer, szervezet,
- Szövetek: izomszövet (harántcsíkos, sima, szívizom,) támasztó, hám, ideg,
- Szervek: koponya- és szájüregi, mellüregi, has-és medenceüregi,
- Szervrendszerek felsorolása
- Csontok alakja, szerkezete: hengeres, lapos, szögletes csontok,
- Illeszkedésük: stabil, mobil (beékelődés, varratok, összenövés, egyszerű és összetett ízületek),
- Sertés fej-, törzs- és végtagcsontjai, baromficsontok (vagy különbségek)

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

3. Ismertesse a vágóállatok felvásárlására, szállítására, átvételére vonatkozó aktuális törvényi, rendeleti előírásokat! Melyek az élő állatok átvételének minőségi követelményei? Sorolja fel a vágást megelőző műveletek célját, hatását a hús minőségére!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Felvásárlás fogalma, felvásárlási szerződés tartalma, marhalevél
- Szállítás, fel- illetve leterelés előírásai, szállítás dokumentumai, szállító eszközök, darabszám, szállítás hatása a vágóállatokra, optimális szállítás
- Átvétel: mennyiségi: bruttó, nettó (tára) tömeg, darabszám minőségi: szubjektív, objektív minősítés,
- Állatvédelmi, állategészségügyi előírások,
- Vágásra való előkészítés: állategészségügyi ellenőrzés, pihentetés, koplaltatás, itatás, testmosás célja, hatása

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

4. Ismertesse a teljes forrázásos sertésvágás technológiáját az alkalmazott berendezésekkel! A technológia részletezése során emelje ki azokat a műveleteket, amelyek leginkább befolyásolják a törvényi előírásoknak megfelelő főtermék előállítását! Sorolja fel az alkalmazott gépeket és a biztonságos üzemeltetésük feltételeit!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Vágásra való előkészítés, kábítás, szűrés, elvéreztetés, teljes szőrzeteltávolítás: forrázás, szőrtelenítés, perzselés (lelángolás), utótisztítás, bontás, hasítás, húsvizsgálat/közegészségügyi minősítés, mérlegelés, S/EUROP minősítés, féltestek szépítése, tisztítása, hűtés,
- A műveletek célja, konkrét módja, eszköze/berendezése, alkalmazott paraméterek, műveleti, higiéniai előírások és hatásuk a főtermék minőségére,
- Alkalmazott gépek: kábító, forrázó, kopasztó, perzselő (lelángoló) utótisztító, hasító berendezések, valamint biztonságos üzemeltetésük.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Handwritten signature

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

5. Ismertesse a szarvasmarha nagyüzemi (magaspályás) vágástechnológiáját, az alkalmazott gépekkel, berendezésekkel! Emelje ki azokat a műveleteket, amelyek leginkább befolyásolják a törvényi előírásoknak megfelelő főtermék előállítását! Sorolja fel a gépek biztonságos üzemeltetésének feltételeit!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Előkészítő műveletek, kábítás, szúrás/véreztetés, bőrfejtés, bontás, hasítás, húsvizsgálat/közegészségügyi minősítés, mérlegelés, S/EUROP minősítés, külső-belső testtisztítás, előhűtés,
- A műveletek célja, konkrét módja, eszköze/berendezése, alkalmazott paraméterek, műveleti, higiéniai előírások és hatásuk a főtermék minőségére,
- Kábító, bőrfejtő, hasító gépek és biztonságos üzemeltetésük.

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

6. Ismertesse és elemezze a sovány-baromfi elsődleges feldolgozását a pecsenyecsirke vágástechnológiáján keresztül, az alkalmazott gépekkel, berendezésekkel együtt! Emelje ki azokat a műveleteket, amelyek leginkább befolyásolják a törvényi előírásoknak megfelelő főtermék előállítását!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Kopasztó pályaszakasz műveletei: függesztés, kábítás, vágás/véreztetés, forrázás, kopasztás, testmosás, fejtépés, lábvágás,
- Zsigerelő pályaszakasz: átfüggesztés zsigerelő pályára, gépi zsigerelés, húsvizsgálat/közegészségügyi minősítés, zsigerek eltávolítása/szétválasztása, nyakroppantás, utóellenőrzés, testmosás, objektív minősítés, testkidobás,
- Előhűtő pályaszakasz: átfüggesztés előhűtő pályára, hűtés,
- Műveletek célja, feladata, alkalmazott paraméterei, műveleti, higiéniai előírások és hatásuk a főtermék minőségére,
- Elektromos folyadékos automata kábító berendezés, automatikus vágógép, bukógátas, kereszt-cirkulációs forrázó kád, automatikus tárcsás kopasztó gépek, testmosó berendezés, fejtépő, lábvágó, nyitó automata, zsigerkiemelő automata, nyakroppantó, utóellenőrző automata, automata külső-belső testmosó berendezés, folyamatos hűtő

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

7. Hasonlítsa össze a pecsenye- és a hízott liba vágástechnológiáját! Emelje ki a máj minőségét leginkább befolyásoló műveleteket! Ismertesse a paraffinozás gépsorát, működését!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Begyűjtés, szállítás, átvétel főtermék minőségére gyakorolt hatása,
- Kopasztás: - függesztés - kábítás (szárny- és faroktoll tépés) – vágás/véreztetés - forrázás - testkopasztás (kézi utókopasztás)- paraffinozás – lábvágás – (előhűtés) - zsigerezés – testmosás – nyak, fejbégés - előhűtés,
- Műveletek célja, feladata, alkalmazott paraméterei, műveleti, higiéniai előírások és hatásuk a máj minőségére,
- Paraffinozó gépsor és működése.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

8. Csoportosítva sorolja fel a vágóállat elsődleges feldolgozásakor kitermelt melléktermékeket! Hasonlítsa össze a szakaszos és a folyamatos zsírgyártás műveleteit, az alkalmazott gépeket, berendezéseket valamint a késztermék minőségét! Ismertesse a vágási hulladékok kezelését!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Étkezésre alkalmas melléktermékek: Vér, belsőségek, marhagyomor, (bélgarnitúra),
- Étkezésre nem alkalmas: szőrös bőr, szőr, toll, (vér)
- Zsírgyártási műveletek összehasonlítása: alapanyag kiválasztás, alapanyag előkészítés, olvasztás, szétválasztás, zsírtisztítás, hűtés, kristályosítás/egalizálás, csomagolás, tárolás, zsír minősége,
- Szakaszos és folyamatos zsírgyártás gépei,
- Hulladékkezelés.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

9. Ismertesse a hús vágás után végbemenő folyamatait és módjait! Mondja el a hús- és baromfiipari gyártási alapanyagok előállításának műveleteit valamint minőségi követelményeit! Sorolja fel a sertés és a szarvasmarha kereskedelmi húsrészeit és konyhatechnikai felhasználhatóságát!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Vágás utáni folyamatok: hullamerevség előtti szakasz, hullamerevség, húsérés, túlérés (fűlledés, rothadás)
- PSE, DFD húsminőség
- Gyártási hús előállítása: darabolás, csontozás, kivágás, osztályozás, előhűtés
- Gyártási szalonna előállítása: leszalonnázás, testtájanként darabolás, osztályozás felhasználhatóság szerint, lebőrözés, kivágás-tisztítás, előhűtés, minőségi követelmények
- Sertés, szarvasmarha, kereskedelmi húsrészei, konyhatechnikai felhasználhatósága

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

10. Ismertesse az adalékanyagok fogalmát, minőségi követelményeit! Mutassa be a hús- és baromfiiparban leggyakrabban alkalmazott adalék-, jelleg- és íz kialakító anyagokat és hatásukat konkrét példákon keresztül! Sorolja fel a tökehúsok és húskészítmények csomagolásának célját, módjait, a csomagolással szemben támasztott követelményeket!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Adalékanyagok fogalma, minőségi követelményei,
- Csoportosításuk: színezékek, tartósítószer, antioxidánsok, állományjavítók, savak, sók, bázisok, aromák, ízfokozók szerepük a korszerű termék-előállításban, hatásuk a késztermékek minőségére,
- Jelleg- és íz kialakítók: só, fűszerek, szénhidrátok alkalmazása,
- Csomagolás célja, tökehúsok fogyasztói csomagolása, késztermékek fogyasztói csomagolása,
- Csomagolással szemben támasztott követelmények.

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

11. Ismertesse az élelmiszerromlás fogalmát! Sorolja fel okait, következményeit! Elemezze a hús- és baromfiiparban leggyakrabban alkalmazott fizikai tartósítási módokat - a hűtés, a fagyasztás, a főzés műveletét-, a húsipari termékek előállítása során! Ismertesse a hűtő- és fagyasztó berendezések működési elvét, munkavédelmi előírásait!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Fizikai, kémiai, enzimatis és mikrobiológiai romlások okai, következményei,
- Hűtés fogalma, célja, hatása, módjai, technológiai követelményei,
- Fagyasztás fogalma, célja, fagyasztás alatt lejátszódó folyamatok, módjai és a módok hatása a késztermék minőségére,
- Főzés célja, alkalmazása, hő terjedésének módjai,
- Hűtő- és fagyasztó berendezések működése, munkavédelmi előírásai.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

12. Mondja el a sózás, pácolás célját, termékre gyakorolt hatását, a különböző pácolási módok alkalmazását! Mutassa be a füstölés műveletét a húsipari termékgyártás során! Ismertesse a füstölő-főző berendezés működését, a füstelőállító berendezések fajtáit!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Eltarthatóság- és az élvezeti érték növelése: tartósítás, színekialakítás, íz- és aromakialakítás, állományjavítás, termékkerihozatal növelés,
- Pácolási módok: száraz, nedves, kevert (kombinált), gyors: fecskendő + fedőpác, fecskendő + tumblerezés,
- Pácérettség, egyensúlyi pácolás fogalma, diffúzió (Fick törvénye),
- Füstölés fogalma, célja, módjai, paraméterei, alkalmazása, füst összetétele, minősége (alternatív füstölés), a „jó” füstölés gyakorlata, feltétele,
- Füstölő-főző berendezés működése, füstgenerátorok.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Chassard

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

13. Ismertesse a vörösáruk általános jellemzését, csoportosítását, minőségi követelményeit! Részletesen elemezze a párizsi gyártásán keresztül a műveletek minőségre gyakorolt hatását! Mutassa be a kutter működését, mint a töltőmassza minőségét befolyásoló aprító-keverő gépet!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Általános jellemzés: mibe töltjük, hogyan formázzuk, felhasználható gyártási anyagok, tartósítás, tárolás, forgalomba hozatal,
- Átmérő szerinti csoportosítás, termékek,
- Minőségi követelmények: kémiai összetétel (fehérje-, zsír-, víz- és sótartalom), érzékszervi tulajdonságok,
- Gyártási anyagok előkészítése, kimérés, töltőmassza készítés (húspép készítés, fűszerezés, szalonna adagolása, aprítása/keverése, finomaprítás), töltés/formázás, hőkezelés (felület leszárítás, forró füstölés, főzés), visszahűtés, tárolás, szeletelés/csomagolás, kiszállítás,
- Kutter működése

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

14. Ismertesse a mozaikos készítmények (felvágottak) általános jellemzését, csoportosítását, minőségi követelményeit! Hasonlítsa össze a Zala felvágott és a Nyári turista előállítását! Mondja el a lapátkerekés töltőgép működését!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Mozaikos készítmények általános jellemzése: mibe töltjük, hogyan formázzuk, felhasználható gyártási anyagok, tartósítás, tárolás, forgalomba hozatal,
- Csoportosítás,
- Minőségi követelmények: kémiai összetétel (fehérje-, zsír-, víz- és sótartalom), érzékszervi tulajdonságok,
- Gyártástechnológia összehasonlítása műveletek szerint: gyártási anyagok előkészítése, kimérés, töltőmassza készítése, töltés/formázás, hőkezelés, visszahűtés, - szárításos érlelés-utófüstölés- tárolás, szeletelés/csomagolás,
- Lapátkerekés töltőgép működése.

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

15. Jellemezze a kolbászokat általános tulajdonságaik, minőségi követelményeik és csoportosításuk alapján! Mutassa be az előírásoknak megfelelő, a késztermék minőségét meghatározó tényezőket a füstölt- főtt kolbászok gyártástechnológiáján keresztül! Ismertesse a darológép működését és biztonságos üzemeltetésének feltételeit!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Kolbászfélék általános jellemzése: mibe töltjük, hogyan formázzuk, felhasználható gyártási anyagok, tartósítás, tárolás, forgalomba hozatal,
- Csoportosítás: nyers, sütnivaló, nyers, füstölt, lángolt, füstölt-főtt, nyers érlelt kolbászok,
- Minőségi követelmények: kémiai összetétel (fehérjetartalom), érzékszervi tulajdonságok,
- Gyártástechnológia füstölt-főtt kolbászok: gyártási anyagok előkészítése, kimérés, töltőmassza készítése, töltés/formázás, hőkezelés, visszahűtés, tárolás, csomagolás,
- Darológép működése, biztonságos üzemeltetése.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



16. Ismertesse a szalámifélék általános jellemzését, csoportosítását, minőségi követelményeit! Mutassa be a hagyományosan érlelt szalámi gyártástechnológiáját a késztermék minőségére ható tényezők elemzésével! Mely műveletekben különbözik az érlelés-szabályozóval előállított (starterkultúrás) szalámi gyártása, a hagyományosan érlelt szalámi gyártásához képest? Sorolja fel a szalámigyártó gépsor részeit!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Általános jellemzés: vízgőzáteresztő burkolóanyag, rúdforma, gyártási anyagok, tartósítás, tárolás, forgalomba hozatal (lélegző csomagolás),
- Csoportosítás: hagyományosan érlelt, érlelés-szabályozóval előállított,
- Minőségi követelmények: kémiai (vízaktivitási érték), érzékszervi tulajdonságok,
- Hagyományosan érlelt penészes szalámik gyártástechnológiája: alapanyagok kiválasztása, előkészítése, hús- szalonna szikkasztása, hűtése, kimérés, pasztakészítés-tömörítés-töltés-formázás, felület leszárítása, hideg füstölés, szárításos érlelés, tárolás, szeletelés/csomagolás,
- Műveleti összehasonlítás,
- Szalámigyártó gépsor.

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

17. Jellemezze a kenősárukat közös tulajdonságuk alapján! Ismertesse minőségi követelményeit! Mondja el a kenősárúk gyártástechnológiáját az előírásoknak megfelelő késztermék előállítását! Elemezze az emulzió stabilitására ható tényezőket! Ismertesse a csigás töltőgép működését, alkalmazásának szükségességét a kenősárúk gyártása során!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Általános jellemzés: töltés/formázás, gyártásukhoz felhasználható anyagok, tartósítás, tárolás, forgalomba hozatal,
- Minőségi követelmények: kémiai összetétel, érzékszervi tulajdonságok,
- Gyártástechnológia: alapanyag kiválasztása, előkészítő műveletek, kimérés, töltőmassza készítés (emulziókészítés: emulzió fogalma, készítése, stabilitása), töltés-formázás, hőkezelés, visszahűtés, (utófüstölés), tárolás, csomagolás
- Csigás töltőgép alkalmazása.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



18. Jellemezze általános tulajdonságaik alapján a darabolt pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt húsokat! Ismertesse minőségi előírásait! Hasonlítsa össze a parasztszonka és a darabolt, pácolt, füstölt-főtt tarja gyártástechnológiáját, elemezve a műveletek késztermékre gyakorolt hatását! Ismertesse a többtűs pácoló gép működését, alkalmazásának munkavédelmi, higiéniai előírásait!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Általános jellemzés,
- Minőségi előírások: kémiai összetétel (sótartalom), érzékszervi tulajdonságok (nyers, füstölt és a füstölt-főtt termékek esetében)
- Technológiák összehasonlítása gyártási műveletek alapján: alapanyag kiválasztása, előkészítése, pácolás, készre formázás, tartósító műveletek (nyers: hideg füstölés, érlelés, főtt: meleg füstölés – főzés - hűtés), tárolás, szeletelés/csomagolás,
- Többtűs pácoló gép működése, alkalmazásának munkavédelmi és higiéniai előírásai!

19. Jellemezze az étkezési szalonnákat közös tulajdonságaik és minőségi előírásaik alapján! Csoportosítsa tartósítási módjuknak megfelelően és sorolja fel a csoportokba tartozó legismertebb termékeket! Hasonlítsa össze a kolozsvári és a császárszalonna gyártástechnológiáját a késztermék minőségére ható tényezők figyelembevételével! Sorolja fel a gyártás során alkalmazott gépeket! Ismertesse a pácolás higiéniai, technológiai előírásait!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Étkezési szalonnák fogalma, közös jellemzői,
- Minőségi előírások. kémiai összetétel (sótartalom), érzékszervi tulajdonságok
- Csoportosítás tartósítási mód alapján, termékek,
- Gyártástechnológia: Alapanyagok kiválasztása, előkészítő műveletek, pácolás, készre formázás, fűzés, felület leszárítása, hideg füstölés ↔ meleg füstölés – főzés - hűtés, tárolás, szeletelés/csomagolás,
- Gépek felsorolása: többtűs pácoló berendezés, füstölő-főző berendezés,
- Pácolás higiéniai, technológiai előírásai.

Szakképesítés: 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Hús- és baromfiipari termék előállítás

20. Ismertesse a tojás képződését, szerkezeti felépítését, kémiai összetételét, táplálkozás-élettani jelentőségét! Hogyan történik a tojás minősítése, osztályozása, feldolgozása, csomagolása, raktározása?

Kulcsszavak, fogalmak:

- Tojás képződése: csírasejt, tojás sárgája, fehérje, jégzsinór kialakulása,
- Szerkezeti felépítése: üres ábra kitöltése,
- Tojás kémiai összetétele, táplálkozás-élettani szerepe,
- Minőség, méret szerinti osztályozása: lámpázás-átvilágítás, tömeg-meghatározás, csomagolás, jelölés,
- Tojáspor gyártása, csomagolása, raktározása.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Hús- és baromfiipari termék előállítás

[illegible]

aláírás

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

University of Kansas