

FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM

34 541 03 Húsipari termékgyártó

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése: Húsipari termékgyártás

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 tétteleit a 2673-100/2016/HERMAN számon kiadom.

Dr. Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter megbízásából

Jóváhagyta:


.....
Dr. Mezőszentgyörgyi Dávid
főigazgató



2016
HERMAN OTTÓ INTÉZET

Érvényes: 2016. november 14. -től

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

A vizsgafeladat ismertetése: a szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései az alábbi szakmai követelménymodulok témaköreit mindegyikét tartalmazzák: vágóhídi munka; darabolás, csontozás; másodlagos húsipari feldolgozás; húsipari értékesítés.

Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, a húsipari termékgyártás szóbeli 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: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

1.a. Ismertesse a vágóállatok szöveteit, szerveit, szervrendszereit! Sorolja fel és röviden jellemezze a legfontosabb organoterápiás szerveket!

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

1.c. Ismertesse az egyéni vállalkozás indításának személyi és tárgyi feltételeit, alapításának menetét és a megszüntetésének, átalakításának lehetőségeit!

A tételhez használható segédeszköz:

- a. A testüregék ábrája a benne lévő szervekkel együtt elnevezések nélkül.
- b. —
- c. —

Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

2.a. Csoportosítsa a szarvasmarhákat a hasznosítási célnak megfelelően! Jellemezze a szarvasmarha csoportokat értékmérő tulajdonságaik alapján!


2.b. Ismertesse a 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!

2.c. Ismertesse a vállalkozás célját! Csoportosítsa a vállalkozásokat tulajdonforma, jogalanyiség, vállalkozási forma és a tevékenység jellege szerint!

A tételhez használható segédeszköz:

- a. —
- b. —
- c. —

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

3.a. Csoportosítsa a sertéseket a hasznosítási célnak megfelelően! Jellemezze a sertéseket értékmérő tulajdonságaik alapján!

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

3.c. Ismertesse a gazdasági társaságok közös jellemzőit, alapításuk személyi és tárgyi feltételeit! Válasszon a GT-ok (Bt, Kkt, Kft, Zrt, Nyrt) közül egyet, amelynek alapítását és működtetését ismerteti!

A tételhez használható segédeszköz:

- a. —
- b. —
- c. Társasági szerződés minta.

Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

4.a. Csoportosítsa a juhokat a hasznosítási célnak megfelelően! Jellemezze a juhokat értékmérő tulajdonságaik alapján!

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

4.c. Ismertesse a társas vállalkozások csődeljárását, a vállalkozások megszüntetésének módjait és a megszüntetéssel kapcsolatos bejelentési kötelezettségeket!

A tételhez használható segédeszköz:

- a. —
- b. —
- c. —

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

5.a. Ismertesse a szarvasmarha csontjait alakilag és csontvelő szerint! Sorolja fel a marhacsontváz csontjait fej-törzs- végtagok tagolásával! Ismertesse a csontilleszkedés formáit és a legfontosabb ízületeket!

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

5.c. Határozza meg az adó fogalmát és sorolja fel a vállalkozások által fizetendő legfontosabb adófajtákat! A vállalkozásoknak milyen Szja-előleg és járulék átutalási kötelezettsége van a munkavállalókkal kapcsolatban?

A tételhez használható segédeszköz:

- a. A marha csontváz ábrája, csontokkal együtt elnevezések nélkül.
- b. —
- c. —

Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

6.a. Ismertesse a sertés csontjait alakilag és csontvelő szerint! Sorolja fel a sertéscsontváz csontjait fej-törzs- végtagok tagolásával! Ismertesse a csontilleszkedés formáit és a legfontosabb ízületeket!

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

6.c. Ismertesse a kereskedelem kialakulását, jelentőségét és ágazatait! Fogalmazza meg a kereskedelmi munka értékét! Miben különbözik a „nagykereskedelem” és a „kiskereskedelem”?

A tételhez használható segédeszköz:

- a. A sertés csontváz ábrája, csontokkal együtt elnevezések nélkül.
- b. —
- c. —

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

7.a. Ismertesse a vágóállat felvásárlás módjait és minőségi követelményeit! Mit kell tartalmaznia kötelezően a szállítói szerződésnek? Sorolja fel a vágóállatok lehetséges szállítási sérüléseit! Hogyan történik a mennyiségi és minőségi átvétel?

7.b. 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!

7.c. Ismertesse és röviden jellemezze a bolti kereskedelem formáit! Mondjon konkrét példákat a kereskedelmi egységekre!

A tételhez használható segédeszköz:

- a. Szállítási szerződés minta sertésre vagy marhára vonatkozólag.
- b. Csomagoló berendezések ábrája.
- c. —

Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

8.a. Ismertesse a vágás előtti műveleteket! Mutassa be az állategészségügyi ellenőrzés, pihentetés, koplaltatás, itatás és testtisztítás célját és hatását!

8.b. 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!

8.c. Ismertesse a bolt nélküli kereskedelem formáit! Az élelmiszerkereskedelemben melyik bolt nélküli forma jellemző leginkább?

A tételhez használható segédeszköz:

- a. —
- b. Hűtő és fagyasztó berendezések ábrája elnevezések nélkül.
- c. —

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

9.a. Ismertesse a vágóállatok kábításának célját, jelentőségét! Milyen kábítási módokat ismer szarvasmarha és sertés esetében? Ismertesse a kábító eszközöket, berendezéseket a hozzájuk tartozó paraméterekkel együtt!

9.b. 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!

9.c. Határozza meg az áruk fogalmát, csoportjait! Milyen tényezők hatnak az áruk forgalomképességére? Mit jelent a „húsáruismeret” kifejezés?

A tételhez használható segédeszköz:

- a. Kábító eszközök, berendezések és a hozzájuk tartozó rögzítő berendezések ábrája elnevezések nélkül.
- b. Pácolókád, egy-és többtűs pácoló berendezés, tumbler ábrája elnevezések nélkül.
- c. —

Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

10.a. Ismertesse a szűrés és elvéreztetés célját, műveleteit és eszközeit! Mutassa be az ipari – étkezési - és gyógyászati vérvételi módot a hozzájuk tartozó eszközökkel, berendezésekkel! Sorolja fel az elvéreztetés hibáit a következményekkel együtt!

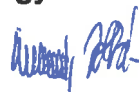
10.b. Ismertesse a füstölés célját és hatását a húskészítménygyártásban! Sorolja fel a füstölési módokat a rájuk jellemző füstölési hőmérséklettel és időtartammal együtt! Mondjon konkrét terméket vagy termékcsoporthoz a különböző füstölési módokhoz! Sorolja fel a leggyakrabban használt füstölő-berendezéseket!

10.c. Határozza meg az áruforgalom fogalmát és sorolja fel az áruforgalom elemeit! Röviden jellemezze a közvetlen és közvetett áruforgalmat!

A tételhez használható segédeszköz:

- a. Szűrőkés, csőkés, karusszeles vérgyűjtő berendezés ábrája elnevezések nélkül.
- b. Füstölő berendezések, klímák ábrája, füstölő-főző szekrény ábrája elnevezések nélkül.
- c. —

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

11.a. Ismertesse a sertés szőrtelenítésének és a szarvasmarha bőrfejtésének műveletét! Mutassa be a sertés szőrtelenítésének – forrázás, kopasztás, lelángolás, utótisztítás- folyamatát a hozzájuk tartozó berendezésekkel együtt! Ismertesse a szarvasmarha bőrfejtésének folyamatát- a bőr előmetszése- bőr előfejtése- gépi ill. kézi bőrfejtés- a hozzátartozó eszközökkel, berendezésekkel! Sorolja fel a sertésszőrtelenítés és a marhabőrfejtés hibáit!

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

11.c. Határozza meg a beszerzés fogalmát és mutassa be a folyamatát! Mi alapján történik a szállítók kiválasztása?

A tételhez használható segédeszköz:

- a. Forrázókád, kopasztógép, lelángolóalagút, fej-és lábtisztítókefék ábrája elnevezések nélkül. Dobos marhabőrfejtő gép ábrája elnevezések nélkül.
- b. Főzőkád, hőkezelőszekrény ábrája elnevezések nélkül.
- c. —

Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

12.a. Ismertesse a bontás és hasítás műveleteinek célját, munkamenetét! Sorolja fel külön-külön előforduló műveleti hibákat és azok a hús minőségére gyakorolt hatását! Mutassa be a medence- has- mell- és koponyaüreg felnyitásokor kiemelendő testüregi szerveket! Ismertesse a hasítás módjait, eszközeit, berendezéseit!

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

12.c. Ismertesse a készlet fogalmát, a készletezés jelentőségét és a készletgazdálkodás célját! Mi befolyásolja a készletek nagyságát, összetételét egy húsboltban? Milyen előírássai vannak a nyershús és a csemegeáruk (húskészítmények) tárolásának, raktározásának?

A tételhez használható segédeszköz:

- a. Kuláré körbevágó és bontókés ábrája, egy-és kétkezes bárd, hasító fűrészek, szegyhásító fűrész ábrája elnevezések nélkül.
- b. Kutter, finomaprító berendezés, töltőgép, füstölő-főző szekrény ábrája elnevezések nélkül.
- c. —

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

13.a. Ismertesse a húsvizsgálat célját és menetét a vágóvonalon! Határozza meg a mérlegelés és minősítés folyamatát! Mit jelent az EUROP minősítés a vágóvonalon?

13.b. 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!

13.c. Mondja el az értékesítés fogalmát, az áruk előkészítésének módjait, az értékesítés folyamatát! Milyen értékesítési módokat ismer?

A tételhez használható segédeszköz:

- a. —
- b. Daráló, keverőgép, kutter, töltőgép, hőkezelő szekrény ábrája elnevezések nélkül.
- c. —

Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

14.a. Ismertesse a fehéráru eltávolítás célját és eszközeit! Mit jelent a hidegen illetve melegen történő eltávolítás? Mi a külső és belső testtisztítás jelentősége és mutassa be a művelet során használható eszközöket!

14.b. Ismertesse a 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!

14.c. Mutassa be a vásárlás folyamatát! Sorolja fel a vásárlók befolyásolásának eszközeit! Emeljen ki egyet közülük és jellemezze!

A tételhez használható segédeszköz:

- a. Gyűrűs húsletisztító körkés ábrája elnevezések nélkül.
- b. Daráló, keverőgép, kutter, töltőgép, hőkezelő szekrény, hidegfüstölő ábrája elnevezések nélkül.
- c. —

Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

15.a. Határozza meg a melléktermék fogalmát! Sorolja fel az étkezésre alkalmas és az étkezésre alkalmatlan melléktermékeket a sertés és a szarvasmarha esetében! Ismertesse a belfeldolgozás célját, műveleteit! Hogyan tároljuk és mire használjuk a vágás során kitermelődő belsőségeket?

15.b. Ismertesse a szalámifélék minőségi követelményeit! Mutassa be szalámi gyártástechnológiai műveleteit a hozzátartozó berendezésekkel együtt! Hasonlítsa össze hagyományos –starter- kultúrás és kémiai savanyító eljárással készült szalámiféléket gyártási idő, eltarthatóság és állag szerint!

15.c. Sorolja fel a kiskereskedelembe leggyakoribb munkaköröket! Ismertesse röviden az eladó, pénztáros, és boltvezető legfontosabb feladatait! Az egyéb munkakörök közül határozza meg a bolti hentes feladatát!

A tételhez használható segédeszköz:

- a. Belfeldolgozó gépsor gépegységeinek ábrája elnevezések nélkül.
- b. Szalámigyártó gépsor ábrája, hidegfüstölő, klíma ábrája elnevezések nélkül.
- c. —

Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

16.a. Ismertesse a hagyományos, száraz, zsírolvasztás folyamatát, gépeit, berendezéseit! Mutassa be a folyamatos, nedves, zsírolvasztás műveleti sorrendjét, gépegységeit! Mondja el a két zsírolvasztási eljárás előnyeit, hátrányait!

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

16.c. Milyen eladói tulajdonságokat ismer? Mi okozhat sikertelenséget illetve sikert az értékesítés során? Sorolja fel a legjellemzőbb vevőtípusokat! Mi a fogyasztóvédelem célja? Hol kell tartani a vásárlók könyvét és milyen célt szolgál?

A tételhez használható segédeszköz:

- a. Duplikátor és zsírcsomagológép ábrája, folyamatos zsírolvasztó gépegységeinek ábrája elnevezések nélkül.
- b. Kutter, finomaprító berendezés, töltőgép, főző szekrény ábrája elnevezések nélkül.
- c. —

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Wassai Róka

Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

17.a. Sorolja fel a magaspályás marhavágás műveleteit a vágástechnológiának megfelelően a hozzá tartozó gépekkel együtt! Hasonlítsa össze néhány szempontból a földi és a magaspályás marhavágást! Nevezze meg a marhavágás során keletkező fő-és melléktermékeket! Mit mutat meg a kitermelési százalék?

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

17.c. Mutassa be a kereskedelemben (boltban) használatos eszközöket, gépeket, berendezéseket! Melyek jellemzők a húsboltban? Térjen ki a munkavédelmi, balesetvédelmi előírásokra!

A tételhez használható segédeszköz:

a. —

b. Főzőkád, daráló, keverőgép, kutter, hőkezelőszekrény ábrája elnevezések nélkül.

c. Szeletelőgép, bolti daráló, vákuumsomagoló, pénztárgép ábrája elnevezések nélkül.

Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

18.a. Sorolja fel a magaspályás sertésvágás technológiai műveleteit a hozzá tartozó gépekkel és berendezésekkel együtt! Hasonlítsa össze a házi sertésvágást az üzemi technológiával! Nevezze meg a sertésvágás fő-és melléktermékeit! Mi befolyásolja a kitermelési százalékot?

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

18.c. Határozza meg a pénzforgalom fogalmát! Sorolja fel a készpénz nélküli fizetés módjait! Ismertesse a készpénzes fizetés szabályit!

A tételhez használható segédeszköz:

a. —

b. Főzőkád, keverőgép, kutter, hőkezelőszekrény ábrája elnevezések nélkül.

c. —

Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

19.a. Ismertesse a vágás során kitermelt félsertés kereskedelmi bontását, a tőkehús forgalomba hozatalának feltételeit! Nevezze meg a bontáskor és csontozáskor kitermelt húsrészeket a szalonnás és a szalonna nélküli félsertés esetében! Konyhatechnológiailag csoportosítsa a húsrészeket!

19.b. 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?

19.c. Mondja el azt, hogy húsboltban a nyershúsokat és a húskészítményeket milyen módon kell tárolni, hűtő-és fagyasztópultba helyezni!

A tételhez használható segédeszköz:

- a. A sertés féltest rajzos ábrája a húsrészekkel együtt elnevezések nélkül.
- b. Pácolókád, egy-és többtűs pácoló, hidegfüstölő, hőkezelőszekrény ábrája elnevezések nélkül.
- c. —

Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

20.a. Ismertesse a marhavágás során kitermelt féltest kereskedelmi bontását, a tőkehús forgalomba hozatalának feltételeit! Nevezze meg a bontáskor és csontozáskor kitermelt húsrészeket a marha első negyed és a marha hátsó negyed esetében! Konyhatechnológiailag csoportosítsa a húsrészeket!

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

20.c. Ismertesse a húsbolti értékesítéssel járó munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi előírásokat!

A tételhez használható segédeszköz:

- a. Marha első és hátsó negyed rajzos ábrája a benne lévő húsrészekkel együtt, elnevezések nélkül.
- b. Sózókás, pácolókád, többtűspácoló, hideg füstölő, meleg füstölő, főzőszekrény ábrája elnevezések nélkül.
- c. —

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



AZ ÉRTÉKEKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

1.a. Ismertesse a vágóállatok szöveteit, szerveit, szervrendszereit! Sorolja fel és röviden jellemezze a legfontosabb organoterápiás szerveket!

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

1.c. Ismertesse az egyéni vállalkozás indításának személyi és tárgyi feltételeit, alapításának menetét és a megszüntetésének, átalakításának lehetőségeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- 1.a.**
- Hámszövet, támasztószövet, izom-és idegszövet
 - Medenceüreg, hasüreg, mellüreg és koponyaüreg
 - Hasnyálmirigy, pajzsmirigy, mellékvese, agyalapi mirigy, méh, prosztata stb.
 - Máj, agyvelő, tüdő, vese, lép, szív
- 1.b.**
- Harántcsíkolt 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→lilászvörös
 - Állomány szerint: tömött, száraz állományú; márványozott, átszőtt állományú; zsíros állományú hús
- A hideg húsnak nincs szaga. A meleg húsnak zsírsavak okozta szaga van.
- 1.c.**
- Magyar állampolgárság, 18 életév betöltése, cselekvőképesség, állandó lakcím, ha szükséges szakképzettség igazolása
 - Bejelentési kötelezettség a helyi önkormányzatnál
 - Engedélyek beszerzése (pl. NÉBHI, Tűzoltóság stb.)
 - Bejelentési kötelezettség NAV-hoz az ÁFA miatt
 - Bankszámla nyitása
 - Ügyfélkapu hozzáférés
 - Adószám igénylés
 - Vagyoni felelősség

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

2.a. Csoportosítsa a szarvasmarhákat a hasznosítási célnak megfelelően! Jellemezze a szarvasmarha csoportokat értékmérő tulajdonságaik alapján!

2.b. 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!

2.c. Ismertesse a vállalkozás célját! Csoportosítsa a vállalkozásokat tulajdonforma, jogalanyiség, vállalkozási forma és a tevékenység jellege szerint!

Kulcsszavak, fogalmak

- 2.a.**
- Borjú, üsző, tehén, bika, tinó, ökör
 - Hústermelő képesség, takarmányhasznosítás, szaporaság, vérmérséklet, gulyakészesség, húsformák
 - Magyar szürke, magyar tarka, hungarofriz
 - Hús,- tej,- kettőshasznosítású szarvasmarha testalakulása, értékmérő tulajdonságai 1-1 nevesített példán keresztül
- 2.b.**
- Ipari hús fogalma
 - Darabolás, csontozás, kivágás, osztályozás
 - Zsirtartalom 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
- 2.c.**
- Üzletszerű gazdasági tevékenység
 - Profitszerzés
 - Állami tulajdon, magántulajdon, szövetkezeti tulajdon
 - Jogi személyiséggel rendelkező vállalkozások
 - Jogi személyiséggel nem rendelkező vállalkozások
 - Egyéni és Társas vállalkozások
 - BT, KKT, KFT, NyRT, ZRT
 - Termelő, szolgáltató, kereskedő vállalkozások

Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

3.a. Csoportosítsa a sertéseket a hasznosítási célnak megfelelően! Jellemezze a sertéseket értékmérő tulajdonságaik alapján!

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

3.c. Ismertesse a gazdasági társaságok közös jellemzőit, alapításuk személyi és tárgyi feltételeit! Válasszon a GT-ok (Bt, Kkt, Kft, Zrt, Nyrt) közül egyet, amelynek alapítását és működtetését ismerteti!

Kulcsszavak, fogalmak

- 3.a.**
- Malac, süldő, kan, koca, ártány, Tf, kanlott
 - Takarmányértékesítő képesség, hústermelő képesség, stressz érzékenység, hízlalási végtömeg, húsformák
 - Mangalica, magyar nagy fehér, pietrain, duroc, magyar lapálysertés
 - Tőkesertés, sonkasertés, baconsertés, tenyésztésbe fogott sertés
 - Hibrid, keresztezett sertések jellemzői
- 3.b.**
- Gyártási (ipari) szalonna mirigytelenítse, puhazsiradék eltávolítása, gyártási (ipari) szalonna bőrkézése
 - Sertés és marhabelsőség előfőzése
 - Sertés fej előfőzése és csontozása
 - Húsos csontok szeparálása
 - Bőrke és ín aprítása
 - Sertés bőrkepép vagy bőrkeemulzió készítése
- 3.c.**
- Minimum két tag
 - Üzletszerű gazdasági tevékenység
 - Tagok vagyoni hozzájárulása a gazdasági társasághoz
 - A tagok közös kockázatvállalása
 - Az alapítás feltételei a BT-nél, Kft-nél, NyRT/ZRT-nél
 - Társasági szerződés tartalma
 - Cégbírósi bejegyzéssel jön létre a GT
 - Előtársaság fogalma
 - Törvényességi felügyelet gyakorlója a Cégbíróság
 - Céglözlöny

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Uvcsny *2020*

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

4.a. Csoportosítsa a juhokat a hasznosítási célnak megfelelően! Jellemezze a juhokat értékmérő tulajdonságaik alapján!

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

4.c. Ismertesse a társas vállalkozások csődeljárását, a vállalkozások megszüntetésének módjait és a megszüntetéssel kapcsolatos bejelentési kötelezettségeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- 4.a.**
- Bárány, jerke, toklyó, ürü, anyajuh, kos
 - Hús-termelőképeség, takarmányhasznosítás, fejlődés, szaporaság, tej-termelőképeség, gyapjú-termelőképeség
 - Racka, cigája, cikta
 - Magyar fésű merinó, magyar merinó, Bábolna szapora
 - Egyéb hústípusú: Suffolk
 - Angol gyapjas fajták
 - Tejtermelő fajták
- 4.b.**
- 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
 - Fűszer egységcsomagok, aromatartó csomagolás
 - Ízfokozók Na-glutamát
 - Fűszerkivonatok: olajok, koncentrált kivonatok
- 4.c.**
- Csődeljárás célja, menete
 - 90 napos fizetési haladék jelentősége
 - Nyilvánosságra hozatal a cégközlönyben
 - Végelszámolási eljárás
 - Jogutódnélküli megszűnés
 - Felszámolási eljárás lényege
 - A felszámolás alatt álló gazdálkodó szervezet vezetőjének kötelezettségei

AZ ÉRTÉKELEÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

5.a. Ismertesse a szarvasmarha csontjait alakilag és csontvelő szerint! Sorolja fel a marhacsontváz csontjait fej-törzs- végtagok tagolásával! Ismertesse a csontilleszkedés formáit és a legfontosabb ízületeket!

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

5.c. Határozza meg az adó fogalmát és sorolja fel a vállalkozások által fizetendő legfontosabb adófajtákat! A vállalkozásoknak milyen Szja-előleg és járulék átutalási kötelezettsége van a munkavállalókkal kapcsolatban?

Kulcsszavak, fogalmak

- 5.a**
- Csöves, lapos, szegletes csontok. Fej csontjai, Törzs csontjai, Végtagok csontjai
 - Stabil (mozdulatlan) csontilleszkedés, Mobil (mozgatható) csontilleszkedés, az ízületek
 - Sárga (fehér) csontvelő, vörös csontvelő
- 5.b.**
- Fehérjealapú állományjavítók: - természetes: vérplazma, bőrkepép
- mesterséges: szójafehérje, tejfehérje, borsófehérje
 - Nem fehérjealapú állományjavítók: Szoluprát
 - Vízkötőképesség javítók: különböző polifoszfátok
 - Antioxidánsok: aszkorbinsav és sói
 - Starterkultúrák: tejsavbaktériumok gyorsérlelésű termékekhez
 - Cukrok
- 5.c.**
- Társadalmi közös szükségletek fedezte
 - NAV, Helyi Önkormányzat jegyzője, Illetékhivatal
 - Adóztató: kizárólagosan az állam
 - Adó alanya, tárgya, alapja, mértéke
 - Adókulcs, adótétel, adókedvezmény, adóelőleg
 - Központi és helyi adók, közvetlen és közvetett adók
 - ÁFA és jövedéki adók
 - SZJA
 - Társasági és osztalékadók
 - Vállalkozási jövedelemadó
 - Járulékok felsorolása, mértéke

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

6.a. Ismertesse a sertés csontjait alakilag és csontvelő szerint! Sorolja fel a sertéscsontváz csontjait fej-törzs- végtagok tagolásával! Ismertesse a csontilleszkedés formáit és a legfontosabb ízületeket!

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

6.c. Ismertesse a kereskedelem kialakulását, jelentőségét és ágazatait! Fogalmazza meg a kereskedelmi munka értékét! Miben különbözik a „nagykereskedelem” és a „kiskereskedelem”?

Kulcsszavak, fogalmak

- 6.a**
- Csöves, lapos, szegletes csontok. Fej csontjai, Törzs csontjai, Végtagok csontjai
 - Stabil (mozdulatlan) csontilleszkedés, Mobil (mozgatható) csontilleszkedés, az ízületek
 - Sárga (fehér) csontvelő, vörös csontvelő
- 6.b.**
- Természetes 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
- 6.c.**
- Cserekereskedelem
 - Kereslet kielégítése
 - Értékesítési lánc elemei
 - Nagy tételben árut beszerezni és értékesíteni
 - Kistételben fogyasztási cikkeket, kis értékű termelőeszközöket beszerezni és értékesíteni
 - Árrés, a kereskedelmi munka díja

AZ ÉRTÉKELEÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

7.a. Ismertesse a vágóállat felvásárlás módjait és minőségi követelményeit! Mit kell tartalmaznia kötelezően a szállítói szerződésnek? Sorolja fel a vágóállatok lehetséges szállítási sérüléseit! Hogyan történik a mennyiségi és minőségi átvétel?

7.b. 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!

7.c. Ismertesse és röviden jellemezze a bolti kereskedelem formáit! Mondjon konkrét példákat a kereskedelmi egységekre!

Kulcsszavak, fogalmak

- 7.a.**
- Mennyiségi: csoportos ill. egyedi átvétel
 - Élő állapotban történő minősítés, mérlegelés
 - Úti hulla, sérülések, csonttörések
 - Úti apadó mértéke
 - Szállítási szerződés tartalma
 - Élőállat szállító jármű előírásai, élőállat szállás feltételei
- 7.b.**
- Termékvédelem, eltarthatóság növelés, reklámhordozó, íz-aromatartás, a termék mozgathatóságának megkönnyítése stb.
 - Vákuum csomagolás menete
 - Védőgáz összetétele, a csomagolás folyamata
 - Zsugorfóliás (vákuum-skin) csomagolás darabos termékeknek
 - Csomagolóanyagok: - szintetikus úton előállítottak
 - természetes alapúak
 - kombinált
 - mélyhúzásra alkalmasak
 - Berendezések: - Kamrás csomagológó
 - Mélyhúzásos
 - Kézi tálcás
 - Tömlőtasakos
 - Csomagolóvonal szeletelt termékekhez
- 7.c.**
- Bolti kereskedelem: - szaktoltok
 - áruházak
 - diszkontáruházak
 - bemutatótermek
 - szupermarketek
 - hipermarketek
 - vásárcsarnok

AZ ÉRTÉKEKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

8.a. Ismertesse a vágás előtti műveleteket! Mutassa be az állategészségügyi ellenőrzés, pihentetés, koplaltatás, itatás és testtisztítás célját és hatását!

8.b. 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!

8.c. Ismertesse a bolt nélküli kereskedelem formáit! Az élelmiszerkereskedelemben melyik bolt nélküli forma jellemző leginkább?

Kulcsszavak, fogalmak

- 8.a.**
- Állatorvosi ellenőrzések az élőállat szálláson
 - Pihentetés célja, időtartama, a hús minőségére történő hatása
 - A koplaltatás és a bontás műveletének összefüggése
 - Itatás és a bőrfejtés műveletének összefüggése
- 8.b.**
- 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
- 8.c.** Bolt nélküli kereskedelem:
- automata kereskedelem
 - mobil kereskedelem (mozgó árusítás)
 - elektronikus kereskedelem
 - ügynöki kereskedelem
 - csomagküldő kereskedelem

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

9.a. Ismertesse a vágóállatok kábításának célját, jelentőségét! Milyen kábítási módokat ismer szarvasmarha és sertés esetében? Ismertesse a kábító eszközöket, berendezéseket a hozzájuk tartozó paraméterekkel együtt!

9.b. 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!

9.c. Határozza meg az áruk fogalmát, csoportjait! Milyen tényezők hatnak az áruk forgalomképességére? Mit jelent a „húsáruismeret” kifejezés?

Kulcsszavak, fogalmak

- 9.a.**
- Roncsolást okozó kábító eszközök.
 - Roncsolást nem okozó kábító eszközök.
 - Kábító fogó, kábító villa, automata sertés kábító
 - Vegyi (gázelegyes) kábítás
 - Tagló, pikker, pisztoly, puska
 - Kábítás esetleges hibái
- 9.b.**
- 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 berendezés, tumbler
- 9.c.**
- Értékesített termék
 - Fogyasztási cikkek, termelő eszközök, szolgáltatások
 - Az áru használati értéke, minősége
 - Általános áruismeret, speciális áruismeret, pl. húsáruismeret
 - Árurendszerek: hagyományos áruismeret alapú és vonalkód alapú
 - Kereskedelmi vámtarifaszám (VTSZ)
 - Európai Áruazonosító Kódrendszer (EAN)
 - Belföldi termékszabályozás (BTO)
 - Vonalkódjel: számjegyet ábrázoló vonal és köz kombináció

Szakképesítés: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Húsipari termékgyártás szóbeli

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

10.a. Ismertesse a szűrés és elvéreztetés célját, műveleteit és eszközeit! Mutassa be az ipari – étkezési - és gyógyászati vérvételi módot a hozzájuk tartozó eszközökkel, berendezésekkel! Sorolja fel az elvéreztetés hibáit a következményekkel együtt!

10.b. 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 termékcsoporthoz a különböző füstölési módokhoz! Sorolja fel a leggyakrabban használt füstölő-berendezéseket!

10.c. Határozza meg az áruforgalom fogalmát és sorolja fel az áruforgalom elemeit! Röviden jellemezze a közvetlen és közvetett áruforgalmat!

Kulcsszavak, fogalmak

- 10.a.**
- Ipari vérvétel: bőrfelvágó kés, szűrőkés
 - Étkezési vérvétel: csőkés, étkezési vérgyűjtő kanna v. berendezés
 - A vér felhasználhatósága
 - Véreztetési időtartam
 - Félreszűrés (tarjázás, lapockázás), elégtelen szűrés
- 10.b.**
- A füst szerepe és összetevői
 - Hideg,- meleg,- forró-és utófüstölés, lelángolás, utó vagy kontrafüstölés
 - Füstölési paraméterek, száraz felület füstöléskor
 - Alternatív füstölési módok: füstoldat, füstolaj, füstpor
 - Kőfüstölő, hideg füstölő szekrény, füstölő-főző berendezések, füstgenerátorok
 - Környezetvédelem
- 10.c.**
- Beszerzés- Készletezés- Értékesítés
 - Közvetlen áruforgalom: termelő és a vevő között
 - Közvetett áruforgalom:
 - egylépcsős
 - tranzitszállítás
 - többlelépcsős

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Művelő

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

11.a. Ismertesse a sertés szőrtelenítésének és a szarvasmarha bőrfejtésének műveletét! Mutassa be a sertés szőrtelenítésének – forrázás, kopasztás, lelángolás, utótisztítás- folyamatát a hozzájuk tartozó berendezésekkel együtt!

Ismertesse a szarvasmarha bőrfejtésének folyamatát- a bőr előmetszése- bőr előfejtése- gépi ill. kézi bőrfejtés- a hozzátartozó eszközökkel, berendezésekkel!

Sorolja fel a sertésszőrtelenítés és a marhabőrfejtés hibáit!

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

11.c. Határozza meg a beszerzés fogalmát és mutassa be a folyamatát! Mi alapján történik a szállítók kiválasztása?

Kulcsszavak, fogalmak

- 11.a.**
- Forrázás hőfoka, időtartama, berendezései
 - Forrázás módja: úsztatásos, vízpermetes, hőlégforrázás
 - Kopasztó beállítása
 - Lelángolás célja, hatása, berendezési
 - Utótisztítás jelentősége, körkefék
 - Bőrnélküli marha féltest
 - A marhabőr szerkezete, továbbfelhasználása
 - Dobos bőrfejtő gép
 - Vakvágás, élesvágás, a bőr beszakadása
- 11.b.**
- 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 működése
- 11.c.**
- Központi és bolti beszerzés
 - A beszerzendő áruk mennyiségének, összetételének, minőségének meghatározása
 - Szállítók kiválasztása: ár, minőség, csomagolás, szállítási határidő, fizetési határidő alapján

AZ ÉRTÉKEKÉLÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

12.a. Ismertesse a bontás és hasítás műveleteinek célját, munkamenetét! Sorolja fel külön-külön előforduló műveleti hibákat és azok a hús minőségére gyakorolt hatását! Mutassa be a medence- has- mell- és koponyaüreg felnyitásakor kiemelendő testüregi szerveket! Ismertesse a hasítás módjait, eszközeit, berendezéseit!

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

12.c. Ismertesse a készlet fogalmát, a készletezés jelentőségét és a készletgazdálkodás célját! Mi befolyásolja a készletek nagyságát, összetételét egy húsboltban? Milyen előírásai vannak a nyershús és a csemegeáruk (húskészítmények) tárolásának, raktározásának?

Kulcsszavak, fogalmak

- 12.a.**
 - Kuláré körbevágása, elkötése.
 - Ivarszervek eltávolítása
 - Gyomor és bél garnitúra eltávolítása
 - Belsősegek eltávolítása, szinkronpálya
 - Lépszakadás, epefakasztás a májra, belek vagy gyomor kiszúrása
 - Bontókés hegyvédővel
 - Kereskedelmi hasítás, ipari hasítás, orjázás
 - Szarvasmarhánál negyedelés 11-12 borda között
 - Egykezes bárd, kétkezes bárd
 - Hasító fűrészek, Automata hasítók
- 12.b.**
 - Hőkezelt töltelékes húskészítmény
 - Húspép mint alapanyag szerepel a vörösáruknál
 - 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
- 12.c.**
 - Az áruforgalom lebonyolításhoz szükséges árutömeg
 - Optimális készlet kialakítása
 - Készletek nagysága, összetétele, forgási sebessége
 - Áruféleségenként a készletek elhelyezése: hűtést igénylő, hűtést nem igénylő áruk
 - Élelmiszereknél lejáratí idõtartam
 - Együtt nem raktározható áruk

AZ ÉRTÉKEKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

**13.a. Ismertesse a húsvizsgálat célját és menetét a vágóvonalon! Határozza meg a mérle-
gelés és minősítés folyamatát! Mit jelent az EUROP minősítés a vágóvonalon?**

**13.b. 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!**

**13.c. Mondja el az értékesítés fogalmát, az áruk előkészítésének módjait, az értékesítés
folyamatát! Milyen értékesítési módokat ismer?**

Kulcsszavak, fogalmak

- 13.a.**
- Fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas hús
 - Fogyasztásra alkalmatlan hús, kobzás
 - Trichinella vizsgálat
 - Érzékszervi vizsgálat borsókára, májmételyre stb.
 - Melegsúly megállapítása
 - Hidegsúly megállapítása
 - SEUROP minősítés
- 13.b.**
- 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, fűs-
tölés, főzés, főzés utáni hűtés, raktározás
 - Maghőmérséklet elérése (72°C, 10' hőntartás)
 - Darológép, keverő, kutter, töltőgép, hőkezelő szekrény
- 13.c.**
- Vevőfogadás, áru bemutatás, ellenérték elszámolása, csomagolás, elköszönés a vevő-
től
 - Hagyományos
 - Önkiszolgáló
 - Önkiválasztó
 - Minta utáni értékesítési mód

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

14.a. Ismertesse a fehéráru eltávolítás célját és eszközeit! Mit jelent a hidegen ill. melegen történő eltávolítás? Mi a külső és belső testtisztítás jelentősége és mutassa be a művelet során használható eszközöket!

14.b. Ismertesse a 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!

14.c. Mutassa be a vásárlás folyamatát! Sorolja fel a vásárlók befolyásolásának eszközeit! Emeljen ki egyet közülük és jellemezze!

Kulcsszavak, fogalmak

- 14.a.**
- Háj, szalonnatábla
 - Olvasztani való nyesedék letisztításból
 - Toka, karaj, comb és lapocka szalonna elővágása, szalonna lehúzása
 - Szalonnázó kés, gyűrűs körkés húsletisztításhoz
 - Szalonnás bőrös félsertés
 - Lehúzott szalonna nélküli féltetek
- 14.b.**
- 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)
 - Darálógép, keverőgép, kutter, töltőgép, hőkezelőszekrény
 - Szárazkolbászok rövid jellemzése
 - Parasztkolbász, Gyulai, Csabai
 - Szárazkolbászok gyártási műveleteinek felsorolása
- 14.c.**
- Vásárlási igény kialakulása, információ gyűjtése, döntési folyamat, vásárlás, vásárlás utáni magatartás
 - Befolyásoló tényezők: reklám, értékesítés-ösztönzés, propaganda, akciók, törzsvásárlói kedvezménynek, kuponok, áruminták, kóstolók

AZ ÉRTÉKELEÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

15.a. Határozza meg a melléktermék fogalmát! Sorolja fel az étkezésre alkalmas és az étkezésre alkalmatlan melléktermékeket a sertés és a szarvasmarha esetében! Ismertesse a bélfeldolgozás célját, műveleteit! Hogyan tároljuk és mire használjuk a vágás során kitermelődő belsőségeket?

15.b. Ismertesse a szalámifélék minőségi követelményeit! Mutassa be szalámi gyártástechnológiai műveleteit a hozzátartozó berendezésekkel együtt! Hasonlítsa össze hagyományos –starter- kultúrák és kémiai savanyító eljárással készült szalámiféléket gyártási idő, eltarthatóság és állag szerint!

15.c. Sorolja fel a kiskereskedelem leggyakoribb munkaköröket! Ismertesse röviden az eladó, pénztáros, és boltvezető legfontosabb feladatait! Az egyéb munkakörök közül határozza meg a bolti hentes feladatát!

Kulcsszavak, fogalmak

- 15.a.**
- Belsőségek: máj, szív, vese, lép, tüdő, sertés agyvelő
 - Étkezésre alkalmatlan: szőr, pata, marhafej, marhabőr, ipari vér stb.
 - Sertés bél tisztítása, tartósítása
 - Bélfeldolgozó gépsor
 - Sertés gyomor és marhapacal tisztítása
 - Belsőszerves láda, elkülönítve a belsőség, belsőségűtő +3°C alatt
- 15. b.**
- Hagyományos eljárással érlelt, gyorsított eljárással érlelt szalámifélék
 - Penésszel bevont és penész nélküli szalámifélék
 - Alap és segédanyagok előkészítése, töltőpaszta előállítása, töltés, hidegfüstölés, érlelés, raktározás
 - Téliszalámi (Pick, Herz)
 - Csemege szalámi, paprikás csemege szalámi
 - Szalámigyártó gépsor, hidegfüstölő, klíma berendezés
- 15.c.**
- Áruforgalommal kapcsolatos feladatok
 - Az értékesítés személyi és tárgyi feltételeinek biztosításával kapcsolatos feladatok
 - Nyilvántartási, ügyviteli feladatok
 - Egyéb munkakörök: bolti hentes, áruátvevő, árumozgató, takarító, adminisztrátor stb.

AZ ÉRTÉKEKÉLÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

16.a. Ismertesse a hagyományos, száraz, zsírolvasztás folyamatát, gépeit, berendezéseit! Mutassa be a folyamatos, nedves, zsírolvasztás műveleti sorrendjét, gépegységeit! Mondja el a két zsírolvasztási eljárás előnyeit, hátrányait!

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

16.c. Milyen eladói tulajdonságokat ismer? Mi okozhat sikertelenséget ill. sikert az értékesítés során? Sorolja fel a legjellemzőbb vevőtípusokat! Mi a fogyasztóvédelem célja? Hol kell tartani a vásárlók könyvét és milyen célt szolgál?

Kulcsszavak, fogalmak

- 16.a.** - Hagományos zsírolvasztás:- Zsírolvasztás alapanyagai, anyazsír
- Étkezési tepertő, ipari tepertő
- Zsírolvasztás hőmérséklete
- Zsír szűrése, ülepítése, hűtése, csomagolása
- A jó zsír színe, szaga, állománya, savfoka
- Folyamatos (Laval) zsírolvasztó-gépsor gépegységei
- Folyamatos zsírolvasztás technológiája, hőmérséklete, zsír minősége
- 16.b.** - Hőkezelt töltelékes húskészítmény, belsőségeket tartalmaz, finomra aprított töltőmassza
- Kenőmájas, Aranyamájas, Borjú májas, májpástétomok
- Alap és segédanyagok előkészítése, emulzió készítés, töltőmassza előállítás, finomaprítás, töltés, formázás, főzés, főzés utáni hűtés, raktározás
- Maghőmérséklet elérése (72°C, 10' hőntartás)
- Kutter, finomaprító berendezés, töltőgép, klipszelő, hőkezelő szekrény
- 16.c.** - Az eladó szaktudása, személyiségjegyei, magatartása és külső megjelenése
- Az eladó sikertelenségének okai
- Könnyen kezelhető vevőtípusok: vidám, határozott, tanácsot kérő, áruismerettel rendelkező
- Nehezen kezelhető vevőtípusok: határozatlan, rosszindulatú, nyegle, tolakodó, ingerlékeny
- Fogyasztók egészségvédelme, biztonsága, tájékozottsága, gazdasági érdeke
- Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség feladata, hatásköre
- Vásárlók könyve, vevői reklamációk kezelése

AZ ÉRTÉKELEÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

17.a. Sorolja fel a magaspályás marhavágás műveleteit a vágástechnológiának megfelelően a hozzá tartozó gépekkel együtt! Hasonlítsa össze néhány szempontból a földi és a magaspályás marhavágást! Nevezze meg a marhavágás során keletkező fő-és melléktermékeket! Mit mutat meg a kitermelési százalék?

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

17.c. Mutassa be a kereskedelemben (boltban) használatos eszközöket, gépeket, berendezéseket! Melyek jellemzők a húsboltban? Térjen ki a munkavédelmi, balesetvédelmi előírásokra!

Kulcsszavak, fogalmak

- 17.a.** - Kábítás, szúrás, elvéreztetés
- Bőr előfejtése és gépi bőrfejtés
- Bontás, hasítás, fejlevétel, állatorvosi húsvizsgálat, objektív minősítés, negyedelés (11-12 borda között)
- Richtolás, változtatott testsík – jelentősége a földi vágásnál
- Két féltest fej nélkül, bőr nélkül és lábvégek nélkül (Vf)

$$Kt (\%) = \frac{Vf}{Fét} * 100$$

- 17.b.** - Hőkezelt töltelékes húskészítmény, belsőségeket tartalmaz
- Növényi eredetű segédanyagok, vér
- Sütnivaló hurkák (májas, véres, tüdős, vegyes hurka)
- Hideg hurkafélék (pl. Bácskai)
- 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, hőkezeltő szekrény

- 17.c.** - Daráló, szeletelő, húspuhító, csontfűrész, vákuumcsomagoló, mérleg, pénztárgép, árumozgatók, hűtők, fagyasztók, vagyonvédelmi eszközök
- Egyéni munka-és védőeszközök: tőke, csontozó lap, kés, fenőacél, bárd, láncbesztyű, láncokötény, eszközfertőtlenítők, kézmosók
- Takarítás, fertőtlenítés, öblítés, tisztító és fertőtlenítőszer

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

18.a. Sorolja fel a magaspályás sertésvágás technológiai műveleteit a hozzá tartozó gépekkel és berendezésekkel együtt! Hasonlítsa össze a házi sertésvágást az üzemi technológiával! Nevezze meg a sertésvágás fő-és melléktermékeit! Mi befolyásolja a kitermelési százalékot?

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

18.c. Határozza meg a pénzforgalom fogalmát! Sorolja fel a készpénz nélküli fizetés módjait! Ismertesse a készpénzes fizetés szabályait!

Kulcsszavak, fogalmak

18.a. Házi:

- Nincs kábítás, vagy fejbeütés
- Szúrás: vízszintes állapot
- Szörtelenítés: perzselés
- Bontás: vízszintes, esetleg függőleges
- Hasítás: orjázás
- Állatorvosi húsvizsgálat: nincs

Vágás során kitermelt fő és melléktermékek.

Magaspályás:

- Van elektromos , gázelegyes kábítás
- Függőleges állapot
- Forrázás
- Függesztett állapotban
- Hasítás: kereskedelmi
- Van

- 18.b.**
- Hőkezelt töltelékes húskészítmény, sertés fejhúst és belsőségeket tartalmaz
 - Disznósajt (téli, nyári), Börsajt, Csemege disznósajt
 - Sertés fej előfőzőse, töltőmassza előállítás, töltés, sertés gyomor elkötése, műbelesnél klipszelés, főzés, főzés utáni hűtés, sajtolás, préselés, raktározás
 - Maghőmérséklet elérése (75°C, 15' hőntartás)
 - Előfőző kád vagy üst, kockázógép, keverő, kutter, töltőkád tölcserrel vagy lapátkerékes töltőgép, főző szekrény

- 18.c.**
- Pénztulajdonosok közötti pénzmozgás
 - Bankszámla nyitásának feltételei
 - Készpénznélküli fizetési módok: átutalás, beszedési megbízás
 - Készpénzzel történő fizetés szabályai, készpénzkezelés
 - Bankkártya, hitelkártya kezelése
 - Csekk, utalvány kezelése

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

19.a. Ismertesse a vágás során kitermelt félsertés kereskedelmi bontását, a tökehús forgalomba hozatalának feltételeit! Nevezze meg a bontáskor és csontozáskor kitermelt húsrészeket a szalonnás és a szalonna nélküli félsertés esetében! Konyhatechnológiailag csoportosítsa a húsrészeket!

19.b. 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?

19.c. Mondja el azt, hogy húsboltban a nyershúsokat és a húskészítményeket milyen módon kell tárolni, hűtő-és fagyasztópultba helyezni!

Kulcsszavak, fogalmak

- 19.a.** – Bőrös, szalonnás félsertés húsrészeinek felsorolása
- Lehúzott félsertés húsrészeinek felsorolása
- Rántanivaló húsok
- Egyéb sütnivaló húsok
- Kocsonyahúsok
- Pörkölt húsok
- 19.b.** - 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
- Alapanyagok előkészítése, csontozás, formázás, sózás-pácolás, hideg vagy meleg füstölés, esetleg főzés, hűtés, raktározás
- Pácoló kád fedőpácnak, Többtűs pácoló
- Füstölő berendezések és/vagy füstölő-főző szekrény
- 19.c.** - Nyershús hűtve, fagyasztva
- Minden állatfaj húsát elkülönítetten kell kezelni a hűtőpultban
- Hűtőtér hőmérséklete 0-+5°C között kell, hogy legyen
- Fagyasztó tér hőmérséklete -18 °C-on vagy alatta
- Újrafagyasztás tilalma
- Húskészítmények elkülönítése, +5°C-on tárolás
- Hűtők és fagyasztók takarítása, fertőtlenítése

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

20.a. Ismertesse a marhavágás során kitermelt féltest kereskedelmi bontását, a tökehús forgalomba hozatalának feltételeit! Nevezze meg a bontáskor és csontozáskor kitermelt húsrészeket a marha első negyed és a marha hátsó negyed esetében! Konyhatechnológiailag csoportosítsa a húsrészeket!

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

20.c. Ismertesse a húsbolti értékesítéssel járó munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi előírásokat!

Kulcsszavak, fogalmak

- 20.a.**
- Első negyed: nyak, tarja, csontos oldalas, lapocka, szegy, rostélyos, lábszárhús
 - Hátsó negyed: comb, hátszín, vesepecsenye, lengő borda, lábszár
 - Pecsényehúsok, szelethúsok, leveshúsok, gulyás-és pörkölt-húsok
- 20.b.**
- 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
- 20.c.**
- Fekete-fehér rendszerű öltözők
 - Eszközfertőtlenítő, kézmosó
 - Higiéniai segédeszközök használata (hajhálók, maszkok, kötények, kesztyűk)
 - Takarítás, fertőtlenítés
 - Munkaeszközök, védőeszközök használatának előírásai (pl. lánckesztyű)
 - Szerves és szervetlen hulladékok kezelése

Húsipari termékgyártás szóbeli

ÉRTÉKELÉS

[illegible]

dátum

aláírás

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Answer: 24