

FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM

35 541 01 Speciális állatfeldolgozó

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése:	Speciális állatfeldolgozás
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 2673-105/2016/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: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények fejezetben szereplő szakmai követelménymodulok témaköreinek mindegyikét tartalmazzák.

Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, a speciális állatfeldolgozás 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: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

1.

A.) Ismertesse a vágóállatok szervezeti felépítését. Jellemezze a szöveteket, szerveket, szervrendszereket. Sorolja fel a testüregeket, ismertesse a belső szerveket.

B.) Ismertesse a munkavédelem fogalmát, fő területeit.

C.) Ismertesse a piac fogalmát, legfontosabb tényezőit.

A tételhez használható segédeszköz:

Vágóállatok ábrái (elnevezések nélkül)

Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

2.

A.) Csoportosítsa a vadfajtákat, jellemezze a különböző csoportok tulajdonságait.

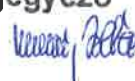
B.) Határozza meg a baleset, munkabaleset, foglalkozási ártalom, foglalkozási betegség fogalmát.

C.) Mi jellemzi a piaci versenyt, mi a tisztességtelen piaci magatartás?

A tételhez használható segédeszköz:

Vadak ábrái (elnevezések nélkül)

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

3.

A.) Csoportosítsa a halfajtákat, jellemezze a különböző csoportok tulajdonságait.

B.) Melyek a munkáltatók és munkavállalók munkavédelmi feladatai?

C.) Mi a kereskedelem fogalma, jelentősége, tartalma?

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

4.

A.) Melyek az élő állatok átvételének minőségi követelményei? Hogyan történik az élő állatok mennyiségi átvétele? Ismertesse az állatok szállítására, kirakodására vonatkozó előírásokat.

B.) Melyek a gépek biztonságos üzemeltetésének általános szabályai?

C.) Melyek a nagykereskedelem és kiskereskedelem jellemzői?

A tételhez használható segédeszköz:

Kivonat az állatok védelméről és kíméletéről szóló 1998. évi XXVIII. törvényből

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

5.

A.) Sorolja fel a házi nyúl feldolgozásának vágási műveleteit. Ismertesse az egyes műveletek célját, feladatait, módjait, eszközeit.

B.) Melyek az anyagmozgatásra vonatkozó biztonsági előírások?

C.) Milyen kereskedelmi-értékesítési formákat ismer?

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

6.

A.) Ismertesse a vágási műveletek során kitermelődő fő és melléktermékeket, azok kezelését. (hal, vadak, házi nyúl).

B.) Mi az érintésvédelem feladata?

C.) Mi a vállalkozás fogalma, elemei, szükségessége?

A tételhez használható segédeszköz: -

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

7.

- A.) Ismertesse a sózás, pácolás célját, módjait, illetve a műveletek alatt lejátszódó folyamatokat.**
- B.) Milyen szabályok vonatkoznak az elektromos berendezések üzemeltetésére, javítására?**
- C.) Az egyéni vállalkozás jellemzése, működésének feltételei.**

A tételhez használható segédeszköz:

Pácoló berendezések rajzai,
Egyéni vállalkozói igazolvány minta

Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

8.

- A.) Ismertesse a készítmény gyártásához felhasználható gyártási húsalapanyag jellemzését.**
- B.) Ismertesse a kéziszerszámokra vonatkozó munkavédelmi előírásokat.**
- C.) Ismertesse a bolt nélküli kereskedelem formáit.**

A tételhez használható segédeszköz: -

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

9.

- A.) Ismertesse a hűtés, fagyasztás célját, módjait, paramétereit.
- B.) Hogyan védekezünk a munkahelyen előforduló fizikai ártalmak (rázkódás, zaj, meleg, hideg) ellen?
- C.) Hogyan történhet az áruforgalom, sorolja fel elemeit.

A tételhez használható segédeszköz:-

Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

10.

- A.) Ismertesse a vágás során kitermelt előhűtött termékek további feldolgozási, értékesítési lehetőségeit.
- B.) Melyek az elsősegélynyújtás szabályai?
- C.) Milyen gazdasági társaságokat ismer, jellemezze működésüket.

A tételhez használható segédeszköz: -

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

11.

- A.) Ismertesse a darabolás, csontozás, filézés feladatát, eszközeit, minőségi előírásait.**
- B.) Melyek a legfontosabb teendők áramütéses baleseteknél?**
- C.) Hogyan történhet a társas vállalkozások megszűnése?**

A tételhez használható segédeszköz:

Daraboló eszközök rajzai

Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

12.

- A.) Mondja el a főzés, pasztörözés, sterilizálás, sütés célját, berendezéseit, paramétereit. Mi a hőkezelés utáni hűtés célja, milyen módokat ismer?**
- B.) Milyen előírások vonatkoznak a munkába állásra, munkavégzésre?**
- C.) Hogyan történik az értékesítéshez szükséges áruk beszerzése?**

A tételhez használható segédeszköz:

Főző berendezések rajzai

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

13.

A.) A tartósító eljárások közül ismertesse a füstölés célját, módjait, berendezéseit.

B.) Melyek a munkavállalók tűzvédelmi feladatai?

C.) Mit jelent az árukészlet?

A tételhez használható segédeszköz:

Füstölő berendezések rajzai

Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

14.

A.) Mi a csomagolás célja, milyen csomagolási módokat és berendezéseket ismer?

B.) Milyen tűzoltásra használt anyagokat és eszközöket ismer?

C.) Hogyan történhet a vállalkozás pénzforgalmának bonyolítása?

A tételhez használható segédeszköz:

Csomagoló berendezések rajzai

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

15.

- A.) Ismertesse a vágási-, feldolgozási folyamat közben végzett állategészségügyi ellenőrzés célját és módjait.
- B.) Mi a környezetvédelem célja, feladata, milyen előírások vonatkoznak a hulladék kezelésére?
- C.) Milyen eszközök alkalmazhatóak az áruforgalom megtartása, növelése érdekében?

A tételhez használható segédeszköz:

Kivonat a környezet védelmének általános szabályairól szóló 1995. évi LIII. törvényből

Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

16.

- A.) Hasonlítsa össze és jellemezze az egyes vágóállatok szöveti összetételét (baromfi, hal, nyúl, vad). Ismertesse a húsok kémiai, fizikai tulajdonságait.
- B.) Milyen higiéniai előírások vonatkoznak az élelmiszeripari üzem telepítésére?
- C.) Milyen tulajdonságokkal kell rendelkeznie a vállalkozásban a munkavállalóknak?

A tételhez használható segédeszköz:

Erkölcsei bizonyítvány minta

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

17.

- A.) Mi a forrázás célja, feladata. Milyen forrázási berendezéseket alkalmazhatunk a vágás során?**
- B.) Melyek az élelmiszeripari helyiségekre vonatkozó higiéniai előírások?**
- C.) Hogyan történik a kereskedelmi forgalomba kerülő áruk értékesítése?**

A tételhez használható segédeszköz:

Forrázó berendezések rajzai

Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

18.

- A.) Ismertesse a bőrfejtés célját, feladatát, folyamatát.**
- B.) Milyen szociális és egészségügyi létesítményeket kell kialakítani az élelmiszeripari üzemben?**
- C.) Melyek a kereskedelmi munka személyi és tárgyi feltételei?**

A tételhez használható segédeszköz:

Bőrfejtő gépek rajzai

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

19.

- A.) Sorolja fel a baromfi párizsi gyártásának alpműveleteit. Ismertesse az egyes műveletek célját, feladatát.**
- B.) Ismertesse a személyi higiéniai előírásokat, illetve a munka- és védőruhára vonatkozó előírásokat.**
- C.) A munkaviszony létesítésének feltételei, dokumentumai.**

A tételhez használható segédeszköz:

Munkaszerződés minta

Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

20.

- A.) Határozza meg a húskonzervek fogalmát, fajtáit. Hogyan történik a konzervek előállítása.**
- B.) Ismertesse a HACCP rendszer alapelveit.**
- C.) Hogyan keletkezik az értékesítés során eredmény?**

A tételhez használható segédeszköz: -

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

1.

A.) Ismertesse a vágóállatok szervezeti felépítését. Jellemezze a szöveteket, szerveket, szervrendszereket. Sorolja fel a testüregeket, ismertesse a belső szerveket.

Kulcsszavak, fogalmak

- Sejt, szövet, szerv, szervrendszer, szervezet,
- Koponya, mell-, has-, medenceüreg szervei,
- Szervrendszer felsorolása, fontosabb szervek ismertetése

B.) Ismertesse a munkavédelem fogalmát, fő területeit.

Kulcsszavak, fogalmak

- Követelmények, eszközök, intézkedések rendszere,
- Egészségre ártalmatlan, biztonságos munkakörülmények biztosítása,
- Baleset elhárítás, munka- és üzemegészségügy.

C.) Ismertesse a piac fogalmát, legfontosabb tényezőit.

Kulcsszavak, fogalmak

- Eladók, vevők kapcsolatrendszere, árucserék összessége,
- Kereslet, kínálat, ár és összefüggéseik,
- Hiány, piaci egyensúly.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



2.

A.) Csoportosítsa a vadfajtákat, jellemezze a különböző csoportok tulajdonságait.

Kulcsszavak, fogalmak

- Apró vadak,
- Nagy vadak.

B.) Határozza meg a baleset, munkabaleset, foglalkozási ártalom, foglalkozási betegség fogalmát.

Kulcsszavak, fogalmak

- Egyszeri külső hatás, sérülést, egészségügyi károsodást okoz,
- Munka közben vagy azzal összefüggésben ért baleset,
- Hosszú időn át kifejtett károsító hatás,
- az egészségkárosító hatás miatt a szervezet megbetegszik.

C.) Mi jellemzi a piaci versenyt, mi a tisztességtelen piaci magatartás?

Kulcsszavak, fogalmak

- Értékesítési piac, beszerzési piaci verseny,
- Fogyasztók befolyásolása, gazdasági versenyt korlátozó megállapodások,
- Gazdasági erőfölénnyel való visszaélés.

Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

3.

A.) Csoportosítsa a halfajtákat, jellemezze a különböző csoportok tulajdonságait.

Kulcsszavak, fogalmak

- Édesvízi,
- Tengeri.

B.) Melyek a munkáltatók és munkavállalók munkavédelmi feladatai?

Kulcsszavak, fogalmak

- Biztonságos, egészséges munkafeltételek megteremtése,
- Munkavédelmi szabályok betartása, balesetek, foglalkozási megbetegedések megelőzése.

C.) Mi a kereskedelem fogalma, jelentősége, tartalma?

Kulcsszavak, fogalmak

- Nemzetgazdasági ág, áruk adásvétele, termelők, fogyasztók, kereskedelem,
- A kereskedelem az áruk adásvétele,
- A termelés és a fogyasztás közötti térbeli és időbeli válaszfértékelés.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

4.

A.) Melyek az élő állatok átvételének minőségi követelményei? Hogyan történik az élő állatok mennyiségi átvétele? Ismertesse az állatok szállítására, kirakodására vonatkozó előírásokat.

Kulcsszavak, fogalmak

- Objektív, szubjektív minősítés
- Bruttó, nettó tömeg, tara tömeg,
- Szállító eszközök, állatvédelmi előírások

B.) Melyek a gépek biztonságos üzemeltetésének általános szabályai?

Kulcsszavak, fogalmak

- Veszélyes tényezők gépeknél (forgó, mozgó tárgyak),
- Üzemeltetés feltételei, biztonságos kezelhetőség,
- Védőeszközök rendeltetésszerű használata.

C.) Melyek a nagykereskedelem és kiskereskedelem jellemzői?

Kulcsszavak, fogalmak

- Nagykereskedelem fogalma, jellemzői,
- Kiskereskedelem fogalma, jellemzői.

5.

A.) Sorolja fel a házi nyúl feldolgozásának vágási műveleteit. Ismertesse az egyes műveletek célját, feladatait, módjait, eszközeit.

Kulcsszavak, fogalmak

- Kábítás, véreztetés, bőrfejtés,
- Bontás, zsigerelés, állategészségügyi előírások, hűtés.

B.) Melyek az anyagmozgatásra vonatkozó biztonsági előírások?

Kulcsszavak, fogalmak

- Kézi és gépi anyagmozgatás,
- Egyéni, csoportos, segédeszközzel, segédeszköz nélkül,
- teher felemelése, elszállítása, letevése,
- Kézikocsik, kézi targoncák, motoros targoncák.

C.) Milyen kereskedelmi-értékesítési formákat ismer?

Kulcsszavak, fogalmak

- Boltok, vegyeskereskedés, áruházak, ABC-áruházak, hipermarketek, diszkont áruházak, bemutató-termek.

Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

6.

A.) Ismertesse a vágási műveletek során kitermelődő fő és melléktermékeket, azok kezelését. (hal, vadak, házi nyúl).

Kulcsszavak, fogalmak

- Főtermékek meghatározása,
- Melléktermékek felsorolása.

B.) Mi az érintésvédelem feladata?

Kulcsszavak, fogalmak

- Az elektromos áram élettani hatása,
- Az egyszerű és fokozott érintésvédelem.

C.) Mi a vállalkozás fogalma, elemei, szükségessége?

Kulcsszavak, fogalmak

- A vállalkozás fogalma,
- Új, értékes dolog létrehozásának folyamata,
- Folyamatos tevékenység,
- Idő és erőfeszítés befektetése,
- Egyéni, gazdasági, társadalmi szükséglet,
- Munkahelyteremtés, adófizetés, kereslet kielégítés.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

7.

A.) Ismertesse a sózás, pácolás célját, módjait, illetve a műveletek alatt lejátszódó folyamatokat.

Kulcsszavak, fogalmak

- Tartósító eljárás, íz, szín kialakítás,
- Száraz, nedves, kevert pácolás,
- Fecskendőpácolás, fedőpácolás, tumblerezés,
- Fizikai, biokémiai, mikrobiológiai folyamatok.

B.) Milyen szabályok vonatkoznak az elektromos berendezések üzemeltetésére, javítására?

Kulcsszavak, fogalmak

- Szakképzettségnek megfelelő munkavégzés,
- Gépek üzembe helyezése, biztonsági felszerelések, védőeszközök,
- Kikapcsolás, áramtalanítás.

C.) Az egyéni vállalkozás jellemzése, működésének feltételei.

Kulcsszavak, fogalmak

- Termelő vagy szolgáltatói tevékenység végzése,
- Alapfeltételei, a működés jellemzői, vállalkozói igazolvány.

Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

8.

A.) Ismertesse a készítmények gyártásához felhasználható gyártási húsalapanyag jellemzését.

Kulcsszavak, fogalmak

- Húsok összetétele, táplálkozási értéke,
- Hő állapot szerinti meleg, előhűtött, fagyasztott hús,
- Ipari hús előállításának műveletei.

B.) Ismertesse a kéziszerszámokra vonatkozó munkavédelmi előírásokat.

Kulcsszavak, fogalmak

- Egyetemes, többcélú- speciális- technológiai kéziszerszámok,
- Kéziszerszámok kialakítása, elhelyezése, használata.

C.) Ismertesse a boltnélküli kereskedelem formáit.

Kulcsszavak, fogalmak

- Csomagküldő kereskedelem, kereskedelmi automaták,
- Ügynöki kereskedelem, internetes és egyéb kereskedelem (piac, vásár, TV-shop, járműről történő értékesítés).

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

9.

A.) Ismertesse a hűtés, fagyasztás célját, módjait, paramétereit.

Kulcsszavak, fogalmak

- Lassú-, gyors-, ultragyors előhűtés,
- Lassú-, gyors fagyasztás,
- Hűtőlánc.

B.) Hogyan védekezünk a munkahelyen előforduló fizikai ártalmak (rázkódás, zaj, meleg, hideg) ellen?

Kulcsszavak, fogalmak

- Műszaki, egészségügyi intézkedések,
- Személyi védőeszközök, orvosi vizsgálatok, klimatizálás,
- Szellőztetés, védőruhák biztosítása.

C.) Hogyan történhet az áruforgalom, sorolja fel elemeit.

Kulcsszavak, fogalmak

- Közvetlen, közvetett, többlépcsős módon,
- Beszerzés, készletezés, értékesítés.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

10.

A.) Ismertesse a vágás során kitermelt előhűtött termékek további feldolgozási, értékesítési lehetőségeit.

Kulcsszavak, fogalmak

- Kereskedelmi értékesítés (előhűtött, fagyaszott állapotban),
- Termékgyártás, tovább-feldolgozás.

B.) Melyek az elsősegélynyújtás szabályai?

Kulcsszavak, fogalmak

- Határozott, gyors, megnyugtató fellépés,
- Környezet biztosítása (tömeg, friss levegő),
- Sérült ellátása, orvos, mentő értesítése.

C.) Milyen gazdasági társaságokat ismer, jellemezze működésüket.

Kulcsszavak, fogalmak

- Közkereseti társaság, betéti társaság,
- Közös vállalat, korlátolt felelősségű társaság, részvénytársaság, egyesülés,
- Működésük jellemzése.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

11.

A.) Ismertesse a darabolás, csontozás, filézés feladatát, eszközeit, minőségi előírásait.

Kulcsszavak, fogalmak

- Csont nélküli hús előállítása,
- Kések, szétválasztó berendezések,
- Húsok formázása.

B.) Melyek a legfontosabb teendők áramütéses baleseteknél?

Kulcsszavak, fogalmak

- A balesetet szenvedett kiszabadítása az áramkörből (berendezés, hálózat kikapcsolása, sérült elhelyezése),
- Újraélesztés, orvos, mentők értesítése.

C.) Hogyan történhet a társas vállalkozások megszűnése?

Kulcsszavak, fogalmak

- Jogutódlással:
 - egyesülés, összeolvadás, beolvadás, szétválás, különválás, kiválás.
- Jogutód nélkül:
 - határozott időre létrehozott társaság esetén a határozott idő elteltével,
 - a cégbíróság által hivatalból történő törléssel,
 - végelszámolással,
 - felszámolással.

12.

A.) Mondja el a főzés, pasztőrözés, sterilezés, sütés célját, berendezéseit, paramétereit. Mi a hőkezelés utáni hűtés célja, milyen módokat ismer?

Kulcsszavak, fogalmak

- Hőkezelés vízben, gőzben, forró levegővel,
- Különböző hőkezelési eljárások paraméterei.

B.) Milyen előírások vonatkoznak a munkába állásra, munkavégzésre?

Kulcsszavak, fogalmak

- Munkaképesség megtartása (helyes táplálkozás, pihenés),
- Munkakezdés előtti állapot, munkaidő, munkaközi- és munkaszünet.

C.) Hogyan történik az értékesítéshez szükséges áruk beszerzése?

Kulcsszavak, fogalmak

- Az árubeszerzés folyamata, mennyiségének, összetételének meghatározása, fogalom meghatározása,
- Az árukészlet, tárolási lehetőségek, utánpótlási idő, pénzügyi helyzet, szállítók, üzleti kapcsolat, megrendelés,
- Áruátvétel, pénzügyi lebonyolítás.

13.

A.) A tartósító eljárások közül ismertesse a füstölés célját, módjait, berendezéseit.

Kulcsszavak, fogalmak

- Hideg, meleg forró-, és utófüstölés, lelángolás,
- Füstolat alkalmazásának lehetősége,
- Füstölési paraméterek,
- Környezetvédelem,
- Hagyományos füstölés, ill. füstölő-főző berendezések.

B.) Melyek a munkavállalók tűzvédelmi feladatai?

Kulcsszavak, fogalmak

- A tűzkárok megelőzése, a tüzek oltása, a tüzek keletkezésének vizsgálata,
- A tüzek továbbterjedésének megakadályozása, emberek mentése, jelzés, ok, felelősség, anyagi kár tisztázása.

C.) Mit jelent az árukészlet?

Kulcsszavak, fogalmak

- Készletezés fogalma, készletgazdálkodás, készletek nagysága, összetétele, árukészlet forgási sebessége, árutárolás

14.

A.) Mi a csomagolás célja, milyen csomagolási módokat és berendezéseket ismer?

Kulcsszavak, fogalmak

- Termékek védelme, tájékoztatás, reklám,
- Fóliás, vákuumfóliás, védőgázos csomagolás,
- Címkék, jelölések.

B.) Milyen tűzoltásra használt anyagokat és eszközöket ismer?

Kulcsszavak, fogalmak

- Víz, oltóhabok, oltógázok, oltóporok,
- Porral – vízzel – habbal – széndioxiddal – halonnal oltó készülékek.

C.) Hogyan történhet a vállalkozás pénzforgalmának bonyolítása?

Kulcsszavak, fogalmak

- Pénzforgalom fogalma,
- Készpénzzel történő fizetés, készpénz nélküli fizetési átutalás, beszedési megbízás, hitelezés.

15.

A.) Ismertesse a vágási-, feldolgozási folyamat közben végzett állategészségügyi ellenőrzés célját és módjait.

Kulcsszavak, fogalmak

- Állatbetegségek, fertőzésveszély,
- Dolgozók, fogyasztók védelme,
- Érzékszervi, laboratóriumi vizsgálat.

B.) Mi a környezetvédelem célja, feladata, milyen előírások vonatkoznak a hulladék kezelésére?

Kulcsszavak, fogalmak

- Ipari, mezőgazdasági... tevékenységből származó káros hatások megelőzése, környezetgazdálkodás, természetvédelem, vízvédelem,
- Melléktermék, hulladék, szemét gyűjtése, elhelyezése,
- Mérgező, veszélyes hulladékok.

C.) Milyen eszközök alkalmazhatóak az áruforgalom megtartása, növelése érdekében?

Kulcsszavak, fogalmak

- Reklám, eladás-ösztönzés, személyes eladás,
- Mintaküldés, bemutatók, árendedmények,
- Nyereményjáték, hűség-program, visszatérítések,
- Bolti, ügynöki szolgáltatások.

16.

A.) Hasonlítsa össze és jellemezze az egyes vágóállatok szöveti összetételét (baromfi, hal, nyúl, vad). Ismertesse a húsok kémiai, fizikai tulajdonságait.

Kulcsszavak, fogalmak

- A húsok szöveteinek ismertetése,
- Víz, fehérje, szénhidrát-tartalom,
- A húsok színe, szaga, állománya.

B.) Milyen higiéniai előírások vonatkoznak az élelmiszeripari üzem telepítésére?

Kulcsszavak, fogalmak

- Élelmiszeripari üzem telepítésének feltételei, környezeti hatások,
- Elhelyezés, megközelíthetőség, úthálózat, vízellátás,
- Szennyvízelvezetés, tiszta és szennyes övezetek.

C.) Milyen tulajdonságokkal kell rendelkeznie a vállalkozásban a munkavállalóknak?

Kulcsszavak, fogalmak

- Kiváló képességek, magas szaktudás, külső megjelenés,
- Megfelelő vállalkozói magatartás.

17.

A.) Mi a forrázás célja, feladata. Milyen forrázási berendezéseket alkalmazhatunk a vágás során?

Kulcsszavak, fogalmak

- Tollazat eltávolításának megkönnyítése,
- Állóvizes, bukógátas, forrázókádak,
- Forrázási idő, hőmérséklet, víz-cirkuláció.

B.) Melyek az élelmiszeripari helyiségekre vonatkozó higiéniai előírások?

Kulcsszavak, fogalmak

- Épületek, helyiségek, padozat, mennyezet, oldalfalak, nyílászárók, világítás, szellőztetés, hűtés.

C.) Hogyan történik a kereskedelmi forgalomba kerülő áruk értékesítése?

Kulcsszavak, fogalmak

- Értékesítés fogalma,
- Áru kicsomagolása, ár feltüntetése, áruk elhelyezése,
- Értékesítési módok:
 - hagyományos,
 - önkiszolgáló,
 - önkiválasztó,
 - minta utásni.

Szakképesítés: 35 541 01 Speciális állatfeldolgozó
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Speciális állatfeldolgozás

18.

A.) Ismertesse a bőrfejtés célját, feladatát, folyamatát.

Kulcsszavak, fogalmak

- Bőr nélküli főtermék előállítása,
- Bőr előmetszése, előfejtése, bőr lefejtése,
- Bőrfejtési hibák.

B.) Milyen szociális és egészségügyi létesítményeket kell kialakítani az élelmiszeripari üzemben?

Kulcsszavak, fogalmak

- Öltöző (fekete-fehér) üzemi konyha, büfé, étkező,
- Mosdó, WC, zuhanyzó, mosoda.

C.) Melyek a kereskedelmi munka személyi és tárgyi feltételei?

Kulcsszavak, fogalmak

- Boltvezető, eladó, pénztáros,
- Feladatok, kereskedővel szembeni elvárások,
- Áru – vevő ismerete,
- Épület, elárusítóhely, raktárak, gépek, berendezések.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



19.

A.) Sorolja fel a baromfi párizsi gyártásának alpműveleteit. Ismertesse az egyes műveletek célját, feladatát.

Kulcsszavak, fogalmak

- Alap és járulékos segédanyagok előkészítése, bemérése,
- Aprítás, keverés,
- Töltés, formázás,
- Hőkezelés - hűtés - raktározás,
- Csomagolás.

B.) Ismertesse a személyi higiéniai előírásokat, illetve a munka- és védőruhára vonatkozó előírásokat.

Kulcsszavak, fogalmak

- Személyi higiénia tárgyi feltételei:
 - egészségügyi létesítmények,
 - egészséges munkakörülmények,
 - eszközök,
 - berendezések.
- Munka- és védőruha,
- Orvosi vizsgálatok, ápoltság, kézmosás – fertőtlenítés, szájmasc, szájkendő.

C.) A munkaviszony létesítésének feltételei, dokumentumai.

Kulcsszavak, fogalmak

- Munkaviszony fogalma létesítésének feltételei:
 - a munkavégzés helye, a munkakör, a munka díjazása, a képzési feltételek, és az egyéb juttatások,
- A munkáltató és a munkavállaló egyéb megállapodás,
- Munkaszerződés írásba foglalása, aláírása mindkét fél részéről.

20.

A.) Határozza meg a húskonzervek fogalmát, fajtáit. Hogyan történik a konzervek előállítása.

Kulcsszavak, fogalmak

- Termékcsoport meghatározása,
- Fél- illetve teljes konzervek,
- Gyártástechnológiai műveletek felsorolása.

B.) Ismertesse a HACCP rendszer alapelveit.

Kulcsszavak, fogalmak

- Lehetséges veszélyek megállapítása,
- Műveletek, eljárások meghatározása,
- Kritikus határértékek megállapítása,
- Szabályozást felügyelő rendszer felállítása,
- Helyesbítő tevékenység meghatározása,
- Hatékonyan működő HACCP kiegészítő vizsgálatai,
- Dokumentáció.

C.) Hogyan keletkezik az értékesítés során eredmény?

Kulcsszavak, fogalmak

- Árbevétel:
 - eladott áruk beszerzési költsége,
- Árres-tömeg:
 - forgalmazási költségek,
- Eredmény:
 - nyereség – veszteség.

Speciális állatfeldolgozás

ÉRTÉKELÉS

[illegible]

dátum

aláírás

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Henry Adams