
Szakmai vizsga feltételei és tartalma
KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNY
szakmai vizsgára vonatkozó kivonata
HÚSIPARI TECHNIKUS SZAKMA

1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A szakma megnevezése: Húsipari technikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 0721 05 09
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: -
- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 245 óra, Érettségire épülő oktatásban: 160 óra

8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

- 8.1. Szakma megnevezése: húsipari technikus
- 8.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:
 - 8.2.1. valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.
 - 8.2.2. A szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

8.3. Központi interaktív vizsga

- 8.3.1. A vizsgatevékenység megnevezése: húsipari termékek gyártási ismeretei
- 8.3.2. A vizsgarészek leírása:
 - 1. rész: húsipari technológia (55 %),
 - 2. rész: húsipari gépek, berendezések (15%)
 - 3. rész: minőségbiztosítás és gazdasági ismeretek (15%)
 - 4. rész: szakmai számítások (15%)

A központi interaktív vizsga során az alábbi tanulási eredmények mérése történik:

- Húsipari technológia témakörben: Mikrobiológiai és higiéniai ismeretek. Vágóállat-fajok, fajták. Vágóállatok szervezeti felépítése. A vágóállatok beérkeztetése, átvétele és a vágásra

előkészítés műveletei, a vágóvonalon történő műveletek. Darabolás és csontozás műveletei és paramétereit. Húsrészek konyhatechnikai felhasználása. A húskészítmények technológiájában: az alapanyagok, segéd, jelleg és ízki alakító anyagok, adalékanyagok tulajdonságai, átvétele. Húsipari termékcsoportok, termékcsoportokra jellemző gyártástechnológiai műveletek, higiéniai és munkabiztonsági előírások. Tartósítási módok jellemzői. Késztermék tárolási és csomagolási műveletei, előírásai.

- Húsipari gépek, berendezések témakörben: a vizsgázó a megadott húsipari gép rajza alapján felismeri a gépet, részeit megnevezi, működését ismerteti, ismerteti a higiéniai és munkabiztonsági előírásait.
- Minőségbiztosítási témakörben: a vizsgázó ismerteti az élelmiszeriparra vonatkozó minőségbiztosítási előírásokat, az élelmiszeripari vállalkozás indításához szükséges jogi- és munkaügyi előírásokat, a vállalkozás működtetésének feltételeit és folyamatait
- Szakmai számítás témakörben: a vizsgázó számítási feladatokat old meg az anyagfelhasználás-, veszteség-, kihozatal, műveleti és gazdálkodási számítás területén.

Az interaktív (online) írásbeli feladatsornak legalább 20, legfeljebb 25 feladatot kell tartalmaznia.

Az egyes feladattípusok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb:

- igaz-hamis állítások (10 %)
- rövid és hosszabb választ igénylő feladatok (25 %)
- termék megnevezése, technológiai lépések helyes sorrendbe állítása (10%)
- egymáshoz rendelés (párosítás) (10%)
- hiányos szöveg kiegészítése a megadott szóelemek segítségével (10%)
- táblázat hiányos elemeinek kitöltése (10%)
- ábra felismerése, megnevezése, részeinek ismertetése (15%)
- számítási feladat (10%)

8.3.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

8.3.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

8.3.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A javítás a feladatsorhoz készített javítási útmutató alapján történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-

át elérte.

8.4. Projektfeladat

8.4.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Húsfeldolgozás projektfeladat.

8.4.2. A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység öt részből áll:

a) vizsgarész:

A vizsgázó a következő feladatok egyikét végzi el, majd szakmai beszélgetést folytat:

- Egy vágástechnológiai művelet végrehajtása a szennyezett övezetben.
vagy

- Egy vágástechnológiai művelet végrehajtása a tiszta övezetben.

A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 10 %.

b) vizsgarész:

A vizsgázó a következő feladatok egyikét végzi el, majd szakmai beszélgetést folytat:

- Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi darabolása.
vagy

- Bőrös sertés féltestek pácba darabolása.
vagy

- Marha negyedtestek kereskedelmi darabolása.
vagy

- Marha negyedtestek darabolása gyártástechnológiai célra.
vagy

- Egy húsrész csontozása-formázása.
vagy

- Baromfitest, darabolása-csontozása.

A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 10 %.

c) vizsgarész:

A vizsgázó elvégzi egy húsipari termék előállítását, majd szakmai beszélgetést folytat:

- A minőségbiztosítási dokumentációk alapján átveszi a gyártástechnológia során felhasznált anyagokat.
- A mellékelt gyártási utasítás előírásai alapján kiszámolja a gyártás során felhasznált anyagok

mennyiségét.

- Végrehajtja a termék gyártása során felhasznált anyagok előkészítését, kimérését, aprítását. - Végrehajtja a töltőmassza készítését.
- Végrehajtja a termék töltését, formázását.
- Végrehajtja a termék tartósítását, hűtőtárolását

A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 10 %.

d) vizsgarész: A vizsgázó a következő feladatok egyikét végzi el, majd szakmai beszélgetést folytat:

- Elvégzi egy húskészítmény érzékszervi bírálatát és jegyzőkönyvet készít.
vagy
- Elvégzi egy húskészítmény szárazanyagtartalmának vizsgálatát és jegyzőkönyvet készít.
vagy
- Elvégzi egy húskészítmény sótartamának vizsgálatát hagyományos titrálással és jegyzőkönyvet készít. vagy
- Elvégzi egy pácoltat sótartalmának meghatározását konduktometriás módszerrel és jegyzőkönyvet készít.
vagy
- Elvégzi a pácoltat sűrűségének meghatározását és jegyzőkönyvet készít.
vagy
- Elvégzi egy húskészítmény fehérjetartalmának vizsgálatát és jegyzőkönyvet készít.
vagy
- Elvégzi egy pácoltat nitrittartalmának vizsgálatát és jegyzőkönyvet készít.

A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 10 %.

8.5.2.2 Portfólió készítés és bemutató

A vizsgázó bemutatja a portfóliót: 10 percben ismerteti a bizottsággal a portfóliója tartalmát, a szakmai fejlődést, előrehaladást, az elért célokat.

- Bemutatkozás, célkitűzés: A vizsgázó bemutatkozása. Milyen motivációs tényezők játszottak szerepet a szakmaválasztásban. A vizsgázó saját maga által meghatározott erősségei, fejlesztendő tulajdonságai. Milyen célokat szeretne elérni a szakmai karrierjében.
- Dokumentumok: A dokumentumok a vizsgázó tudását, fejlődését, teljesítményét bemutató szöveges, fotós, animációs, videós prezentációk összessége, amely bemutatja a vizsgázó

fejlődését a képzés teljes időtartama alatt. Tartalmazza a szakmai munkához közvetlenül köthető, versenyeredmények, elkészített produktumok fényképei, vágási, vagy csontozási, gyártási folyamatot bemutató dokumentumok, szakmához köthető rendezvények, kiállítások, múzeumlátogatások dokumentálása, külföldi tanulmányutak beszámolóit, önreflexiók. A dokumentumoknak tartalmaznia kell olyan elemeket, amelyeken egyértelműen megállapítható, hogy a vizsgázó legalább egy idegen nyelven szakirodalmat olvas.

- Reflexió: A vizsgázó önértékelése, szakmai fejlődésének önjellemzése. Tartalmazza, hogy a vizsgázó saját megítélése szerint melyek azok a szakmai kompetenciák, amelyek legjobban fejlődtek a képzés során. Milyen szakmai területen érez még nagyobb fejlődési lehetőséget. Tartalmazhat még egyéb, a vizsgázó által fontosnak vélt információt.

A portfólió formai követelményei:

- Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, másfeles sortávolság, sorkizárás, 2,5 cm-es margó.
- A dokumentumokban minden fotót, szöveges dokumentumot, videót, animációt forrásmegjelöléssel kell ellátni.
 - A dokumentumok készítéséhez felhasznált forrásokat (könyvek, folyóiratok, internetes források, egyéb források), a dokumentum végén fel kell tüntetni.

A portfólió elektronikus dokumentum, amelyet a szakképző intézménynek a szakmai vizsga előtt hitelesíteni szükséges. A dokumentum tárolását a képző intézmény által meghatározott módon kell tárolni.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő:

A technikai szakmai oktatás esetén a 11-13. évfolyam

Az érettségire épülő oktatás esetén a 13-14. évfolyam Félévenként legalább egy, a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges.

A portfólió értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10 %

A portfólió akkor fogadható el, ha tartalma alapján legalább 40 %-osra értékelhető.

A portfóliót a vizsga megkezdése előtt legalább 10 nappal a vizsgabizottság elnökének rendelkezésére kell bocsátani.

8.5.3. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

A vizsgatevékenység megoldására rendelkezésre álló időtartam: 360 perc.

8.5.4. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

a) részfeladat értékelésének szempontjai:

- az adott gyártási művelet/műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (50%)
- a munkavégzéshez szükséges eszközök/gépek/berendezések szakszerű használata (25%)
- munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (15%)
- gyártási műveletek és folyamatok ismerete, szakmai nyelvhasználat (10%)

Az a) részfeladat értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 20%

b) részfeladat értékelésének szempontjai:

- az adott gyártási művelet/műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (50%)
- a munkavégzéshez szükséges eszközök/gépek/berendezések szakszerű használata (25%)
- munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (15%)
- gyártási műveletek és folyamatok ismerete, szakmai nyelvhasználat (10%)

A b) részfeladat értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 20%

c) részfeladat értékelésének szempontjai:

- az adott gyártási művelet/műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (50%)
- a munkavégzéshez szükséges eszközök/gépek/berendezések szakszerű használata (25%)
- munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (15%)
- gyártási műveletek és folyamatok ismerete, szakmai nyelvhasználat (10%)

A c) részfeladat értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 35%

d) részfeladat értékelésének szempontjai:

- mérések, minősítések pontossága, kiértékelése (60%)
- mérési jegyzőkönyv tartalmi kivitelezése, precizitása (40%)

A d) részfeladat értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 15%

e) részfeladat értékelésének szempontjai:

- portfólió szakmai tartalma (60%)
- portfólió esztétikai kivitelezése, igényessége (20%)
- előadás módja (20%)

Az e) részfeladat értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10%

8.5.4.2. Portfólió értékelésének szempontjai:

- szakmai tartalom (70%)
- reflexió minősége (30%)

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerzhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

8.7.A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

8.8.A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:

Ágazati alapvizsga: 10 %, Szakmai vizsga: 90%

8.9.A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A központi interaktív vizsgán használható:

- számológép

A projektfeladat során használható:

- Magyar Élelmiszerkönyv
- gyártmánylap
- minőségbiztosítási dokumentum