



Valamennyi, húsipari szakképzést folytató iskola Igazgatójának

Székhelyén

Tisztelt Igazgató Asszony/Úr!

A Földművelésügyi Minisztérium felhívása alapján a 2016/2017. tanévben
a **HÚSIPARI TERMÉKGYÁRTÓ SZAKMA KIVÁLÓ TANULÓJA VERSENY-t**

a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara szervezésében a **Széchenyi István Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakképző Iskola és Kollégiumban** rendezzük meg (4220 Hajdúböszörmény, Radnóti Miklós utca 3.)

A verseny időpontja: 2017. március 1-3. beérkezés: 2017. február 28.

Nevezési határidő: 2017. február 10.

Az intézet igazgatója: Molnár Magdolna

A versenyen való részvétel feltételei:

Az OKJ 34 541 03 Húsipari termékgyártó szakma csak azon végzős tanulói vehetnek részt, akik:

- legalább közepes tanulmányi eredményt értek el,
- fegyelmi büntetésük nem volt,
- önhibájukból balesetet nem okoztak,
- a nevezési díjat részükre, a rendező iskola számlájára befizette.

A nevezhető versenyzők száma:

Az érdekelt iskolák az 1. számú mellékletnek megfelelően nevezhetnek versenyzőt.

Amennyiben a nevezett versenyző indítása akadályba ütközik, tartalék versenyző utazhat a verseny helyszínére, kitöltött nevezési lappal.



A Földművelésügyi Minisztérium felhívása alapján ezúton hozom az érdekelt iskolák tudomására, hogy a verseny döntőjében részt vevő tanulók számának megfelelően a küldő iskola nevezési díjat fizet.

A nevezési díj: 6000 Ft/versenyző

A nevezési díjat, az országos döntőt rendező iskola részére, az alábbi számlaszámra kell befizetni:

10025004-00333685-00000000

Közlemény rovatban „országos húsipari termékgyártó verseny” megjegyzés kerüljön feltüntetésre.

Az átutalásról szóló igazolást a versenyre érkező tanuló, illetve kísérője a jelentkezéskor köteles bemutatni a versenyfelelősnek, vagy a rendező iskola megbízottjának.

A versenyre a tanulók hozzanak magukkal:

- személyi igazolványt, TAJ kártyát, adó kártyát,
- íróeszközt (kék színű toll),
- zsebszámológépet,
- egyéni jelölés nélküli munkaruhát és védőfelszerelést (*új gumicsizma, lánckötény, lánckesztyű, alkarvédő*),
- kéziszerszámokat: acélkés, fenőacél, késtartó, kézfűrész (hasítóbárdot nem kell hozni)!

Kérem Igazgató Asszonyt/Urat, hogy a csatolt **nevezési lapot** tanulónként hitelesítve, valamint a kísérők és a versenyzők **étkezési és szállásigényét** felmérő lapot kitöltve, legkésőbb **2017. február 10-ig a versenyt rendező iskola** részére szíveskedjék megküldeni.

Az igényelt szolgáltatások térítési díja, számla ellenében előre átutalással történik.

Az igényelt szállás és étkezés lemondására csak írásban (faxon vagy postai levélben) **2017. február 26-ig van lehetőség.** Ezután az igénylés visszamondását nem tudjuk elfogadni, a megigényelt tételek leszámlázásra kerülnek.

A versenyzők és a kísérők részére kollégiumi elhelyezést tudunk biztosítani.



Gyakorlati versenyfeladatok összes időtartama: 240 perc

1. gyakorlati feladat

A munkavégzés követelményei megnevezésű, 10926-12 azonosító számú szakmai követelménymodul:

Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, tisztítása a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával tevékenységek értékelése a többi gyakorlati feladatnál - külön-külön pontozólapon- történik.

2. gyakorlati feladat

A vágóhídi munka megnevezésű, 10927-12 azonosító számú szakmai követelménymodul:

Sertés test bontása, zsigerelése, tisztítása, hasítása, kipucolása.

Lehúzott félsertés testek előállítása (leszalonnázás, szalonna alapanyag előkészítése, megmunkálása).

3. gyakorlati feladat

A Darabolás, csontozás megnevezésű, 10928-12 azonosító számú szakmai követelménymodul:

Sertés fél test testtáji darabolása.

Testtájak húsrészekre bontása, csontozása, formázása, kivágása (zsír és íntalanítása), húsok osztályozása.

Pácalapanyagok és kereskedelmi tőkehúsrészek készítése.

4. gyakorlati feladat

A Másodlagos húsipari feldolgozás megnevezésű, 10929-12 azonosító számú szakmai követelménymodul:

Kézhez kapott készítmény receptura alapján 5kg termék gyártása:

- a. Alap,- adalék-, összetevő anyagok előkészítése (kiválasztása, kimérése).
- b. Burkolóanyag előkészítése (szükség szerint darabolása, klipszelése, stb.).



c. Húskészítmény gyártásához alapanyagok előkészítése (aprítás, fűszerezés, keverés stb.).

d. Hőkezelt töltelékes húskészítmény gyártása (töltés, formázás, botra szedés).

A gyártandó terméket a verseny napján választja ki a versenybizottság.

5. gyakorlati feladat

A Húsipari értékesítés megnevezésű, 10930-12 azonosító számú szakmai követelménymodul:

Kiszolgálás tőkehús és csemegepultnál, a vevő tájékoztatása.

A gyakorlati versenyen az alábbi húskészítmények gyártása lehetséges:

- zala felvágott
- vadász felvágott
- olasz felvágott
- nyári turista felvágott
- füstölt- főtt kolbász
- csemege debreceni
- paraszt kolbász
- disznósajt
- bácskai hurka
- füstölt- főtt csülök
- füstölt- főtt tarja

A szóbeli versenyfeladat az FM által jóváhagyott tételsorok alapján történik. Időtartam: 30 perc felkészülés, 10 perc felelet.

A versenyre kiválasztott szóbeli tétel a, b, c pontjainak összetétele a kiadott tételsortól eltérhet (pl. 2 a, 5 b, 7 c)!



A versennyel kapcsolatos fontos információk!

A gyakorlati verseny pontozását a versenyzőt kísérő szaktanárok / szakoktatókból álló pontozói bizottság végzi. A kísérő a pontozói feladatok ellátásának vállalását vagy lemondását a mellékelt „Jelentkező lap pontozók részére” nyomtatványon jelezze!

Pontozói feladatok ellátását vállaló kísérő szaktanárok munkaruhát legyenek szívesek magukkal hozni!

A verseny szóbeli részének közvetlen meghallgatására nem lesz lehetőség, a szóbeli feleletről DVD készül.

A verseny gyakorlati helyszíne előzetes egyeztetés után megtekinthető 2017. február 13-17. között.

Helyszín: Hajdúhús 2000 Kft. 4030 Debrecen, Diószegi út 7.

Kapcsolattartó: Burai István (tel: 0630/699-1902)

A 150/2012. (VII.6.) Korm. rendelet 7. § (3) alapján a legalább 71 % összteljesítményt elért versenyzők mentesülnek valamennyi vizsgafeladat teljesítése alól 100 % teljesítménnyel és jeles (5) eredménnyel.

Akik a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeiben meghatározott vizsgatevékenységeknek megfelelő feladatokban elérik a 71 % vagy afeletti teljesítményt mentesülnek az adott vizsgafeladat teljesítése alól 100 % teljesítménnyel és jeles (5) eredménnyel.



A rendezvény szervezői és támogatói nevében tisztelettel meghívjuk Önöket és várjuk jelentkezésüket a megadott címen.

Budapest, 2017. február 1.

Üdvözlettel:



Suba Péter
főigazgató-helyettes