



KÉZIKÖNYV
A ZÁRÓVIZSGÁHOZ
A HENTES OKTATÁSI SZAKON

Belgrád
2013. év márciusa

Tartalom

BEVEZETŐ	3
A ZÁRÓVIZSGA ÚJ KONCEPCIÓJA.....	4
1. A ZÁRÓVIZSGA CÉLJA.....	5
2. A záróvizsga szerkezete	6
3. FELTÉTELEK A ZÁRÓVIZSGA LEBONYOLÍTÁSÁRA	9
4. A ZÁRÓVIZSGA MEGSZERVEZÉSE.....	9
4.1. A tanuló felkészítése a vizsgára	10
4.2. Vizsgáztató bizottság	10
4.3. Vizsgafeladatok-kombinációk.....	10
4.4. Vizsgafeltételek előkészítése.....	10
4.5. A vizsga eredményéről történő tájékoztatás	11
5. ÉRTÉKELÉS	11
6. NYILVÁNTARTÁS	12
1. FÜGGELÉK.....	13
MUNKAFELADATOK KOMBINÁCIÓJA FELADATLAPOK	13
A KOMBINÁCIÓK LISTÁJA	14
2.FÜGGELÉK.....	16
A ZÁRÓVIZSGA MUNKAFELADATAI AZ OSZTÁLYZÁSI NYOMTATVÁNYOKKAL.....	16
3. FÜGGELÉK:.....	54
A MUNKAFELADATOK ÖSSZEFOGLALÓ ÉRTÉKELÉSI LAPJA A ZÁRÓVIZSGÁN	54
4. FÜGGELÉK:.....	56
NYILATKOZAT.....	56

BEVEZETŐ

A társadalom gazdasági és technikai fejlődése feltételezi a szakoktatás általános és sajátos céljainak korszerűsítését. Ilyen értelemben a szakoktatás Szerbiában, mindennek előtt, a szaktudás és az eredményes munka elvégzésére szükséges kompetenciók elsajátítására irányul, a továbbtanulás, a nagyobb rugalmasságra, amely lehetővé teszi a munka és a társadalom változó követelményeinek követését, valamint a munkaerő mobilitására.

A minőség javulása érdekében bekapcsolták a különböző érdekcsoportokat és szociális partnereket, a hatékony tudásátadás és ügyesség elsajátítására az oktatási folyamatban, figyelembe véve az etnikai, kulturális és nyelvi különbségeket, a Szerb Köztársaság Oktatási Minisztériuma, elkezte az előkészületeket a szakoktatás átszervezésére és megreformálására, a szakoktatás fejlődési stratégiájának kidolgozásával a szerbiai szakirányú oktatásban¹, amelyet a Szerb Köztársaság Kormánya 2006. év decemberében elfogadott, mint akciótervet² a végrehajtására, 2009. év márciusában és a szerbiai oktatás fejlődési stratégiájának 2020. évig³ 2012. év novemberében lett elfogadva.

A kísérleti oktatás kivitelezése és evaulációja után a mezőgazdaság, élelmiszertermelés és feldolgozás terén a 2010/11. évtől, új tanítási program lett bevezetve⁴: **hentes**. Ez a program a **minősítési szabvány**. A szabványosítás alkalmazása a szakirányú oktatásban magától érthetővé tette a záróvizsga új koncepciójának kialakítását, amivel biztosítható a megszerzett szakmai kompetenciók ellenőrzése, amelyet a minősítési szabvány ír elő.

A **hentes** szak első generációja 2012/13. tanévben fejezi be tanulmányait a záróvizsga letételével.

A záróvizsga programjának elkészítésénél a szociális partnerek- Vállalkozók uniója, szerbiai Gazdasági kamara, más ügyviteli egyesületek és azon szakiskolák tanárainak aktív részvételével készítették elő, amelyekben a program kivitelezett. A program létrehozásának alapjául a záróvizsgák különböző nemzetközi koncepciójának kivizsgálása szolgált je, figyelembe véve a szerbiai tapasztalatokat is ezen a téren.

A Kézikönyv a záróvizsgához Önök előtt egy nyilvános dokumentum, azon szakközépiskolák tanulóinak és tanárainak készült, amelyekben a **hentes** szak működik, valamint azon szociális partnereknek és más szervezeteknek és egyéneknek, akik érdekeltek ezen a területen.

A záróvizsga sikeres lebonyolításának előfeltétele a tanulók felkészítése és a kézikönyvben előírt folyamatok, utasítások betartása, amely nagyon lényeges, hogy a vizsgát ugyanazon módon, minden tanuló számára ugyanazon feltételek mellett végezzék el.

Ez a dokumentum a következő időszakban további fejlesztésre és bővítésre kerül a hároméves oktatási irányzatok, az iskolák és szociális partnerek követelményeivel és szükségleteivel összhangban.

¹ "Службени гласник РС" бр. 1/2007

² "Службени гласник РС" бр. 21/2009

³ "Службени гласник РС" бр. 107/2012

⁴ "Службени гласник РС – Просветни гласник" бр. 06/2012

A ZÁRÓVIZSGA ÚJ KONCEPCIÓJA

A záróvizsga egyik eleme annak a rendszernek, amely a minőséges szakoktatás megvalósításával foglalkozik. A záróvizsgával a szakközépoktatásban az egyén **képesítéshez** jut, amely szükséges a munkaerő piacon.

Az új koncepció alapján lezajló záróvizsgával ellenőrzésre kerül, hogy a tanuló az eredményes hároméves oktatás elvégzésével elsajátította-e a minősítési szabvány és a program által előírt tudást, ügyességet, álláspontokat és képességeket, vagyis a fő szakkompetenciákat a hivatásra, amelyre képezte magát. A diploma mellett, minden egyén az ilyen záróvizsga után egy ún. kiegészítő diplomát kap – *Bizonylat a letett vizsgákról a megfelelő oktatási profil keretein belül*, amellyel a munkaadók elé tárják a megszerzett kompetenciót.

A záróvizsga **új koncepciója**, amelyet az ugyanazon oktatási profil minden tagozatán alkalmaznak, a következő **elven** alapul:

- a záróvizsga minőségének kiegyenlítése köztársasági szinten,
- az osztályzás minőségének fejlesztése.

A záróvizsga minőségének kiegyenlítése köztársasági szinten azt jelenti, hogy a záróvizsga lebonyolítása minden iskolában egyforma követelmények és feltételek alapján történik. A minőség biztosítás mehanizmusának bevezetése, amely a kivitelezés útmutatása és proceduráján keresztül van meghatározva, a záróvizsga minőséges lefolyásának fontos nézőpontja köztársasági szinten. Ily módon lehetőség nyílik egyenlővé tenni az állításával oktatás minőségét köztársasági szinten minden irányzaton.

Az osztályozási folyamat minőségének előmozdítása a kompetenciákon alapuló osztályozási módszer alkalmazásával érhető el, mint a kompetenciók valid és objektív értékelése. Az értékelés objektív kritériumainak fejlődése, valamint a megfelelő módszerek és eszközök a minősítési szabvány rendszerének helyreállításával vált lehetővé.

Ennek megfelelően a kompetenciákon alapuló osztályozás a munkafeladatok operacionalizációján nyugszik, amelyek a munka, illetve a termelési folyamatból adódnak.

Az osztályozás minőségének előrelépésére még egy újdonság van közvetlen hatással, amely a részleges külső osztályozás. A munkaadók képviselői, a megfelelő területek szakemberei képzésben részesülnek, és ők vesznek részt mint a bizottság külső tagjai a záróvizsga osztályozásában.

A záróvizsga eredményei használhatók az iskola munkájának **önértékelési** folyamatában, de az adott irányzaton az oktatási folyamat **értékelésénél**, nemzeti szinten is. Ugyanakkor irányvonalat is képeznek az oktatási folyamat fejlesztéséhez, mindkét szinten.

Minden oktatási irányzat részére elkészül a **Kézikönyv a záróvizsgához** (a további szövegben: Kézikönyv), amellyel részletesen megszervezhető az előkészület, a záróvizsga szervezése és kivitelezése.

A kézikönyv tartalmazza:

- A záróvizsga programját
- Feladatlapokat és a kombinációkat – 1. függelék
- Munkafeladatok gyűjteménye az osztályozási nyomtatványokkal a záróvizsgán – 2. függelék
- Összesített nyomtatvány a munkafeladatok osztályozására a záróvizsgán – 3. függelék
- Nyilatkozatok példákkal – 4. függelék

A Kézikönyvet a tanárok csoportjával együttműködve a Az Oktatás és Nevelés Fejlesztésével Foglalkozó Intézet-Szakoktatási és Felnőttképzési Központja (a további szövegben Központ) készíti elő.

1. A ZÁRÓVIZSGA CÉLJA

A záróvizsgával ellenőrzésre kerül, hogy a tanuló, az eredményes oktatás elvégzésével a **hentes** szakon, megszerezte a Minősítési szabvány által előírt kompetenciákat.

MINŐSÍTÉSI SZABVÁNY

1. **Minősítés megnevezése:** Hentes
2. **Munka területe:** Mezőgazdaság, élelmiszer termelés és производња и прерада хране
3. **Minősítés szintje:** III
4. **Minősítés lényege:** A hús és húspari készítmények megmunkálása, feldolgozása és árúsítása
5. **Szakmai kompetenciók és a kompetenciók egységei**
 - Előkészül a munka végzésére, a higiéniai, munkavédelmi és környezetvédelmi előírások alkalmazására a húsiparban
 - A hús kitermelése
 - A hús megmunkálása
 - A hús feldolgozása
6. A hús eladása, a saját hentes üzemükben történő munka tervezése és szervezése
7. **Szakmai kompetenciók és a kompetenciók egységei**

Szakmai kompetenciók	Kompetenciók egységei
Előkészül a munka végzésére, a higiéniai, munkavédelmi és környezetvédelmi előírások alkalmazására a húsiparban	<ul style="list-style-type: none"> - A munkafeladatoknak megfelelően megszervezi saját munkáját - Előkészíti a munkahelyet - A termelőrészt alkalmazottaival kommunikál - A termelői dokumentációt készíti elő - A gépek, berendezések és szerszámok kifogástalanságát ellenőrzi és rendben tartja azokat - A munkaeszközök és helyiségek higiéniját biztosítja - A személyi higiénit megtartja - A munka során védő eszközöket és berendezéseket alkalmaz - Az előírásoknak megfelelően szétválogatja és elraktározza a húsiparban keletkezett hulladékot
A hús kitermelése	<ul style="list-style-type: none"> - Elvégzi a vágóállatok átvételét és a vágási előkészületeket - Elkábítja és kivézteti az állatot - Kiválogatja a húst - Értékeli és szétválogatja a húst - Biztosítja a hús hűtését és raktározását - Vezeti a termelői dokumentációt
A hús megmunkálása	<ul style="list-style-type: none"> - Elvégzi a bejövő és kimenő nyersanyag átvételét és evidencióját - Az állati testeket szétvágja alapvető részeire, kicsontozza, elvégzi a hús mikrokonfekcionálását - Feldolgozza a vágási melléktermékeket - A húst csomagolja és fagyasztja

Szakmai kompetenciók	Kompetenciók egységei
A hús feldolgozása	<ul style="list-style-type: none"> - Elvégzi az alapanyagoka beszerzését és előkészítését a húsfeldolgozás számára - Kiszámolja az anyagmennyiséget a húsipari készítmények gyártására az adott recept szerint - A húst aprítja kutterozással és darálással - Sózást és pácolást végez - A kolbászokat formázza - A húsipari készítményeket hőmegmunkálja - A húskészítmények hűtését követi és ellenőrzi - Fogyasztási zsírt készít - Előkészíti a húskonzervek gyártásához szükséges alap és segédanyagokat - A kész ételekhez előkészíti a húst - A kolbászokat bádogdobozba rakja és a lével önti le - A bádogdobozokat hermetikusan lezárja - A megtöltött bádogdobozok hőmegmunkálását végzi - A konzervok minőségének érzékszervi meghatározása - Csomagolja, deklarálja és címkézi a húskészítményeket, zsírt és konzervokat - A húsipari termékeket raktározza és szállítja - Vezeti az előírt termelési evidenciót
A hús eladása és a munka tervezése és szervezése a saját mézárszékében	<ul style="list-style-type: none"> - A kiskereskedésekben rakja és aranzsírja a húst és készítményeket - A fogyasztókkal kommunikál az eladás során - Elvégzi az eladást és értékesítést - Vezeti az eladási evidenciót - Saját vágóhidat , hentesüzletet rendez be és szervez meg - Napi, heti és havi termelést tervezi meg saját mézárszékében - A munkafeladatokat meghatározza és kiadja azokat - Minőséges nyersanyagot szerez be és ellenőrzi azt - Elvégzi a hús és készítmények árkalkulációját - Megszervezi a hús és húsipari készítmények disztribúcióját és szállítmányozását - Kapcsolatot tart fenn az üzlettársakkal - Elvégzi saját mézárszékének és termékeinek bemutatását

2. A ZÁRÓVIZSGA SZERKEZETE

A záróvizsga keretein belül a tanuló **két munkafeladatot** végez el, amellyel ellenőrzik a szakkompetencia elsajátítását.

A kompetencián alapuló osztályzási módszer értelmében, a *Minősítési szabvány* által meghatározott kompetenciók és kompetenciós egységek határozzák meg az osztályozási keretet. A keretet a megbecsülés kritériumai alkotják, két kategória van megadva: a megbecsülés szempontok és mutatók. A szempontok és mutatók alapján alakították ki a kompetenció eszközeit (osztályozó lap). A szempontokat és mutatókat fel lehet használni a tanuló eredményeinek követésére és osztályozására a tanulás során.

A záróvizsga megvalósításához és a tanulók kompetenciójának a munkafeladatokon keresztül meghatározására a kompetenciók csoportosítását végzik, meghatározzák a megfelelő szempontokat és mutatókat az osztályozási keretbe.

Osztályozási keret a hentesek kompetenciójára

Kompetenció:		A hús megmunkálása				
Szemponatok	mutatók					Pontok száma
	1	2	3	4	5	
A higiéniai és védekezési intézkedések végrehajtása	Végrehajtja a személyes higiéniai intézkedéseket	Számot vezet a szerszámok, berendezések és a munkahely higiénijáról	Védőeszközöket alkalmazza	Szétválogatja és megfelelő helyre rakja a hulladékot		10
Az állati testek darabolása és kicsontozása	Az állati testet részeire bontja	Az állati testrészeket csontozza	A csontozott részeket alapvető részekre válogatja szét	Elvégzi a megmunkálást a normatívoknak megfelelően	A megmunkált részek a minőségi szabványokat elégitenek ki	70
Eladásra való előkészítés	Az egyes húsdarabokat csomagolja	Kategorizálja és megnevezi az alapvető húsdarabokat- kitölti a nyilatkozatot	Elraktározza a húst a hűtőpultokba/kamrákba			20
					Össz pontszám	100

Kompetenció:		A hús feldolgozása				
Szempontok	mutatók					Pontok száma
	1	2	3	4	5	
A higiéniai és védekezési intézkedések végrehajtása	Végrehajtja a személyes higiéniai intézkedéseket	Számot vezet a szerszámok, berendezések és a munkahely higiénijáról	Védőeszközöket alkalmazza	Szétválogatja és megfelelő helyre rakja a hulladékot		10
A nyersanyag elkészítése a feldolgozásra	Kiszámítja a szükséges mennyiségű alap- és segédanyagokat receptje szerint	Elvégzi az alap- és segédanyagok kiválasztását	Kiméri az alap és segédanyagokat	Előkészíti a segédanyagokat		25
A húskészítmények termelése	Aprítja az alapanyagot	Bekeveri az alap és segédanyagokat	Formázza a húskészítményt/ bélbe tölti	Terméket készít a normatívoknak megfelelően	A kész termékek kielégítik a minőségi szabványokat	45
Eladásra való előkészület	Csomagolja a terméket	A terméket nyilatkozattal látja el	Elraktározza a kész termékeket a hűtőpultokba/kamrákba			20
					Össz pontszám	100

Az előírt kompetenciók ellenőrzésére, a Kompetenciók osztályozási keretéből az értékelési kritériumok alapján határozzák meg a **feladatok listáját**.

A kompetenciók ellenőrzésére szolgáló Munkafeladatok listáját, a munkafeladatokat, a munkafeladatokat meghatározó paraméterek és az értékelésre szolgáló eszközöket a Központ határozza meg tanárok csoportjának közreműködésével. A munkafeladatok leírását az előírt paraméterekkel, valamint az egyes munkafeladatok értékelő listáját a Központ küldi ki az iskoláknak.

A szabványosított munkafeladatokból, a záróvizsgára, meghatározott számú munkafeladat **kombináció** készült. A munkafeladatok és a kombinációk listája e Kézikönyv 1. Függelékében található meg.

3. FELTÉTELEK A ZÁRÓVIZSGA LEBONYOLÍTÁSÁRA

A tanuló a Törvény értelmében záróvizsgát tehet.

A záróvizsga lebonyolításának feltételei a következő táblázatban találhatók.

1. Sz. Táblázat A záróvizsga lebonyolításának feltételei

a tanuló számára:	
általános feltételek:	A hentes szakoktatás harmadik osztályának eredményes elvégzése
sajátos feltételek:	<ul style="list-style-type: none"> - érvényes, fényképpel ellátott szanitáris könyvecske ; - fehér színű védőöltözet és lábbeli (blúz, nadrág, sapka, kötény, csizma vagy kötény); - fehér, műanyag késtartó a derékra kötve, kések: csontozó kés (13–15cm) és szeletelő kés a csontozott részek szétválasztására (18cm), fenő és acélkesztyű (ha van) - személyi higiénia; - írott előkészület.
az iskolák számára:	
<p>A záróvizsga lebonyolításához szükséges a szociális partnerrel egyetértésben biztosítani a szükséges feltételeket:</p> <ul style="list-style-type: none"> - idő (a munkafeladatok kivitelezésének üteme); - a számolás kivitelezésére megfelelő helyiség meghatározása; - a munkafeladatok kivitelezésére szolgáló helyiség; - a munkafeladatok kivitelezésére szolgáló szerszám, eszköz és berendezés; - megfelelő mennyiségű nyersanyag; - a munkafeladatok kombinációja az adott vizsgaidőszakra; - a munkafeladatok leírása minden tanuló és a vizsgáztató bizottság tagjai számára; - megfelelő számú értékelő lap a munkafeladatok kiértékelésére a záróvizsgán - a vizsgabizottság tagjai felkészítettek legyenek a kompetenciókon alapuló kiértékelésre 	

A tanulók, akik nem tesznek eleget az előírásoknak nem vehetnek részt a záróvizsgán.

4. A ZÁRÓVIZSGA MEGSZERVEZÉSE

A záróvizsga megszervezése a hentes szak záróvizsgáját leíró Szabályzat értelmében történik. A záróvizsgát azokban a helyiségekben lehet lefolytatni, ahol a megfelelő munkahelyek találhatóak, valamint olyan feltételek vannak biztosítva, amelyek szükségesek azon munkálatok elvégzésére, amelyre a tanuló a tanulmányai során készült. Az iskolának időben elő kell készíteni mint az emberi mint a technikai erőforrásokat a vizsga megvalósítására, valamint elkészíti a záróvizsga megvalósításának időbeosztását.

4.1. A tanuló felkészítése a vizsgára

Minden egyes tanuló számára az iskola igazgatója jelöli ki a **mentort**. Mentor lehet a szaktantárgyakat előadó tanár, aki a tanulót tanította az iskoláztatása során. Segíti a tanulót a záróvizsgára való felkészülése során. A tanítási program által előlátott három hét alatt, amely a záróvizsgára való felkészülésre és a vizsga lebonyolítására szolgál, az iskola megszervezi a konzultációt, tájékoztatja a pályázókat az osztályozás kritériumáról, biztosítja a feltételeket (hely, idő,eszköz) a tanulók minden záróvizsga feladatának felkészítésére.

4.2. Vizsgáztató bizottság

A Vizsgabizottság megalakítását követően az igazgató meghatározza a kinevezi a záróvizsgán osztályozást végző bizottsági tagokat és a helyetteseiket. A bizottság kültagjainak nevét a Központnak kell elküldeni. A bizottság legalább három tagból áll(valamint három helyettesből), akiket az iskola igazgatója nevezi ki az előírt szerkezet szerint:

- a megfelelő szakterületen tevékenykedő két szaktanár, közülük az egyik a bizottság elnöke , valamint
- a munkáltatók képviselője– szakember a megfelelő szakterületen, a hentes⁵ szakmában a feladatok kompetens kivitelezője

A bizottsági tagok kiválasztását követően az iskolának biztosítani kell a bizottság tagjainak a felkészítését. По избору чланова комисије за оцењивање, школа треба да обезбеди обуку чланова комисије.

4.3. Vizsgafeladatok-kombinációk

Az iskola szaktanárainak Szaktanácsa határozza meg a munkafeladatok kombinációját ezen Kézikönyvben szereplő kombinációk alapján, kialakítja az **iskolai listát**, amelyet az adott vizsgaidőszakban használnak.

A kombinációk száma 10%-al nagyobb az iskolában vizsgázó tanulók számánál a konkrét vizsgaidőszakban. Egy tagozat minden tanulójának különböző feladatkombinációja kell, hogy legyen. A vizsgázónak legkésőbb két nappal a vizsga kezdete előtt ki kell húznia a munkafeladatok kombinációját, a csere lehetősége nélkül. A munkafeladat pontos leírását a meghatározott paraméterekkel a tanuló közvetlen a vizsga kivitelezése előtt kapja meg, melye követően végzi a szükséges számolást.

4.4. Vizsgafeltételek előkészítése

A vizsga technikai kivitelezésére kinevezett személy a vizsgabizottság minden tagját ellátja egy-egy értékelési nyomtatvánnyal, minden munkafeladatra vonatkozóan a kihúzott kombinációk keretein belül, összefoglaló értékelő nyomtatványt, valamint a munkafeladatok pontos leírását a szükséges mellékletekkel, a tanulók és a bizottság számára(ha ezt a feladat előírja). A nyomtatványokba a kinyomtatásukat megelőzően belehet vinni az iskolára, tanulóra és a mentorra vonatkozó adatokat.

Minden tanulónak egyforma feltételeket kell biztosítani a munkafeladat elvégzéséhez.

Mindkét feladat pontos leírása, a kombináció keretein belül, meghatározott paraméterekkel(nyersanyag mennyisége) külön borítékokba csomagolva, megfelelő számú nyilatkozattal mindkét munkafeladatra⁶. A lezárt borítékokat a tanulóknak a kihúzott kombinációk szerint, a vizsgán osztják ki.

A feladatok kivitelezéséhez szükséges számolás elvégzésére szükséges biztosítani helyiséget, ahol a tanulók a vizsgabizottság felügyelete mellett , 45 perc alatt az előkészületeiket kibővítik a szükséges számolással.

⁵ Екстерне чланове испитних комисија потврђују Унија послодаваца Србије, односно Привредна комора Србије. Базу података о екстерним члановима испитних комисија води Центар.

⁶ У оквиру Анекса 4 овог Приручника, дати су обрасци декларација за оба радна задатка, заједно са попуњеним примерима.

4.5. A vizsga eredményéről történő tájékoztatás

A vizsgát követően, minden vizsgaidőszakban az iskola kötelessége, hogy a vizsga eredményeit a Központnak elküldje, az új koncepció szerinti záróvizsga követhetősége és értékelése céljából. E célból a Központ az iskoláknak időben elküldi a nyomtatványt, amelyre a jelentés kerül.

5. ÉRTÉKELÉS

Az elsajátított szakmai kompetenciók értékelését a záróvizsgán a vizsgabizottság végzi.

A záróvizsgán két munkafeladatot kell elvégezni. A záróvizsga eredménye függ az össz pontszámtól, amelyet a tanuló a két munkafeladat elvégzése során kap.

Minden feladat leosztályozásakor a legmagasabb pontszám a 100 pont.

A vizsga kezdete előtt a vizsgabizottság minden tagja megkapja az értékelő nyomtatványokat a kiválasztott kombinációk alapján, a bizottság elnöke pedig az értékelésre szolgáló összesítő nyomtatványt⁷. A vizsgabizottság tagjai **megfigyelési technikával egyénileg értékelik** a tanulók munkáját, felhasználva a munkafeladatokat értékelő megfelelő nyomtatványokat.

A tanuló az írott előkészületet a vizsga napján hozza, ez egyben az előfeltétele annak, hogy résztvegyen a vizsgán. Az írott előkészületet minden feladatra egyenként kell meghatározni, valamint az előkészület jó alapul szolgál a szükséges számolás levezetésére a vizsga során.

A bizottság meghatározza a számolás pontosságát, mindezt a Bizottság egyenként evidentálja a az adott munkafeladat osztályozására szolgáló nyomtatványon.

A feladat elvégzésére meghatározott idő áll rendelkezésre, mindezt felügyeli a bizottság.

A bizottság minden tagja meghatározza az össz pontszámot a munkafeladatot értékelő nyomtatványon levő szempontok és mutatók pontszámai alapján.

A záróvizsgán a munkafeladatokat értékelő Összesítő értékelő nyomtatványba, amely a záróvizsga Jegyzőkönyvének része, a bizottság minden tagja, a saját pontozási listája alapján, beviszi a meghatározott pontszámokat, minden feladatra külön.

A bevitt pontok alapján a bizottság kiszámolja az átlag pontszámot, (két tizedes pontossággal).

A záróvizsgán megszerezhető pontszám megegyezik a munkafeladatokra kapott pontszámok átlagával, kikerekítve egész számra.

Abban az esetben, ha a pontok átlaga bármely munkafeladatnál 50 pont alatt van, a tanuló nem kompetens. Ilyen esetben az eredmény elégtelen(1).

Az 50, vagy annál is magasabb pontszám minden munkafeladatnál, a tanuló kompetens. A pontok által meghatározott eredmény a következő táblázatban látható:

ÖSSZ ÁTLAGPONTSZÁM	EREDMÉNY
100 – 125	elégséges (2)
126 – 150	jó (3)
151 – 175	jeles (4)
176 – 200	kitűnő (5)

⁷ У оквиру Анекса 2 овог Приручника налазе се обрасци за оцењивање радних задатака, а у Анексу 3 збирни образац за оцењивање радних задатака на завршном испиту.

6. NYILVÁNTARTÁS

A záróvizsgán minden egyes tanulóról készítenek jegyzőkönyvet. A jegyzőkönyv tartalmazza:

- a vizsgázó minden munkafeladatra megírt, írásbeli előkészületét, valamint a vizsga során elkészített számolásokat
- a bizottság tagjainak az egyes munkafeladat értékelésére szolgáló standardizált nyomtatványt
- összesített értékelő nyomtatvány a munkafeladatok kiértékelésére a záróvizsgán.

7. DIPLOMA ÉS A BIZONYLAT

A záróvizsga eredményes letételével a tanuló jogosult lesz a Diplomára a középfokú képzésben.

A Diploma mellé a tanulónak az iskola kiadja azt a Bizonylatot, amely tartalmazza a megfelelő oktatási ágazaton letett vizsgákat.

1. FÜGGELÉK

FELADATLAPOK

MUNKAFELADATOK KOMBINÁCIÓJA

FELADATLAPOK

Az oktatás befejeztével a **hentes** szakon a tanuló szakmai kompetenciókra tesz szert, amelyeket a táblázatban megtalálható, megfelelő munkafeladatokkal ellenőriznek

Szakmai kompetencia	A feladat kódja	A munkafeladat megnevezése
A hús megmunkálása	MEC – A-01	Bőrös sertéscomb kicsontozása lábszárral és hátsó lábbal
	MEC – A-02	Bőrös sertéslapocka kicsontozása lábszárral és első lábbal
	MEC – A-03	A szalonna elválasztása és formázása
	MEC – A-04	Szarvasmarha comb kicsontozása lábszárral
	MEC – A-05	Szarvasmarha lapocka kicsontozása első lábszárral
	MEC – A-06	Szarvasmarha nyak kicsontozása
	MEC – A-07	Baromfi szétvágása és kicsontozása
A hús feldolgozása	MEC – B-01	Čevapčica termelése
	MEC – B-02	Pljeskavica termelése
	MEC – B-03	Hamburger termelése
	MEC – B-04	Nyers kolbász termelése
	MEC – B-05	Göngyölt, töltött sertéslapocka termelése

A KOMBINÁCIÓK LISTÁJA

A záróvizsgán a tanuló két munkafeladatot dolgoz ki afeladatok megfelelő kombinációja alapján , ahogyan azok a következő táblázatban vannak megadva.

Kombináció sorszama	Munkafeladatok kódjai	Kombinációk megnevezése
1.	MEC – A-01 MEC – B-01	Sertéscomb kicsontozása és čevapčica termelése
2.	MEC – A-01 MEC – B-02	Sertéscomb kicsontozása és pljeskavica termelése
3.	MEC – A-01 MEC – B-03	Sertéscomb kicsontozása és hamburger termelése
4.	MEC – A-01 MEC – B-04	Sertéscomb kicsontozása és nyers kolbász termelése
5.	MEC – A-01 MEC – B-05	Sertéscomb kicsontozása és göngyölt töltött sertéslapocka termelése
6.	MEC – A-02 MEC – B-01	Sertéslapocka kicsontozása és čevapčica termelése
7.	MEC – A-02 MEC – B-02	Sertéslapocka kicsontozása és pljeskavica termelése
8.	MEC – A-02 MEC – B-03	Sertéslapocka kicsontozása és hamburger termelése
9.	MEC – A-02 MEC – B-04	Sertéslapocka kicsontozása és nyers kolbász termelése
10.	MEC – A-02 MEC – B-05	Sertéslapocka kicsontozása és göngyölt töltött sertéslapocka termelése
11.	MEC – A-03 MEC – B-01	A szalonna elválasztása és formázása és čevapčica termelése

Kombináció sorszáma	Munkafeladatok kódjai	Kombinációk megnevezése
12.	MEC – A-03 MEC – B-02	A szalonna elválasztása és formázása és pljeskavica termelése
13.	MEC – A-03 MEC – B-03	A szalonna elválasztása és formázása és hamburger termelése
14.	MEC – A-03 MEC – B-04	A szalonna elválasztása és formázása és nyers kolbász termelése
15.	MEC – A-03 MEC – B-05	A szalonna elválasztása és formázása és göngyölt töltött sertéslapocka termelése
16.	MEC – A-04 MEC – B-01	Szarvasmarha comb kicsontozása és čevapčiča termelése
17.	MEC – A-04 MEC – B-02	Szarvasmarha comb kicsontozása és pljeskavica termelése
18.	MEC – A-04 MEC – B-03	Szarvasmarha comb kicsontozása és hamburger termelése
19.	MEC – A-04 MEC – B-04	Szarvasmarha comb kicsontozása és nyers kolbász termelése
20.	MEC – A-04 MEC – B-05	Szarvasmarha comb kicsontozása és göngyölt töltött sertéslapocka termelése
21.	MEC – A-05 MEC – B-01	Szarvasmarha lapocka kicsontozása és čevapčiča termelése
22.	MEC – A-05 MEC – B-02	Szarvasmarha lapocka kicsontozása és pljeskavica termelése
23.	MEC – A-05 MEC – B-03	Szarvasmarha lapocka kicsontozása és hamburger termelése
24.	MEC – A-05 MEC – B-04	Szarvasmarha lapocka kicsontozása és nyers kolbász termelése
25.	MEC – A-05 MEC – B-05	Szarvasmarha lapocka kicsontozása és göngyölt töltött sertéslapocka termelése
26.	MEC – A-06 MEC – B-01	Szarvasmarha nyak kicsontozása és čevapčiča termelése
27.	MEC – A-06 MEC – B-02	Szarvasmarha nyak kicsontozása és pljeskavica termelése
28.	MEC – A-06 MEC – B-03	Szarvasmarha nyak kicsontozása és hamburger termelése
29.	MEC – A-06 MEC – B-04	Szarvasmarha nyak kicsontozása és nyers kolbász termelése
30.	MEC – A-06 MEC – B-05	Szarvasmarha nyak kicsontozása és göngyölt töltött sertéslapocka termelése
31.	MEC – A-07 MEC – B-01	Baromfi szétvágása és kicsontozása és čevapčiča termelése
32.	MEC – A-07 MEC – B-02	Baromfi szétvágása és kicsontozása és pljeskavica termelése
33.	MEC – A-07 MEC – B-03	Baromfi szétvágása és kicsontozása és hamburger termelése
34.	MEC – A-07 MEC – B-04	Baromfi szétvágása és kicsontozása és nyers kolbász termelése
35.	MEC – A-07 MEC – B-05	Baromfi szétvágása és kicsontozása és göngyölt töltött sertéslapocka termelése

2.FÜGGELÉK

A ZÁRÓVIZSGA MUNKAFELADATAI AZ OSZTÁLYZÁSI NYOMTATVÁNYOKKAL

Tisztelt tanulók, mentorok és értékelők,

Előttetek van a dokumentum, amely tartalmazza a munkafeladatokat és az értékelő lapokat, amelyeket a záróvizsgán jelennek meg a **hentes** oktatási profilon. Felhasználható a záróvizsgára való felkészülésre begyakorlásra, míg az értékelőknek az osztályozási módszer alkalmazásának elfogadására.

A feladatok a kísérő osztályozó nyomtatványokkal azon kompetenciók szerint vannak elrendezve, amelyeket a vizsgán ellenőriznek, és ezek az össz A –val jelölt feladatok, *hús megmunkálásának* kompetenciójára vonatkozik, míg a B betűvel jelöltek a *одговарају компетенцији* *hús feldolgozásának* kompetenciójára. A feladatok leírásában megjelenő Paraméterek a vizsgán lesznek ismertetve.

A feladatok keretein belül ellenőrzésre kerül a *higiéniai és munkavédelmi előírások betartásának* kompetenciója, a *hús és a késztermékek előkészítése a forgalmazásra és a nyilatkozat kitöltésére a kicsontozott és szeletelt húsok és hús félkésztermékek esetében*.

Ebben a függelékben a munkafeladatok leírásának formája és az értékelő nyomtatványok mindkét kompetencióra, amelyek alkalmazkodnak a paraméterekhez (nyersanyag mennyisége). A munkafeladatok pontos leírását, valamint az értékelő nyomtatványokat a Központ küldi el az iskoláknak.

Minden munkafeladat maximálisan 100 pontot ér. A tanulónak, ahhoz, hogy letegye a vizsgát **minimálisan 50 pontot kell megvalósítani minden feladaton**. Az Értékelő nyomtatványok tartalmazzák a meghatározott értékelési szempontokat és mutatókat, valamint a megfelelő értékelési intézkedéseket kétfokozatú skálán keresztül, kivételt képeznek a következő paraméterek: idő és a minőség, amikor a skála többfokozatú. A kész termék minőségének értékelése a húsiparban alkalmazott szabványok alapján történik.

A munkafeladatok keretein belül szabályosan elvégzett műveletek arra utalnak, hogy a tanuló **önállóan** elvégzi a munkafolyamatokat, vagyis rámutat arra, hogy a szükséges tudással és ügyességgel van felruházva a komplex feladatok elvégzésére, a különböző lépések összekapcsolására képes, a folyamatok, eszközök alkalmazásáért, valamint a saját munkájának megszervezéséért felel. A felsorolt kritériumokat figyelembe kell venni a kompetenció felmérésekor.

A záróvizsgán megvalósításra kerülő munkafeladatok lehetővé teszik a tanuló felkészültségének ellenőrzését a meghatározott feladatok elvégzésére a tanult képesítésen belül, valamint meghatározza a felkészültségét a munka világába való belépésre.

Szerencsés és eredményes munkát kívánunk!

Szerzők

MUNKAFELADAT

MEC - A-01 Bőrös sertéscomb kicsontozása lábszárral és hátsó lábbal

- A bőrös sertéscombot kicsontozni lábszárral és hátsó lábbal, részeire darabolni, kategorizálni, csomagolni és az egyes hús részeket nyilatkozattal ellátni. Becsomagolt hús darabokat hűtőkamrába/pultba elhelyezni.
- Az írott előkészületen belül feltüntetni a munkafeladat kidolgozásának rövid leírását, a szükséges szerszámokat és kiegészítőket. A munkafeladat írott előkészületét 2 - 3 nyomtatott oldatba készíteni.
- A feladat kidolgozásánál értékeli a higiéniai és védekezési intézkedések végrehajtását, a munka minden fázisának szabályos levezetését, a szétvágás és csontozás idejét (nem foglalja magába: csomagolást, nyilatkozat kitöltését és a más befejező műveleteket) valamint a feldolgozott részek minőségét (a kicsontozott csontok értékelése, lógó részek, bevágások és zsebek száma).
- A munkafeladat kidolgozására 30 perc az össz idő.

ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

Шифра радног задатка	МЕС - А-01
Назив радног задатка	Искоштавање свињског бута са кожом, потколеницом и ногицом
Назив школе	
Седиште	
Образовни профил	Месар
Име и презиме кандидата	
Име и презиме ментора	

Спровођење хигијенских и заштитних мера (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 10)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Спроводи мере личне хигијене	2	0
Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора	4	0
Употребљава заштитна средства	2	0
Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место	2	0

Расецање и искоштавање (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 70)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО	
Расеца и искоштава делове трупа			
Одсеца ногицу	3	0	
Скида кожу са поткожним масним ткивом	3	0	
Одваја крсну кост од карлице	3	0	
Искоштава карличну кост	3	0	
Искоштава подколеницу	3	0	
Искоштава бутну кост	3	0	
Раздваја на основне делове			
Одваја шол	3	0	
Одваја ружу	3	0	
Одваја капак	3	0	
Одваја фрикандо	3	0	
Одваја доривић	3	0	
Одваја рибић	3	0	
Извршава обраду у складу са нормативом времена	до 10 min	до 18 min	преко 18 min
Време израде: _____ min	14	7	0

Обрађени комади задовољавају стандарде квалитета:

Оцена искоштених костију	одлично	добро	незадовољава		
	6	3	0		
Оцена одвојених делова	одлично	добро	незадовољава		
	6	3	0		
Број зареза на одвојеним деловима	нема	1	2	3	више од 3
	4	3	2	1	0
Број џепова на одвојеним деловима	нема	1	2	3	више од 3
	4	3	2	1	0

3. Припрема за продају (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 20)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Пакује појединачне комаде	2	0
Категорише и именује основне делове меса – попуњава декларације	15	0
Одлаже месо у расхладне коморе / витрине	3	0

ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:				Укупно бодова
Аспекти	1.	2.	3.	
Бодови				

Члан испитне комисије:	Место и датум:
------------------------	----------------

КОМЕНТАР:

MUNKAFELADAT

MEC - A-02 Bőrös sertéslapocka kicsontozása lábszárral és melső lábbal

- A bőrös sertéslapockát kicsontozni lábszárral és hátsó lábbal, részeire darabolni, kategorizálni, csomagolni és az egyes hús részeket nyilatkozattal ellátni. Becsomagolt hús darabokat hűtőkamrába/pultba elhelyezni.
- Az írott előkészületen belül feltüntetni a munkafeladat kidolgozásának rövid leírását, a szükséges szerszámokat és kiegészítőket. A munkafeladat írott előkészületét 2 - 3 nyomtatott oldatba készíteni.
- A feladat kidolgozásánál értékelik a higiéniai és védekezési intézkedések végrehajtását, a munka minden fázisának szabályos levezetését, a szétvágás és csontozás idejét (nem foglalja magába: csomagolást, nyilatkozat kitöltését és a más befejező műveleteket) valamint a feldolgozott részek minőségét (a kicsontozott csontok értékelése, lógó részek, bevágások és zsebek száma).
- A munkafeladat kidolgozására 30 perc az össz idő.

ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

Шифра радног задатка	МЕС - А-02
Назив радног задатка	ИСКОШТАВАЊЕ СВИЊСКЕ ПЛЕЊКЕ СА КОЖОМ, ПОДЛАКТИЦОМ И НОГИЦОМ
Назив школе	
Седиште	
Образовни профил	Месар
Име и презиме кандидата	
Име и презиме ментора	

1. Спровођење хигијенских и заштитних мера (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 10)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Спроводи мере личне хигијене	2	0
Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора	4	0
Употребљава заштитна средства	2	0
Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место	2	0

2. Расецање и искоштавање (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 70)	ПРАВИЛНО		НЕПРАВИЛНО		
Расеца и искоштава делове трупа					
Одсеца ногицу	3		0		
Скида кожу са поткожним масним ткивом	3		0		
Искоштава лопатицу	4		0		
Искоштава подлактицу (кости предњег ножја)	4		0		
Искоштава рамену кост	4		0		
Раздваја на основне делове					
Одваја део плећке око лопатичне кости	6		0		
Одваја део плећке око рамене кости	6		0		
Одваја рибић	6		0		
Извршава обраду у складу са нормативом времена	до 8 min	до 15 min	преко 15 min		
Време израде: _____ min	14	7	0		
Обрађени комади задовољавају стандарде квалитета:					
Оцена искоштених костију	одлично		добро	незадовољава	
	6		3	0	
Оцена одвојених делова	одлично		добро	незадовољава	
	6		3	0	
Број зареза на одвојеним деловима	нема	1	2	3	више од 3
	4	3	2	1	0
Број џепова на одвојеним деловима	нема	1	2	3	више од 3
	4	3	2	1	0

3. Припрема за продају (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 20)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Пакује појединачне комаде	2	0
Категорише и именује основне делове меса – попуњава декларације	15	0
Одлаже месо у расхладне коморе / витрине	3	0

ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:				Укупно бодова
Аспекти	1.	2.	3.	
Бодови				

Члан испитне комисије:	Место и датум:
------------------------	----------------

КОМЕНТАР:

MUNKAFELADAT

MEC - A-03 A szalonna elválasztása és formázása

- Elválasztani tokaalatti, hasi – borda és háti szalonnát, formázni. A hasi– borda szalonnánál leválasztani a lengő bordákat, bordákat levenni és a porcvégződéseket. Csomagolni és az egyes szalonna részeket nyilatkozattal ellátni. Becsomagolt szalonna darabokat hűtőkamrába/pultba elhelyezni
- Az írott előkészületen belül feltüntetni a munkafeladat kidolgozásának rövid leírását, a szükséges szerszámokat és kiegészítőket. A munkafeladat írott előkészületét 2 - 3 nyomtatott oldatba készíteni.
- A feladat kidolgozásánál értékeli a higiéniai és védekezési intézkedések végrehajtását, a munka minden fázisának szabályos levezetését, a szétvágás és csontozás idejét (nem foglalja magába: csomagolást, nyilatkozat kitöltését és a más befejező műveleteket) valamint a feldolgozott részek minőségét (a kicsontozott csontok értékelése, lógó részek, bevágások és zsebek száma).
- A munkafeladat kidolgozására 40 perc az össz idő.

ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

Шифра радног задатка	МЕС - А-03
Назив радног задатка	ОДВАЈАЊЕ И ОБЛИКОВАЊЕ СЛАНИНЕ
Назив школе	
Седиште	
Образовни профил	Месар
Име и презиме кандидата	
Име и презиме ментора	

1. Спровођење хигијенских и заштитних мера (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 10)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Спроводи мере личне хигијене	2	0
Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора	4	0
Употребљава заштитна средства	2	0
Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место	2	0

2. Расецање и искоштавање (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 70)	ПРАВИЛНО		НЕПРАВИЛНО		
Расецање и искоштава делове трупа					
Одвајање подбрадњака (гроника)	4		0		
Обликовање подбрадњака (гроника)	4		0		
Одвајање трбушно – ребарне сланине	4		0		
Скидање дијафрагме и сала	4		0		
Одвајање “шпиц” ребара	4		0		
Вађење ребара и хрскавичних наставака	4		0		
Обликовање трбушно – ребарне сланине	4		0		
Одвајање леђне сланине	4		0		
Обликовање леђне сланине	4		0		
Извршава обраду у складу са нормативом времена	до 15 min	до 25 min	преко 25 min		
Време израде: _____ min	14	7	0		
Обрађени комади задовољавају стандарде квалитета:					
Оцена искоштених ребара и хрскавице	одлично		добро		незадовољава
	4		2		0
Оцена одвојених делова	одлично		добро		незадовољава
	4		2		0
Оцена обликованих делова	одлично		добро		незадовољава
	4		2		0
Зареци на обликованим деловима	нема	1	2	3	више од 3
	4	3	2	1	0
Џепови на одвојеним деловима	нема	1	2	3	више од 3
	4	3	2	1	0

3. Припрема за продају (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 20)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Пакује појединачне комаде	2	0
Категорише и именује основне делове меса – попуњава декларације	15	0
Одлаже месо у расхладне коморе / витрине	3	0

ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:				Укупно бодова
Аспекти	1.	2.	3.	
Бодови				

Члан испитне комисије:	Место и датум:
------------------------	----------------

КОМЕНТАР:

MUNKAFELADAT

MEC - A-04 Szarvasmarha comb kicsontozása lábszárral

- A szarvasmarha combot kicsontozni lábszárral, részeire darabolni, kategorizálni, csomagolni és az egyes hús részeket nyilatkozattal ellátni. Becsomagolt hús darabokat hűtőkamrába/pultba elhelyezni.
- Az írott előkészületen belül feltüntetni a munkafeladat kidolgozásának rövid leírását, a szükséges szerszámokat és kiegészítőket. A munkafeladat írott előkészületét 2 - 3 nyomtatott oldatba készíteni.
- A feladat kidolgozásánál értékelik a higiéniai és védekezési intézkedések végrehajtását, a munka minden fázisának szabályos levezetését, a szétvágás és csontozás idejét (nem foglalja magába: csomagolást, nyilatkozat kitöltését és a más befejező műveleteket) valamint a feldolgozott részek minőségét (a kicsontozott csontok értékelése, lógó részek, bevágások és zsebek száma).
- A munkafeladat kidolgozására 40 perc az össz idő.

ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

Шифра радног задатка	МЕС - А-04
Назив радног задатка	ИСКОШТАВАЊЕ ЈУНЕЋЕГ БУТА СА ПОТКОЛЕНИЦОМ
Назив школе	
Седиште	
Образовни профил	Месар
Име и презиме кандидата	
Име и презиме ментора	

1. Спровођење хигијенских и заштитних мера (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 10)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Спроводи мере личне хигијене	2	0
Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора	4	0
Употребљава заштитна средства	2	0
Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место	2	0

2. Расецање и искоштавање (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 70)	ПРАВИЛНО		НЕПРАВИЛНО		
Расеца и искоштава делове трупа					
Одваја крсну кост од карлице	3		0		
Искоштава карличну кост	5		0		
Искоштава подколеницу	5		0		
Искоштава бутну кост	5		0		
Раздваја на основне делове					
Одваја шол	3		0		
Одваја ружу	3		0		
Одваја капак	3		0		
Одваја фрикандо	3		0		
Одваја дорибић	3		0		
Одваја рибић	3		0		
Извршава обраду у складу са нормативом времена	до 18 min	до 25 min	преко 25 min		
Време израде: _____ min	14	7	0		
Обрађени комади задовољавају стандарде квалитета:					
Оцена искоштених костију	одлично		добро		незадовољава
	6		3		0
Оцена одвојених делова	одлично		добро		незадовољава
	6		3		0
Број зареза на одвојеним деловима	нема	1	2	3	више од 3
	4	3	2	1	0
Број џепова на одвојеним деловима	нема	1	2	3	више од 3
	4	3	2	1	0

3. Припрема за продају (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 20)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Пакује појединачне комаде	2	0
Категорише и именује основне делове меса – попуњава декларације	15	0
Одлаже месо у расхладне коморе / витрине	3	0

ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:				Укупно бодова
Аспекти	1.	2.	3.	
Бодови				

Члан испитне комисије:	Место и датум:
------------------------	----------------

КОМЕНТАР:

MUNKAFELADAT

MEC - A-05 Szarvasmarha lapocka kicsontozása melső lábszárral

- A szarvasmarha lapockát kicsontozni lábszárral, részeire darabolni, kategorizálni, csomagolni és az egyes hús részeket nyilatkozattal ellátni. Becsomagolt hús darabokat hűtőkamrába/pultba elhelyezni. .
- Az írott előkészületen belül feltüntetni a munkafeladat kidolgozásának rövid leírását, a szükséges szerszámokat és kiegészítőket. A munkafeladat írott előkészületét 2 - 3 nyomtatott oldatba készíteni.
- A feladat kidolgozásánál értékelik a higiéniai és védekezési intézkedések végrehajtását, a munka minden fázisának szabályos levezetését, a szétvágás és csontozás idejét (nem foglalja magába: csomagolást, nyilatkozat kitöltését és a más befejező műveleteket) valamint a feldolgozott részek minőségét (a kicsontozott csontok értékelése, lógó részek, bevágások és zsebek száma).
- A munkafeladat kidolgozására 40 perc az össz idő.

ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

Шифра радног задатка	МЕС - А-05
Назив радног задатка	ИСКОШТАВАЊЕ ЈУНЕЋЕ ПЛЕЋКЕ СА ПОДЛАКТИЦОМ
Назив школе	
Седиште	
Образовни профил	Месар
Име и презиме кандидата	
Име и презиме ментора	

1. Спровођење хигијенских и заштитних мера (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 10)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Спроводи мере личне хигијене	2	0
Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора	4	0
Употребљава заштитна средства	2	0
Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место	2	0

2. Расецање и искоштавање (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 70)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО	
Расеца и искоштава делове трупа			
Искоштава лопатице	6	0	
Искоштава подлактице (кости предњег ножја)	6	0	
Искоштава рамену кост	6	0	
Раздваја на основне делове			
Одваја део плећке око лопатичне кости	6	0	
Одваја део плећке око рамене кости	6	0	
Одваја рибић	6	0	
Извршава обраду у складу са нормативом времена	до 15 min	до 20 min	преко 20 min
Време израде: _____ min	14	7	0

Обрађени комади задовољавају стандарде квалитета:

Оцена искоштених костију	одлично		добро		незадовољава
	6		3		0
Оцена одвојених делова	одлично		добро		незадовољава
	6		3		0
Број зареза на одвојеним деловима	нема	1	2	3	више од 3
	4	3	2	1	0
Број џепова на одвојеним деловима	нема	1	2	3	више од 3
	4	3	2	1	0

3. Припрема за продају (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 20)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Пакује појединачне комаде	2	0
Категорише и именује основне делове меса – попуњава декларације	15	0
Одлаже месо у расхладне коморе / витрине	3	0

ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:				Укупно бодова
Аспекти	1.	2.	3.	
Бодови				

Члан испитне комисије:	Место и датум:
------------------------	----------------

КОМЕНТАР:

MUNKAFELADAT

MEC - A-06 Szarvasmarha nyak kicsontozása

- A szarvasmarha nyakat kicsontozni, kategorizálni, csomagolni és az egyes hús részeket nyilatkozattal ellátni. Becsomagolt hús darabokat hűtőkamrába/pultba elhelyezni. .
- Az írott előkészületen belül feltüntetni a munkafeladat kidolgozásának rövid leírását, a szükséges szerszámokat és kiegészítőket. A munkafeladat írott előkészületét 2 - 3 nyomtatott oldatba készíteni.
- A feladat kidolgozásánál értékeli a higiéniai és védekezési intézkedések végrehajtását, a munka minden fázisának szabályos levezetését, a szétvágás és csontozás idejét (nem foglalja magába: csomagolást, nyilatkozat kitöltését és a más befejező műveleteket) valamint a feldolgozott részek minőségét (a kicsontozott csigolyák értékelése, megmunkált darabok száma, bevágások és zsebek száma).
- A munkafeladat kidolgozására 40 perc az össz idő.

ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

Шифра радног задатка	МЕС - А-06
Назив радног задатка	ИСКОШТАВАЊЕ ЈУНЕЋЕГ ВРАТА
Назив школе	
Седиште	
Образовни профил	Месар
Име и презиме кандидата	
Име и презиме ментора	

1. Спровођење хигијенских и заштитних мера (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 10)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Спроводи мере личне хигијене	2	0
Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора	4	0
Употребљава заштитна средства	2	0
Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место	2	0

2. Расецање и искоштавање (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 70)		ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО		
Одваја врат од подплећке		6	0		
Одваја вратне лигаменте		6	0		
Искоштава вратне пршљенове (као бројанице или пршњен по пршњен)		18	0		
Обрађује (обликује) искоштено месо врата		6	0		
Извршава обраду у складу са нормативом времена Време израде: _____ min	до 25 min	до 35 min	преко 35 min		
	14	7	0		
Обрађени комад задовољава стандарде квалитета:					
Оцена искоштених пршљенова	одлично	добро	незадовољава		
	6	3	0		
Оцена обликованог меса	одлично	добро	незадовољава		
	6	3	0		
Број зареза	нема	1	2	3	више од 3
	4	3	2	1	0
Број џепова	нема	1	2	3	више од 3
	4	3	2	1	0

3. Припрема за продају (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 20)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Пакује комад	2	0
Попуњава декларацију	15	0
Одлаже месо у расхладне коморе / витрине	3	0

ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:				Укупно бодова
Аспекти	1.	2.	3.	
Бодови				

Члан испитне комисије:	Место и датум:
------------------------	----------------

КОМЕНТАР:

MUNKAFELADAT

MEC - A-07 Baromfi szétvágása és kicsontozása

- A baromfit szétvágni alapvető részeire, mindkét alsó és felső combot kicsontozni kategorizálni, csomagolni és az egyes hús részeket nyilatkozattal ellátni. Becsomagolt hús darabokat hűtőkamrába/pultba elhelyezni.
- Az írott előkészületen belül feltüntetni a munkafeladat kidolgozásának rövid leírását, a szükséges szerszámokat és kiegészítőket. A munkafeladat írott előkészületét 2 - 3 nyomtatott oldatba készíteni.
- A feladat kidolgozásánál értékeli a higiéniai és védekezési intézkedések végrehajtását, a munka minden fázisának szabályos levezetését, a szétvágás és csontozás idejét (nem foglalja magába: csomagolást, nyilatkozat kitöltését és a más befejező műveleteket) valamint a feldolgozott részek minőségét (a kicsontozott csontok és a leválasztott részek értékelése, bevágások és zsebek száma).
- A munkafeladat kidolgozására 25 perc az össz idő.

ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

Шифра радног задатка	МЕС - А-07
Назив радног задатка	РАСЕЦАЊЕ ПЕРНАТЕ ЖИВИНЕ И ИСКОШТАВАЊЕ
Назив школе	
Седиште	
Образовни профил	Месар
Име и презиме кандидата	
Име и презиме ментора	

1. Спровођење хигијенских и заштитних мера (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 10)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Спроводи мере личне хигијене	2	0
Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора	4	0
Употребљава заштитна средства	2	0
Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место	2	0

2. Расецање и искоштавање (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 70)	ПРАВИЛНО		НЕПРАВИЛНО		
Раздваја на основне делове					
Одваја крила	6		0		
Одваја батаци са карабатком	9		0		
Одваја груди од леђа	12		0		
Искоштава батаци са карабатком	9		0		
Извршава обраду у складу са нормативом времена Време израде: _____ min	до 8 min	до 15 min	преко 15 min		
	14	7	0		
Обрађени комади задовољавају стандарде квалитета:					
Рез код одвајања крила	одлично	добро	незадовољава		
	4	2	0		
Рез код одвајања батаци са карабатком	одлично	добро	незадовољава		
	4	2	0		
Рез код одвајања груди од леђа	одлично	добро	незадовољава		
	4	2	0		
Број зареза на искоштеним и одвојеним деловима	нема	1	2	3	више од 3
	4	3	2	1	0
Број џепова на искоштеним и одвојеним деловима	нема	1	2	3	више од 3
	4	3	2	1	0

3. Припрема за продају (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 20)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Пакује појединачне комаде	2	0
Категорише и именује основне делове меса – попуњава декларације	15	0
Одлаже месо у расхладне коморе / витрине	3	0

ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:				Укупно бодова
Аспекти	1.	2.	3.	
Бодови				

Члан испитне комисије:	Место и датум:
------------------------	----------------

КОМЕНТАР:

MUNKAFELADAT

MEC - B-01 Čevapčica termelése

- Megfelelő mennyiségű nyersanyag, berendezés, eszköz és kiegészítők alkalmazásával čevapčica-t készíteni _____ kg húsból.
- Az alapvető recept szerint és a megadott nyersanyag mennyiségnek megfelelően kiszámolni a szükséges alap és segédanyagok mennyiségét amely szükséges a munkafeladat kidolgozásához.
- A kész terméket csomagolni és nyilatkozattal ellátni. A becsomagolt kész terméket hűtőkamrába/pultba elhelyezni.
- Az írott előkészületben fel kell tüntetni az alpreceptet, a szükséges felszerelést (szerszám, gépek, berendezések), a munkafeladat kidolgozásának rövid leírása hivatkozva az aprított húsokra, hús félkésztermékekre és húskészítményekre vonatkozó, érvényben levő Szabályzatra ("Сл. Гласник РС", бр. 31/2012). Az írott előkészületet 2-3 nyomtatott oldalba leírni.
- A feladat kidolgozásánál értékeli a higiéniai és védekezési intézkedések végrehajtását, a munka minden fázisának szabályos levezetését, a befejező formázás idejét (nem foglalja magába: csomagolást, nyilatkozat kitöltését és a más befejező műveleteket) valamint a kész termék minőségét (forma, állag, szín, illat, íz).
- A munkafeladat kidolgozására 60 perc az össz idő.

ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

Шифра радног задатка	МЕС - Б-01
Назив радног задатка	ПРОИЗВОДЊА ЋЕВАПЧИЋА
Назив школе	
Седиште	
Образовни профил	Месар
Име и презиме кандидата	
Име и презиме ментора	

1. Спровођење хигијенских и заштитних мера (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 10)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Спроводи мере личне хигијене	2	0
Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора	4	0
Употребљава заштитна средства	2	0
Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место	2	0

2. Припрема сировина (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 25)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Прорачунава потребне количине основних сировина према рецептури	4	0
Прорачунава потребне количине помоћних сировина према рецептури	4	0
Врши одабир основних сировина	4	0
Врши одабир помоћних сировина	4	0
Мери основне сировине	3	0
Мери помоћне сировине	3	0
Припрема помоћне сировине	3	0

3. Израда производа од меса (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 45)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО	
Уситњава основне сировине	3	0	
Меша уситњене сировине и помоћне сировине	9	0	
Обликује готов производ	8	0	
Израђује производ у складу са нормативом времена Време израде: _____ min	до 30 min	до 45 min	преко 45 min
	10	5	0
Готов производ задовољава стандарде квалитета:	ЗАДОВОЉАВА	НЕЗАДОВОЉАВА	
Облик ћевапчића (дугуљасто-ваљкаст)	3	0	
Конзистенција ћевапчића (меко-еластична)	3	0	
Боја ћевапчића (стабилно-ружичаста)	3	0	
Мирис ћевапчића (својствен врсти)	3	0	
Укус ћевапчића (својствен врсти)	3	0	

4. Припрема за продају (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 20)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Пакује готов производ	2	0
Попуњава декларацију	15	0
Одлаже готов производ у раскладне коморе / витрине	3	0

ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:					Укупно бодова
Аспекти	1.	2.	3.	4.	
Бодови					

Члан испитне комисије:	Место и датум:
------------------------	----------------

КОМЕНТАР:

MUNKAFELADAT

MEC - Б-02 Pljeskavica termelése

- Megfelelő mennyiségű nyersanyag, berendezés, eszköz és kiegészítők alkalmazásával pljeskavicat-t készíteni _____ kg húsból.
- Az alapvető recept szerint és a megadott nyersanyag mennyiségnek megfelelően kiszámolni a szükséges alap és segédanyagok mennyiségét amely szükséges a munkafeladat kidolgozásához.
- A kész terméket csomagolni és nyilatkozattal ellátni. A becsomagolt kész terméket hűtőkamrába/pultba elhelyezni.
- Az írott előkészületben fel kell tüntetni az alpreceptet, a szükséges felszerelést (szerszám, gépek, berendezések), a munkafeladat kidolgozásának rövid leírása hivatkozva az aprított hússokra, hús félkésztermékekre és húskészítményekre vonatkozó, érvényben levő Szabályzatra ("Сл. Гласник РС", бр. 31/2012). Az írott előkészületet 2-3 nyomtatott oldalba leírni.
- A feladat kidolgozásánál értékeli a higiéniai és védekezési intézkedések végrehajtását, a munka minden fázisának szabályos levezetését, a befejező formázás idejét (nem foglalja magába: csomagolást, nyilatkozat kitöltését és a más befejező műveleteket) valamint a kész termék minőségét (forma, állag, szín, illat, íz).
- A munkafeladat kidolgozására 60 perc az össz idő.

ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

Шифра радног задатка	МЕС - Б-02
Назив радног задатка	ПРОИЗВОДЊА ПЉЕСКАВИЦА
Назив школе	
Седиште	
Образовни профил	Месар
Име и презиме кандидата	
Име и презиме ментора	

1. Спровођење хигијенских и заштитних мера (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 10)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Спроводи мере личне хигијене	2	0
Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора	4	0
Употребљава заштитна средства	2	0
Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место	2	0

2. Припрема сировина (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 25)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Прорачунава потребне количине основних сировина према рецептури	4	0
Прорачунава потребне количине помоћних сировина према рецептури	4	0
Врши одабир основних сировина	4	0
Врши одабир помоћних сировина	4	0
Мери основне сировине	3	0
Мери помоћне сировине	3	0
Припрема помоћне сировине	3	0

3. Израда производа од меса (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 45)	ПРАВИЛНО		НЕПРАВИЛНО
Уситњава основне сировине	3		0
Меша уситњене сировине и помоћне сировине	9		0
Обликује готов производ	8		0
Израђује производ у складу са нормативом времена Време израде: _____ min	до 30 min	до 45 min	преко 45 min
	10	5	0
Готов производ задовољава стандарде квалитета:	ЗАДОВОЉАВА		НЕЗАДОВОЉАВА
Облик пљескавица (округао)	3		0
Конзистенција пљескавица (меко-еластична)	3		0
Боја пљескавица (стабилно-ружичаста)	3		0
Мирис пљескавица (својствен врсти)	3		0
Укус пљескавица (својствен врсти)	3		0

4. Припрема за продају (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 20)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Пакује готов производ	2	0
Попуњава декларацију	15	0
Одлаже готов производ у раскладне коморе / витрине	3	0

ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:					Укупно бодова
Аспекти	1.	2.	3.	4.	
Бодови					

Члан испитне комисије:	Место и датум:
------------------------	----------------

КОМЕНТАР:

MUNKAFELADAT

MEC - B-03 Hamburger termelése

- Megfelelő mennyiségű nyersanyag, berendezés, eszköz és kiegészítők alkalmazásával hamburgert készíteni _____ kg húsból.
- Az alapvető recept szerint és a megadott nyersanyag mennyiségnek megfelelően kiszámolni a szükséges alap és segédanyagok mennyiségét amely szükséges a munkafeladat kidolgozásához.
- A kész terméket csomagolni és nyilatkozattal ellátni. A becsomagolt kész terméket hűtőkamrába/pultba elhelyezni.
- Az írott előkészületben fel kell tüntetni az alapreceptet, a szükséges felszerelést (szerszám, gépek, berendezések), a munkafeladat kidolgozásának rövid leírása hivatkozva az aprított hússokra, hús félkésztermékekre és húskészítményekre vonatkozó, érvényben levő Szabályzatra ("Сл. Гласник РС", бр. 31/2012). Az írott előkészületet 2-3 nyomtatott oldalba leírni.
- A feladat kidolgozásánál értékeli a higiéniai és védekezési intézkedések végrehajtását, a munka minden fázisának szabályos levezetését, a befejező formázás idejét (nem foglalja magába: csomagolást, nyilatkozat kitöltését és a más befejező műveleteket) valamint a kész termék minőségét (forma, állag, szín, illat, íz).
- A munkafeladat kidolgozására 60 perc az össz idő.

ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

Шифра радног задатка	МЕС - Б-03
Назив радног задатка	ПРОИЗВОДЊА ХАМБУРГЕРА
Назив школе	
Седиште	
Образовни профил	Месар
Име и презиме кандидата	
Име и презиме ментора	

1. Спровођење хигијенских и заштитних мера (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 10)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Спроводи мере личне хигијене	2	0
Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора	4	0
Употребљава заштитна средства	2	0
Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место	2	0

2. Припрема сировина (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 25)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Прорачунава потребне количине основних сировина према рецептури	4	0
Прорачунава потребне количине помоћних сировина према рецептури	4	0
Врши одабир основних сировина	4	0
Врши одабир помоћних сировина	4	0
Мери основне сировине	3	0
Мери помоћне сировине	3	0
Припрема помоћне сировине	3	0

3. Израда производа од меса (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 45)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО	
Уситњава основне сировине	3	0	
Меша уситњене сировине и помоћне сировине	9	0	
Обликује готов производ	8	0	
Израђује производ у складу са нормативом времена Време израде: _____ min	до 30 min	до 45 min	преко 45 min
	10	5	0
Готов производ задовољава стандарде квалитета:	ЗАДОВОЉАВА	НЕЗАДОВОЉАВА	
Облик хамбургера (округао)	3	0	
Конзистенција хамбургера (меко-еластична)	3	0	
Боја хамбургера (ружичаста)	3	0	
Мирис хамбургера (својствен врсти)	3	0	
Укус хамбургера (својствен врсти)	3	0	

4. Припрема за продају (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 20)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Пакује готов производ	2	0
Попуњава декларацију	15	0
Одлаже готов производ у раскладне коморе / витрине	3	0

ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:					Укупно бодова
Аспекти	1.	2.	3.	4.	
Бодови					

Члан испитне комисије:	Место и датум:
------------------------	----------------

КОМЕНТАР:

MEC - Б-04 Nyers kolbász termelése

- Megfelelő mennyiségű nyersanyag, berendezés, eszköz és kiegészítők alkalmazásával nyers kolbászt készíteni _____ kg húsból.
- Az alapvető recept szerint és a megadott nyersanyag mennyiségnek megfelelően kiszámolni a szükséges alap és segédanyagok mennyiségét amely szükséges a munkafeladat kidolgozásához.
- A kész terméket csomagolni és nyilatkozattal ellátni. A becsomagolt kész terméket hűtőkamrába/pultba elhelyezni.
- Az írott előkészületben fel kell tüntetni az alapreceptet, a szükséges felszerelést (szerszám, gépek, berendezések), a munkafeladat kidolgozásának rövid leírása hivatkozva az aprított húsokra, hús félkésztermékekre és húskészítményekre vonatkozó, érvényben levő Szabályzatra ("Сл. Гласник РС", бр. 31/2012). Az írott előkészületet 2-3 nyomtatott oldalba leírni.
- A feladat kidolgozásánál értékelik a higiéniai és védekezési intézkedések végrehajtását, a munka minden fázisának szabályos levezetését, a nyers kolbász kitermelésének idejét (nem foglalja magába: csomagolást, nyilatkozat kitöltését és a más befejező műveleteket) valamint a kész termék minőségét (a pározott kolbászok formája, a töltelék alkotóinak arányos eloszlása, a töltelék burkolóanyagra való tapadása, állag, szín, illat, íz).
- A munkafeladat kidolgozására 60 perc az össz idő.

ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

Шифра радног задатка	МЕС - Б-04
Назив радног задатка	ПРОИЗВОДЊА СВЕЖЕ КОБАСИЦЕ
Назив школе	
Седиште	
Образовни профил	Месар
Име и презиме кандидата	
Име и презиме ментора	

1. Спровођење хигијенских и заштитних мера (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 10)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Спроводи мере личне хигијене	2	0
Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора	4	0
Употребљава заштитна средства	2	0
Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место	2	0

2. Припрема сировина (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 25)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Прорачунава потребне количине основних сировина према рецептури	4	0
Прорачунава потребне количине помоћних сировина према рецептури	4	0
Врши одабир основних сировина	4	0
Врши одабир помоћних сировина	4	0
Мери основне сировине	3	0
Мери помоћне сировине	3	0
Припрема помоћне сировине	3	0

3. Израда производа од меса (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 45)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО	
Уситњава основне сировине	3	0	
Меша уситњене сировине и помоћне сировине	8	0	
Пуни надев у природне омотаче	6		
Парује кобасица	3	0	
Израђује производ у складу са нормативом времена Време израде: _____ min	до 30 min	до 45 min	преко 45 min
	10	5	0
Готов производ задовољава стандарде квалитета:	ЗАДОВОЉАВА	НЕЗАДОВОЉАВА	
Облик парованих кобасица	3	0	
Састојци у надеву равномерно распоређени	3	0	
Надев добро пријања уз омотач	3	0	
Боја кобасица (карактеристична боја црвене алеве паприке)	2	0	
Мирис кобасица (својствен врсти)	2	0	
Укус кобасица (својствен врсти)	2	0	

4. Припрема за продају (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 20)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Пакује готов производ	2	0
Попуњава декларацију	15	0
Одлаже готов производ у раскладне коморе / витрине	3	0

ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:					Укупно бодова
Аспекти	1.	2.	3.	4.	
Бодови					

Члан испитне комисије:	Место и датум:
------------------------	----------------

КОМЕНТАР:

MUNKAFELADAT

MEC - B-05 Göngyölt, töltött sertéslapocka termelése

- Megfelelő mennyiségű nyersanyag, berendezés, eszköz és kiegészítők alkalmazásával készíteni göngyölt, töltött sertéslapockát.
- Az alapvető recept szerint és a kimért formázott és megmunkált nyersanyag mennyiségnek megfelelően kiszámolni a szükséges segédanyagok mennyiségét amely szükséges a munkafeladat kidolgozásához.
- A kész terméket csomagolni és nyilatkozattal ellátni. A becsomagolt kész terméket hűtőkamrába/pultba elhelyezni.
- Az írott előkészületben fel kell tüntetni az alapreceptet, a szükséges felszerelést (szerszám, gépek, berendezések), a munkafeladat kidolgozásának rövid leírása hivatkozva az aprított hússokra, hús félkésztermékekre és húskészítményekre vonatkozó, érvényben levő Szabályzatra ("Сл. Гласник РС", бр. 31/2012). Az írott előkészületet 2-3 nyomtatott oldalba leírni.
- A feladat kidolgozásánál értékeli a higiéniai és védekezési intézkedések végrehajtását, a munka minden fázisának szabályos levezetését, a nyers kolbász kitermelésének idejét (nem foglalja magába: csomagolást, nyilatkozat kitöltését és a más befejező műveleteket) valamint a kész termék minőségét (forma, a háló megfeszülése és rátapadása a hússra, a kész termék kinézése, szín, illat).
- A munkafeladat kidolgozására 45 perc az össz idő.

ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

Шифра радног задатка	МЕС - Б-05
Назив радног задатка	ПРОИЗВОДЊА РОЛОВАНЕ ПУЊЕНЕ СВИЊСКЕ ПЛЕЌКЕ
Назив школе	
Седиште	
Образовни профил	Месар
Име и презиме кандидата	
Име и презиме ментора	

1. Спровођење хигијенских и заштитних мера (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 10)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Спроводи мере личне хигијене	2	0
Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора	4	0
Употребљава заштитна средства	2	0
Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место	2	0

2. Припрема сировина (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 25)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Врши одабир основне сировине	6	0
Прорачунава потребне количине помоћних сировина према рецептури	7	0
Врши одабир помоћних сировина	6	0
Мери помоћне сировине	6	0

3. Израда производа од меса (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 45)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО	
Исеца, тањи комад меса и обликује	5	0	
Пуни надевом припремљено месо	5	0	
Ролује месо са надевом	5	0	
Ставља роловану пуњену плећку у еластичну мрежицу и подвезује	5	0	
Израђује производ у складу са нормативом времена Време израде: _____ min	до 20 min	до 35 min	преко 35 min
	10	5	0
Готов производ задовољава стандарде квалитета:	ЗАДОВОЉАВА	НЕЗАДОВОЉАВА	
Облик роловане пуњене плећке (ваљкаст)	3	0	
Еластична мрежица добро затегнута и завезана, добро прилеже уз месо	3	0	
Састојци у надеву не виरे из меса и мрежице	3	0	
Боја роловане пуњене плећке (својствена)	3	0	
Мирис роловане пуњене плећке (пријатан, карактеристичан)	3	0	

4. Припрема за продају (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 20)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Пакује готов производ	2	0
Попуњава декларацију	15	0
Одлаже готов производ у раскладне коморе / витрине	3	0

ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:					Укупно бодова
Аспекти	1.	2.	3.	4.	
Бодови					

Члан испитне комисије:	Место и датум:
------------------------	----------------

КОМЕНТАР:

3. FÜGGELÉK:

A MUNKAFELADATOK ÖSSZEFOGLALÓ ÉRTÉKELÉSI LAPJA A ZÁRÓVIZSGÁN

ЗБИРНИ ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНИХ ЗАДАТАКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

Подаци о школи	
Назив установе	
Седиште	
Школска година	
Испитни рок	
Датум одржавања испита	

Подаци о ученику	
Име и презиме кандидата	
Образовни профил	Месар

Оцена радних задатака на завршном испиту						
РАДНИ ЗАДАТАК			Оцене чланова комисије (број бодова)			Просечан број бодова свих чланова комисије, по задатку $\frac{(1+2+3)}{3}$ *
Ред. Број	Шифра	Назив	Председник	2. члан	3. члан	
1.						
2.						
Укупан просечан број бодова на на завршном испиту **						

*За сваки задатак заокружује се на две децимале

**Збир бодова, добијен на две децимале, заокружује се на најближи цео број бодова ради превођења у успех

УКУПАН ПРОСЕЧАН БРОЈ БОДОВА	УСПЕХ
100 – 125	довољан (2)
126 – 150	добар (3)
151 – 175	врло добар (4)
176 – 200	одличан (5)

На завршном испиту ученик/ца је постигао/ла _____ () успех.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:

Председник: _____

Други члан: _____

Трећи члан: _____

4. FÜGGELÉK:

NYILATKOZAT

ДЕКЛАРАЦИЈА ЗА ОТКОШТЕНЕ И РАСЕЧЕНЕ КОМАДЕ МЕСА**A KICSONTOZOTT ÉS SZÉTDARABOLT HÚSOKRÓL SZÓLÓ NYILATKOZAT**

Произвођач: Termelő	
Назив: Megnevezése:	
Категорија: Kategória	
Датум откоштавања и расечања: A csontozás és szeletelés dátuma:	
Температура чувања: Raktározási hőmérséklet:	

ДЕКЛАРАЦИЈА ЗА ПОЛУПРОИЗВОДЕ ОД МЕСА**A HÚS FÉLKÉSZTERMÉKEKRŐL SZÓLÓ NYILATKOZAT**

Назив производа: A termék neve	
Група производа: Termékcsoport	
Сировински састав: Összetétel :	
Датум и време производње: A termelés dátuma és ideje:	
Време трајности производа: A termék tartósága:	
Температура чувања: Raktározási hőmérséklet	
Употребљиво до (датум/време): Használható-ig (dátum/idő)	
Произвођач: Termelő:	
Израдио производ: A terméket készítette:	

ПРИМЕР ПОПУЊЕНЕ ДЕКЛАРАЦИЈА ЗА ОТКОШТЕНЕ И РАСЕЧЕНЕ КОМАДЕ МЕСА**A KICSZONTÓZOTT ÉS SZÉTDARABOLT HÚSOKRÓL SZÓLÓ NYILATKOZAT-PÉLDA**

Произвођач:	Кланица „Ђурђевић“ - Пећинци
Назив:	Свињски бут – шол (Б/К)
Категорија:	прва
Датум откоштавања и расечања:	21.03.2013.
Температура чувања:	од 0° до +4°С

ПРИМЕР ПОПУЊЕНЕ ДЕКЛАРАЦИЈА ЗА РОЛОВАНУ ПУЊЕНУ СВИЊСКУ ПЛЕЌКУ

Назив производа:	РОЛОВАНА ПУЊЕНА СВИЊСКА ПЛЕЌКА
Група производа:	Полуприпремљено сирово јело од меса
Сировински састав:	<ul style="list-style-type: none"> - Свињска плећка - II категорије - биозачин - сув (димљени) свињски врат - шунка - качкаваљ - сенф
Датум и време производње:	21.03.2013. – 12 ^h
Време трајности производа:	48 сати
Температура чувања:	од 0° до +4°С
Употребљиво до (датум/време):	23.03.2013. – 12 ^h
Произвођач:	„DELHAIZE“ – „Темпо 04“, Аутопут за Загреб, бр 35, Београд
Израдио производ:	Јован Јовановић
Термички обрадити пре употребе	

ПРИМЕР ПОПУЊЕНЕ ДЕКЛАРАЦИЈА ЗА ЋЕВАПЧИЋЕ / ПЉЕСКАВИЦЕ

Назив производа:	ЋЕВАПЧИЋИ / ПЉЕСКАВИЦЕ
Група производа:	Уситњено обликовано месо
Сировински састав:	<ul style="list-style-type: none"> - Јунеће месо - II категорије - Јунеће месо - III категорије - Свињско месо - II категорије - вода - кухињска со - бибер
Садржај протеина меса:	мин 14%
Датум и време производње:	21.03.2013. – 12 ^h
Време трајности производа:	48 сати
Температура чувања:	од 0° до +4°С
Употребљиво до (датум/време):	23.03.2013. – 12 ^h
Произвођач:	„DELHAIZE“ – „Темпо 04“, Аутопут за Загреб, бр 35, Београд
Израдио производ:	Јован Јовановић
Термички обрадити пре употребе	

ПРИМЕР ПОПУЊЕНЕ ДЕКЛАРАЦИЈА ЗА ХАМБУРГЕР

Назив производа:	ХАМБУРГЕР
Група производа:	Уситњено обликовано месо
Сировински састав:	<ul style="list-style-type: none"> - Јунеће месо - II категорије - Јунеће месо - III категорије - вода - кухињска со - бибер
Садржај протеина меса:	мин 14%
Датум и време производње:	21.03.2013. – 12 ^h
Време трајности производа:	48 сати
Температура чувања:	од 0° до +4°С
Употребљиво до (датум/време):	23.03.2013. – 12 ^h
Произвођач:	„DELHAIZE“ – „Темпо 04“, Аутопут за Загреб, бр 35, Београд
Израдио производ:	Јован Јовановић
Термички обрадити пре употребе	

ПРИМЕР ПОПУЊЕНЕ ДЕКЛАРАЦИЈА ЗА СВЕЖУ КОБАСИЦУ

Назив производа:	СВЕЖА КОБАСИЦА
Група производа:	Свежа kobасица
Сировински састав:	<ul style="list-style-type: none"> - Свињско месо - II категорије - Свињско месо - III категорије - Јунеће месо - II категорије - вода - кухињска со - млевена слатка паприка - бибер - млевени бели лук
Садржај протеина меса:	мин 14%
Датум и време производње:	21.03.2013. – 12 ^h
Време трајности производа:	48 сати
Температура чувања:	од 0° до +4°С
Употребљиво до (датум/време):	23.03.2013. – 12 ^h
Произвођач:	„DELHAIZE“ – „Темпо 04“, Аутопут за Загреб, бр 35, Београд
Израдио производ:	Јован Јовановић
Термички обрадити пре употребе	