

A 46. sorszámú Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 03
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Húsipari termékgyártó
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
 - 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
 vagy iskolai előképzettség hiányában
 - 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- 2.2. Szakmai előképzettség: -
- 2.3. Előírt gyakorlat: -
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30 %
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %
- 2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	7111-00	Húsfeldolgozó	Bolti hentes
3.1.3.	7111-01	Húsfeldolgozó	Állatbontó
3.1.4.	7111-02	Húsfeldolgozó	Állatkábitó
3.1.5.	7111-03	Húsfeldolgozó	Állatszűrő
3.1.6.	7111-09	Húsfeldolgozó	Bélfeldolgozó
3.1.7.	7111-10	Húsfeldolgozó	Böllér
3.1.8.	7111-13	Húsfeldolgozó	Csontozó
3.1.9.	7111-14	Húsfeldolgozó	Disznósajtkészítő
3.1.10.	7111-16	Húsfeldolgozó	Forrázó
3.1.11.	7111-20	Húsfeldolgozó	Hentes és mészáros
3.1.12.	7111-21	Húsfeldolgozó	Hús- és szalonnaszózó, pácoló

3.1.13.	7111-22	Húsfeldolgozó	Húsaprító
3.1.14.	7111-23	Húsfeldolgozó	Húselőkészítő
3.1.15.	7111-24	Húsfeldolgozó	Húsfüstölő
3.1.16.	7111-25	Húsfeldolgozó	Húsipari termékgyártó
3.1.17.	7111-26	Húsfeldolgozó	Hússosztályozó
3.1.18.	7111-27	Húsfeldolgozó	Hús-sózó
3.1.19.	7111-28	Húsfeldolgozó	Húsvizsgáló
3.1.20.	7111-29	Húsfeldolgozó	Hússzeletelő
3.1.21.	7111-30	Húsfeldolgozó	Kézi csontozó (húsipari)
3.1.22.	7111-31	Húsfeldolgozó	Kolbászkészítő
3.1.23.	7111-32	Húsfeldolgozó	Kolbáspározó
3.1.24.	7111-34	Húsfeldolgozó	Mészáros
3.1.25.	7111-36	Húsfeldolgozó	Pácoló, fűszerező
3.1.26.	7111-38	Húsfeldolgozó	Sertéscsontozó
3.1.27.	7111-39	Húsfeldolgozó	Sertésminősítő
3.1.28.	7111-40	Húsfeldolgozó	Sonkafőző
3.1.29.	7111-41	Húsfeldolgozó	Sonkatöltő
3.1.30.	7111-42	Húsfeldolgozó	Szalámitöltő
3.1.31.	7111-43	Húsfeldolgozó	Szalonnasózó
3.1.32.	7111-44	Húsfeldolgozó	Szárazáru készítő
3.1.33.	7111-48	Húsfeldolgozó	Zsírolvasztó

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A húsipari termékgyártó feladata a vágóállatok szakszerű levágása, a levágott féltestek darabolása, csontozása, formázása, különböző nyers, félkész vagy késztermékek előállítás, csomagolása és értékesítése.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- átvenni a munkaterületet
- felmérni, előkészíteni a szükséges anyagokat, eszközöket
- betartani a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat
- elsődleges feldolgozást és megelőző műveleteket végezni
- darabolást, csontozást végezni
- másodlagos feldolgozást végezni
- félkész és késztermékeket készíteni
- hőkezelt húskészítményeket gyártani
- sózott, pácolt húskészítményeket gyártani
- nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyártani
- konzervet készíteni
- befejező műveleteket végezni
- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni
- betartani a tevékenységre vonatkozó előírásokat
- alpméréseket végezni
- adatot rögzíteni, feldolgozni, szolgáltatni, dokumentálni
- a félkész vagy készterméket átadni a hűtő- vagy tároló raktárnak

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	31 541 01	Bolti hentes	rész-szakképesítés
3.3.4.	21 541 01	Csontozó munkás	rész-szakképesítés
3.3.5.	31 541 05	Húskészítmény gyártó	rész-szakképesítés
3.3.5.	21 541 03	Vágóhídi munkás	rész-szakképesítés
3.3.6.	35 541 01	Speciális állatfeldolgozó	szakképesítés-ráépülés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10926-12	A húsipari és malomipari munkavégzés követelményei
4.4.	10927-12	Vágóhídi munka
4.5.	10928-12	Darabolás, csontozás
4.6.	10929-12	Másodlagos húsipari feldolgozás
4.7.	10930-12	Húsipari értékesítés
4.8.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.9.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.10.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10926-12	A húsipari és malomipari munkavégzés követelményei	írásbeli, gyakorlati
5.2.4.	10927-12	Vágóhídi munka	gyakorlati, szóbeli
5.2.5.	10928-12	Darabolás, csontozás	gyakorlati, szóbeli
5.2.6.	10929-12	Másodlagos húsipari feldolgozás	gyakorlati, szóbeli
5.2.7.	10930-12	Húsipari értékesítés	gyakorlati, szóbeli
5.2.8.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.9.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
5.2.10.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	írásbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

A vizsgára bocsátás feltétele az eredményes kötelező szintvizsga

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Munkakezdemény feladatai

A vizsgafeladat ismertetése: Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, tisztítása a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Vágóhídi munka

A vizsgafeladat ismertetése: Vágóállat elsődleges feldolgozása

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

C) A vizsgafeladat megnevezése: Darabolás, csontozás

A vizsgafeladat ismertetése: Elvégzi a vágóállat testtáji darabolását, húsrészekre bontását, csontozását, osztályozását

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

D) A vizsgafeladat megnevezése: Másodlagos feldolgozás

A vizsgafeladat ismertetése: Elvégez egy műveletet a húskészítmények gyártástechnológiájából

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

E) A vizsgafeladat megnevezése: Húsipari értékesítés

A vizsgafeladat ismertetése: Elvégzi a hús, húskészítmény előkészítését, kiszolgálja a vevőket

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

5.3.2. Központi írásbeli tevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Munkakezdés feladatai

A vizsgafeladat ismertetése: Technológiai / termelési számítások elvégzése

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

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

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Konvejer sorok
6.3.	Elsődleges feldolgozás gépei
6.4.	Másodlagos feldolgozás gépei
6.5.	Daraboló-, vágó- csontozó kéziszerszámok
6.6.	Egyéni és csoportos munkavédelmi eszközök, berendezések
6.7.	Mérőeszközök, digitális mérleg, maghőmérő, hőmérők
6.8.	Hentesbolti elektromos gépek
6.9.	Árutároló, árumegjelenítő eszközök
6.10.	Eladáshoz szükséges segédeszközök, pénztárgép, árazó gép
6.11.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.12.	Anyagmozgató gépek, eszközök

7. EGYEBEK