

Az 50. sorszámú Húskészítmény gyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 05
- 1.2. Részszakképesítés megnevezése: Húskészítmény gyártó
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése
 - 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
 - 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában 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: 20%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 80%
- 2.8. Szintvizsga: -
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részsakkképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részsakkképesítéssel betölthető munkakörök
3.1.1.			
3.1.2.	7111-14	Húskészítmény gyártó	Disznósajtkészítő
3.1.3.	7111-21	Húskészítmény gyártó	Hús- és szalonnasózó, pácoló
3.1.4.	7111-22	Húskészítmény gyártó	Húsaprító
3.1.5.	7111-23	Húskészítmény gyártó	Húselőkészítő
3.1.6.	7111-24	Húskészítmény gyártó	Húsfüstölő
3.1.7.	7111-25	Húskészítmény gyártó	Húsipari termékgyártó
3.1.8.	7111-26	Húskészítmény gyártó	Húsosztályozó
3.1.9.	7111-27	Húskészítmény gyártó	Hús-sózó
3.1.10.	7111-29	Húskészítmény gyártó	Hússzeletelő
3.1.11.	7111-31	Húskészítmény gyártó	Kolbászkészítő
3.1.12.	7111-32	Húskészítmény gyártó	Kolbászpározó
3.1.13.	7111-36	Húskészítmény gyártó	Pácoló, fűszerező
3.1.14.	7111-40	Húskészítmény gyártó	Sonkafőző
3.1.15.	7111-41	Húskészítmény gyártó	Sonkatöltő
3.1.16.	7111-42	Húskészítmény gyártó	Szalámitöltő
3.1.17.	7111-43	Húskészítmény gyártó	Szalonnasózó
3.1.18.	7111-44	Húskészítmény gyártó	Szárazáru készítő
3.1.19.	7111-48	Húskészítmény gyártó	Zsírolvasztó

3.2. A részsakkképesítés munkaterületének rövid leírása:

Nyers vagy hőkezelt, töltelékes vagy darabos húskészítményeket állít elő a szükséges anyagok előkészítésével, aprításával, formázásával, töltésével, tartósításával.

A részsakkképesítéssel rendelkező képes:

- átvenni a munkaterületet,
- anyagokat átvenni, raktározni,
- felmérni, előkészíteni a szükséges anyagokat, eszközöket,
- betartani a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat,
- alpméréseket végezni,
- adatot rögzíteni, feldolgozni, szolgáltatni, dokumentálni,
- másodlagos feldolgozást végezni,
- félkész és késztermékeket készíteni,
- hőkezelt töltelékes húskészítményeket gyártani,
- sózott, pácolt húskészítményeket gyártani,
- nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyártani,
- zsírolvasztást végezni,
- húskonzervet készíteni,
- tartósító műveleteket végezni,
- befejező műveleteket végezni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni,
- betartani a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részszzakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részszzakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10891-16	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás
4.4.	10928-16	Darabolás, csontozás
4.5.	10929-16	Másodlagos húsipari feldolgozás

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.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A részszzakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10891-16	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	írásbeli
5.2.4.	10928-16	Darabolás, csontozás	gyakorlati, szóbeli
5.2.5.	10929-16	Másodlagos húsipari feldolgozás	gyakorlati, szóbeli

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

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafadatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Darabolás, csontozás, másodlagos feldolgozás**

A vizsgafeladat ismertetése: elvégzi a vágóállat testtáji darabolását, húsrészekre bontását, iparicsontozását, osztályozását

Húskészítmény gyártása (alapanyag, segédanyag előkészítése, aprítása, keverése, töltése, formázása, szükséges tartósítási mód alkalmazása)

A vizsgafeladat időtartama: 150 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 80%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **másodlagos feldolgozás**

A vizsgafeladat ismertetése: a szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a „*Másodlagos húsipari feldolgozás*” szakmai követelménymodul témaköreit 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 részsakképesítéssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

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. Daraboló-, csontozó kéziszerszámok

6.3. Egyéni és csoportos munkavédelmi eszközök, berendezések

6.4. Mérőeszközök, digitális mérleg, maghőmérő, hőmérők

6.5. Másodlagos feldolgozás gépei, berendezései

6.6. Környezetvédelmi eszközök, berendezések

6.7. Anyagmozgató gépek, eszközök

7. EGYEBEK