

A 90. sorszámú Speciális állatfeldolgozó megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 541 01
1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Speciális állatfeldolgozó
1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1
1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
2.1.1. Iskolai előképzettség: -
2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -
2.2. Szakmai előképzettség: 34 541 03 Húsipari termékgyártó
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 szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök
3.1.1.			
3.1.2.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Baromfidaraboló
3.1.3.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Baromfibontó
3.1.4.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Baromfifeldolgozó
3.1.5.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Baromfikopasztó
3.1.6.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Belező, begyező
3.1.7.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Csirkemell-filéző
3.1.8.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Csirkepucoló
3.1.9.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Élőfüggesztő (baromfi-feldolgozás)
3.1.10.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Májazó
3.1.11.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Nyúlfeldolgozó
3.1.12.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Pulykadaraboló
3.1.13.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Tojásfeldolgozó
3.1.14.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Zúzapucoló
3.1.15.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Zsigerelő
3.1.16.	7111	Halfeldolgozó	Halfeldolgozó
3.1.17.	7111	Halfeldolgozó	Halhentes
3.1.18.	7111	Halfeldolgozó	Haltisztító

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az állat átvétele után az állatok kábítását, vágását, kopasztását, vagy bőrfejtését, pikkelyezését, zsigerelését, darabolását, filézését, bontását, hűtését végzi. A vágási termékből nyers, félkész vagy készterméket állít elő.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- átvenni a munkaterületet,
- állatot átvenni,
- vágásra előkészíteni, függeszteni,
- kábítást végezni,
- vágni, elvéreztetni,
- forrázást, kopasztást, utókopasztást, perzselést végezni,
- bőrfejtést végezni,
- pikkelyezni, zsigerelni, darabolni, filézni,
- testet mosni, átfüggeszteni,
- testet bontani, zsigerelni, tisztítani,
- belsőséget kezelni,
- előhűtést végezni,
- minősíteni, osztályozni,
- kézi vagy gépi darabolást végezni, csontozni, filézni,
- hőelvonással tartósítani,
- anyagokat előkészíteni anyagnorma szerint,
- anyagokat aprítani, fűszerezni,
- pácoldatot készíteni, sózni, pácolni,
- erméket tölteni,
- formázást végezni,
- zárást végezni, ellenőrizni,
- hőkezelést végezni,
- füstölést végezni,
- egész vagy darabolt terméket csomagolni,
- speciális állatfélék feldolgozásával különböző típusú késztermékeket gyártani,
- befejező műveleteket végezni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni,
- betartani a tevékenységre vonatkozó technológiai, munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai 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 szakképesítés-ráépülés 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.	10931-12	Speciális állatfeldolgozás

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-ráépülés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10926-12	A húsipari és malomipari munkavégzés követelményei	gyakorlati
5.2.4.	10931-12	Speciális állatfeldolgozás	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: **Speciális állatfeldolgozás**

A vizsgafeladat ismertetése: Felkészülés a munkavégzésre; Vágóállat elsődleges feldolgozása, csontozása, Speciális húsból (baromfi, hal, nyúl, vad, stb.) félkész vagy késztermék előállítása

A vizsgafeladat időtartama: 120 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: **Speciális állatfeldolgozás**

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok témaköreinek mindegyikét tartalmazzák.

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 szakképesítés-ráépüléssel 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-, vágó- csontozó kéziszerszámok
- 6.3. Egyéni és csoportos munkavédelmi eszközök, berendezések
- 6.4. Mérőeszközök, digitális mérleg, maghőmérő, hőmérők
- 6.5. Elsődleges feldolgozás gépei
- 6.6. Másodlagos feldolgozás gépei, berendezései
- 6.7. Környezetvédelmi eszközök, berendezések
- 6.8. Anyagmozgató gépek, eszközök

7. EGYEBEK