

## **A 9. sorszámú Bolti hentes megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

### **1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

- 1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 01
- 1.2. Részszakképesítés megnevezése: Bolti hentes
- 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 a 3. mellékletben 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 részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások**

	A	B	C
3.1.1.	<b>FEOR száma FEOR megnevezése A részszakképesítéssel betölthető munkakörök</b>		
3.1.2.	7111-13	Bolti hentes	Csontozó
3.1.3.	7111-22	Bolti hentes	Húsaprító
3.1.4.	7111-23	Bolti hentes	Húselőkészítő
3.1.5.	7111-26	Bolti hentes	Hússosztályozó
3.1.6.	7111-28	Bolti hentes	Húsvizsgáló
3.1.7.	7111-29	Bolti hentes	Hússzeletelő
3.1.8.	7111-30	Bolti hentes	Kézi csontozó (húsipari)
3.1.9.	7111-38	Bolti hentes	Sertéscsontozó

### 3.2. A részsakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Húsrészeket szakszerűen előkészít, testtáji darabolást, csontozást végez, hús és húskészítmény hűtőpultra helyezését végzi, kereskedelemben értékesítést végez, kiszolgálja a vevőket.

A részsakképesítéssel rendelkező képes:

- átvenni a munkaterületet,
- anyagokat átvenni, készletezni,
- felmérni, előkészíteni a szükséges anyagokat, eszközöket,
- betartani a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat,
- testtáji darabolást végezni, testet húsrészekre bontani,
- húsrészeket formázni, csontozni,
- kereskedelemben húst és húskészítményt értékesíteni, kiszolgálni,
- hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végezni,
- vevőket kiszolgálni,
- adatot rögzíteni, feldolgozni, szolgáltatni, dokumentálni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni,
- betartani a tevékenységre vonatkozó előírásokat.

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	szakképesítés

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	10891-16	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás
4.4.	10928-16	Darabolás, csontozás
4.5.	10930-16	Húsipari értékesítés

## 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.	<b>A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	10891-16	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	írásbeli
5.2.4.	10928-16	Darabolás, csontozás	gyakorlati, szóbeli
5.2.5.	10930-16	Húsipari értékesítés	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 vizsgafeladatai:**

#### **5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése: **Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés**

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

A vizsgafeladat időtartama: 90 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: **Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés**

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok témaköreiből a darabolás, csontozást és a húsipari értékesítést 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 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, vágó, csontozó kéziszerszámok

6.3. Egyéni és csoportos munkavédelmi eszközök, berendezések

6.4. Mérőeszközök, digitális mérleg, maghőmérő, hőmérők

6.5. Hűsolt elektromos gépek

6.6. Árutároló eszközök a hűsoltban

6.7. Eladáshoz szükséges eszközök, pénztárgép, árazógép

6.8. Környezetvédelmi eszközök, berendezések

6.9. Anyagmozgató gépek, eszközök

## **7. EGYEBEK**