**A 16. sorszámú Csontozó munkás megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

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

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 21 541 01

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Csontozó munkás

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:

2.1.1. Iskolai előképzettség: befejezett iskolai előképzettséget nem igényel

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

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. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A részszakképesítéssel betölthető munkakörök** |
| 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 | Húsosztályozó |
| 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 részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:**

Fél testeket, negyedtesteket testtájakra darabol, húsrészeket csontoz, formáz, kivág a megrendelő igénye szerint.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

**-** átvenni a munkaterületet,

**-** felmérni, előkészíteni a szükséges anyagokat, eszközöket,

**-** betartani a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat,

**-** testtáji darabolást végezni, testet húsrészekre bontani,

**-** húsrészeket formázni, csontozni,

**-** anyagokat átvenni, raktározni,

**-** adatot rögzíteni, feldolgozni, szolgáltatni, dokumentálni,

**-** eszközöket használni, gépeket kezelni,

**-** betartani a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat.

**3.3. Kapcsolódó szakképesítések**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.3.1. | **A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, 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 részszakképesítés 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 |

**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 részszakképesítés 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 |

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**

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

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 100%

**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: -

A vizsgafeladat ismertetése-

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

**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 részszakképesítéssel 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. | Környezetvédelmi eszközök, berendezések |
| 6.6. | Anyagmozgató gépek, eszközök |

**7. EGYEBEK**