**A 48. sorszámú Hús- és baromfiipari szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye**

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

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 541 04

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Hús- és baromfiipari szaktechnikus

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: 54 541 02 Élelmiszeripari technikus

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 40%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 60%

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 |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök** |
| 3.1.2. | 3113 | Élelmiszer-ipari technikus | Hús- és baromfiipari technikus, Húsipari technikus |

**3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:**

Önállóan vagy mérnöki irányítással élelmiszer-ipari üzemekben vagy laboratóriumokban az élelmiszer alapanyagainak minőségi és mennyiségi átvételében, vizsgálatában, feldolgozásában, tárolási és csomagolási munkáiban vesz részt a hús- és baromfifeldolgozás területén.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

**-** az alapanyagokat átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,

**-** a gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni,

**-** elsődleges, másodlagos feldolgozás munkaműveleteit elvégezni, elvégeztetni a hús- és baromfiiparban,

**-** a technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani a húsiparban használható tisztító- és fertőtlenítőszerek alkalmazásával,

**-** higiéniai feladatokat szervezni, -tevékenységeket végezni,

**-** a gyártmányfejlesztésben kisebb részfeladatokat ellátni,

**-** az üzem víz- és energia-gazdálkodását megszervezni,

**-** a melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására,

**-** a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályainak betartására és betartatására,

**-** minőségbiztosítással kapcsolatos tevékenységben részt venni,

**-** vállalkozást indítani, működtetni.

**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. | 54 541 02 | Élelmiszeripari technikus | 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. | 10915-12 | Hús- és baromfiipari termékelőállítás |

**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. | 10915-12 | Hús- és baromfiipari termékelőállítás | gyakorlat, írásbeli, 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: **Hús- és baromfiipari termékelőállítás**

A vizsgafeladat ismertetése: Két összetettebb manuális feladat elvégzése a hús- és baromfiipari elsődleges és másodlagos feldolgozás köréből.

Egy minőségellenőrzési feladat végrehajtása a megadott bírálati módszer szerint

Eszközök használata, gépek kezelése, berendezések üzemeltetése, napi gépápolási, beállítási, karbantartási, tisztítási, fertőtlenítési és egyszerűbb javítási feladatok elvégzése

A tételeknek tartalmaznia kell a teljes hús- és baromfiipari tevékenységet, minden olyan munkaműveletet, mellyel a napi munkavégzése során találkozik, találkozhat.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

**5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése: **Hús- és baromfiipari termékelőállítás**

A vizsgafeladat ismertetése: Az írásbeli vizsga komplex kérdéseket tartalmaz, mely két kérdéscsoportból áll:

I. Témakör: Hús- és baromfiipari technológia 60%

II. Témakör: Hús- és baromfiipari gépek és berendezések 40%

Az írásbeli vizsga kérdései között szakmai számítási feladat is szerepelhet.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

**5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése: **Hús- és baromfiipari termékelőállítás**

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgán a következő tantárgyak témakörei szerepelnek:

- hús- és baromfiipari technológia,

- hús- és baromfiipari gépek és berendezések.

A szóbeli feleletekben jelenjenek meg a higiénia, minőségügy, munka-, tűz- és környezetvédelem vonatkozásai is.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 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. | Állatvágás gépei: magaspályák, állatrögzítő, kábító, vérgyűjtő és feldolgozó berendezések |
| 6.3. | Szőrtelenítő és bőrfejtő gépek |
| 6.4. | Hasító- és daraboló gépek |
| 6.5. | Húsfeldolgozó alapgépek: aprító-, keverő- és töltőgépek |
| 6.6. | Húsfeldolgozó gépsorok |
| 6.7. | Hőkezelő berendezések |
| 6.8. | Hűtők, fagyasztó berendezések |
| 6.9. | Zsírgyártó gépek, az emésztőgarnitúra feldolgozás gépei |
| 6.10. | Szárazárugyártó gépek |
| 6.11. | Csomagoló gépek, berendezések |
| 6.12. | Pácoló berendezések |
| 6.13. | Füstölő, főző berendezések |
| 6.14. | Felsőpályás konveyor (baromfi) |
| 6.15. | Kábítás, vágás, forrázás, kopasztás, testmosás gépei (baromfi) |
| 6.16. | Zsigerelő berendezések (baromfi) |
| 6.17. | Daraboló gépek (baromfi) |
| 6.18. | Zúzakombájn (baromfi) |
| 6.19. | Hússzeparátor |
| 6.20. | Anyagmozgató gépek |
| 6.20. | Laboratóriumi mérőeszközök |
| 6.22. | Környezetvédelmi eszközök- és berendezések |
| 6.23. | Tűz, és munkavédelmi eszközök és berendezések |

**7. EGYEBEK**