

**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
	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök</b>
3.1.1.			
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 fertőtlenítőszer 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.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részszzakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	szakképesítés

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	10915-12	Hús- és baromfiipari termék előállítás

## 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.	<b>A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	10915-12	Hús- és baromfiipari termék előállítás	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 termék előállítás**

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 találkozhat.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

#### **5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése: **Hús- és baromfiipari termék előállítás**

A vizsgafeladat ismertetése: Az írásbeli vizsga komplex kérdéseket tartalmaz, mely két kérdés csoportból 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 termék előállítás**

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. Zsigerező berendezések (baromfi)
- 6.17. Daraboló gépek (baromfi)
- 6.18. Zúzakombájn (baromfi)
- 6.19. Hússzeperator
- 6.20. Anyagmozgató gépek
- 6.20. Laboratóriumi mérőeszközök
- 6.22. Környezetvédelmi eszközök- és berendezések
- 6.23. Tűz, és munkavédelmi eszközök és berendezések

## **7. EGYEBEK**