**A 49. sorszámú Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

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

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 03

1.2. Szakképesítés megnevezése: Húsipari termékgyártó

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

**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 e rendelet 3. számú mellékletében 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: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

**3. PÁLYATÜKÖR**

**3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A szakképesítéssel betölthető munkakörök** |
| 3.1.2. | 7111-00 | Húsfeldolgozó | Bolti hentes |
| 3.1.3. | 7111-01 | Húsfeldolgozó | Állatbontó |
| 3.1.4. | 7111-02 | Húsfeldolgozó | Állatkábító |
| 3.1.5. | 7111-03 | Húsfeldolgozó | Állatszúró |
| 3.1.6. | 7111-09 | Húsfeldolgozó | Bélfeldolgozó |
| 3.1.7. | 7111-10 | Húsfeldolgozó | Böllér |
| 3.1.8. | 7111-13 | Húsfeldolgozó | Csontozó |
| 3.1.9. | 7111-14 | Húsfeldolgozó | Disznósajtkészítő |
| 3.1.10. | 7111-16 | Húsfeldolgozó | Forrázó |
| 3.1.11. | 7111-20 | Húsfeldolgozó | Hentes és mészáros |
| 3.1.12. | 7111-21 | Húsfeldolgozó | Hús- és szalonnasózó, pácoló |
| 3.1.13. | 7111-22 | Húsfeldolgozó | Húsaprító |
| 3.1.14. | 7111-23 | Húsfeldolgozó | Húselőkészítő |
| 3.1.15. | 7111-24 | Húsfeldolgozó | Húsfüstölő |
| 3.1.16. | 7111-25 | Húsfeldolgozó | Húsipari termékgyártó |
| 3.1.17. | 7111-26 | Húsfeldolgozó | Húsosztályozó |
| 3.1.18. | 7111-27 | Húsfeldolgozó | Hús-sózó |
| 3.1.19. | 7111-28 | Húsfeldolgozó | Húsvizsgáló |
| 3.1.20. | 7111-29 | Húsfeldolgozó | Hússzeletelő |
| 3.1.21. | 7111-30 | Húsfeldolgozó | Kézi csontozó (húsipari) |
| 3.1.22. | 7111-31 | Húsfeldolgozó | Kolbászkészítő |
| 3.1.23. | 7111-32 | Húsfeldolgozó | Kolbászpározó |
| 3.1.24. | 7111-34 | Húsfeldolgozó | Mészáros |
| 3.1.25. | 7111-36 | Húsfeldolgozó | Pácoló, fűszerező |
| 3.1.26. | 7111-38 | Húsfeldolgozó | Sertéscsontozó |
| 3.1.27. | 7111-39 | Húsfeldolgozó | Sertésminősítő |
| 3.1.28. | 7111-40 | Húsfeldolgozó | Sonkafőző |
| 3.1.29. | 7111-41 | Húsfeldolgozó | Sonkatöltő |
| 3.1.30. | 7111-42 | Húsfeldolgozó | Szalámitöltő |
| 3.1.31. | 7111-43 | Húsfeldolgozó | Szalonnasózó |
| 3.1.32. | 7111-44 | Húsfeldolgozó | Szárazáru készítő |
| 3.1.33. | 7111-48 | Húsfeldolgozó | Zsírolvasztó |

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

A húsipari termékgyártó feladata a vágóállatok szakszerű levágása, a levágott féltestek darabolása, csontozása, formázása, különböző nyers, félkész vagy késztermékek előállítása, csomagolása és értékesítése.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

**-** átvenni a munkaterületet,

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

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

**-** elsődleges feldolgozást és megelőző műveleteket végezni,

**-** darabolást, csontozást végezni,

**-** másodlagos feldolgozást végezni,

**-** félkész és késztermékeket készíteni,

**-** hőkezelt húskészítményeket gyártani,

**-** sózott, pácolt húskészítményeket gyártani,

**-** nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyártani,

**-** húskonzervet készíteni,

**-** befejező műveleteket végezni,

**-** eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni,

**-** betartani a tevékenységre vonatkozó higiéniai, minőségbiztosítási előírásokat,

**-** alapméréseket végezni,

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

**-** a félkész vagy készterméket átadni a hűtő- vagy tároló raktárnak.

**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. | 31 541 01 | Bolti hentes | részszakképesítés | |
| 3.3.4. | 21 541 01 | Csontozó munkás | részszakképesítés | |
| 3.3.5. | 31 541 14 | Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs | részszakképesítés | |
| 3.3.6. | 31 541 05 | Húskészítmény gyártó | részszakképesítés | |
| 3.3.7. | 21 541 03 | Vágóhídi munkás | részszakképesítés | |
| 3.3.8. | 35 541 01 | Speciális állatfeldolgozó | szakképesítés-ráépülés | |
| 3.3.9 | 34 541 01 | Édesipari termékgyártó | azonos ágazat |  |
| 3.3.10. | 54 541 01 | Élelmiszeripari analitikus technikus | azonos ágazat |  |
| 3.3.11. | 54 541 02 | Élelmiszeripari technikus | azonos ágazat |  |
| 3.3.12. | 34 541 07 | Erjedés-és üdítőital-ipari termékgyártó | azonos ágazat | |
| 3.3.13. | 34 541 08 | Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó | azonos ágazat | |
| 3.3.14. | 34 541 04 | Molnár | azonos ágazat | |
| 3.3.15. | 34 541 05 | Pék | azonos ágazat | |
| 3.3.16. | 34 541 06 | Szőlész-borász | azonos ágazat |  |
| 3.3.17. | 34 541 09 | Tartósítóipari szakmunkás | azonos ágazat |  |
| 3.3.18. | 34 541 10 | Tejipari szakmunkás | azonos ágazat |  |

**4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | A | B |
| 4.1. | **A szakképesítés 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. | 10927-16 | Vágóhídi munka |
| 4.5. | 10928-16 | Darabolás, csontozás |
| 4.6. | 10929-16 | Másodlagos húsipari feldolgozás |
| 4.7. | 10930-16 | Húsipari értékesítés |
| 4.8. | 11497-12 | Foglalkoztatás I. |
| 4.9. | 11499-12 | Foglalkoztatás II. |

**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 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. | 10927-16 | Vágóhídi munka | gyakorlati, szóbeli |
| 5.2.5. | 10928-16 | Darabolás, csontozás | gyakorlati, szóbeli |
| 5.2.6. | 10929-16 | Másodlagos húsipari feldolgozás | írásbeli, gyakorlati, szóbeli |
| 5.2.7. | 10930-16 | Húsipari értékesítés | gyakorlati, szóbeli |
| 5.2.8. | 11497-12 | Foglalkoztatás I. | írásbeli |
| 5.2.9. | 11499-12 | Foglalkoztatás II. | írásbeli |

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 ) A vizsgafeladat megnevezése: **Vágóhídi munka**

A vizsgafeladat ismertetése: vágóállat elsődleges feldolgozása

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B ) 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: 20%

C) A vizsgafeladat megnevezése: **Másodlagos feldolgozás**

A vizsgafeladat ismertetése: húskészítmény gyártása (alapanyag, segédanyag előkészítése, aprítása, keverése, töltése, formázása, szükséges tartósítási mód alkalmazása)

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

D) A vizsgafeladat megnevezése: **Húsipari értékesítés**

A vizsgafeladat ismertetése: elvégzi a hús, húskészítmény előkészítését, kiszolgálja a vevőket

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

**5.3.2. Központi írásbeli tevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése: **Szakmai számítások, Mikrobiológiai, higiéniai minőségbiztosítási ismeretek**

A vizsgafeladat ismertetése:

Az írásbeli vizsgafeladat két részből áll:

Szakmai számítások végzése 70%

Mikrobiológiai, higiéniai minőségbiztosítási ismeretek30%

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

**5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése: **Húsipari termékgyártás**

A vizsgafeladat ismertetése: a szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései az alábbi szakmai követelménymodulok témaköreit mindegyikét tartalmazzák: vágóhídi munka; darabolás, csontozás; másodlagos húsipari feldolgozás; húsipari értékesítés

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 szakképesítéssel 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. | Konvejor sorok és vagy magaspálya |
| 6.3. | Elsődleges feldolgozás gépei kéziszerszámok |
| 6.4. | Másodlagos feldolgozás gépei és kéziszerszámai |
| 6.5. | Daraboló és csontozó kéziszerszámok és csomagoló berendezések |
| 6.6. | Egyéni és csoportos munkavédelmi eszközök, berendezések |
| 6.7. | Mérőeszközök, digitális mérleg, maghőmérő, hőmérők |
| 6.8. | Húsbolti elektromos gépek |
| 6.9. | Árutároló eszközök a húsboltban |
| 6.10. | Eladáshoz szükséges eszközök, pénztárgép, árazógép |
| 6.11. | Környezetvédelmi eszközök, berendezések |
| 6.12. | Anyagmozgató gépek, eszközök |
| 6.13. | Alapvető laboratóriumi eszközök |

**7. EGYEBEK**