

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	Állatkábitó
3.1.5.	7111-03	Húsfeldolgozó	Állatszűrő
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	Kolbáspározó
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 vizsgafadatai:

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 ismeretek 30%

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. Konvektor 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. Hűsoltli elektromos gépek
- 6.9. Árutároló eszközök a hűsoltltban
- 6.10. Eladáshoz szükséges eszközök, pénztárgép, árazógép
- 6.11. Környezetvédelmi eszközök, berendezések
- 6.12. Anyagmozgató gépek, eszközök
- 6.13. Alapvető laboratóriumli eszközök

7. EGYEBEK