**Az 50. sorszámú Húskészítmény gyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

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

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 05

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Húskészítmény gyártó

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: 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: 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. | 7111-14 | Húskészítmény gyártó | Disznósajtkészítő |
| 3.1.3. | 7111-21 | Húskészítmény gyártó | Hús- és szalonnasózó, pácoló |
| 3.1.4. | 7111-22 | Húskészítmény gyártó | Húsaprító |
| 3.1.5. | 7111-23 | Húskészítmény gyártó | Húselőkészítő |
| 3.1.6. | 7111-24 | Húskészítmény gyártó | Húsfüstölő |
| 3.1.7. | 7111-25 | Húskészítmény gyártó | Húsipari termékgyártó |
| 3.1.8. | 7111-26 | Húskészítmény gyártó | Húsosztályozó |
| 3.1.9. | 7111-27 | Húskészítmény gyártó | Hús-sózó |
| 3.1.10. | 7111-29 | Húskészítmény gyártó | Hússzeletelő |
| 3.1.11. | 7111-31 | Húskészítmény gyártó | Kolbászkészítő |
| 3.1.12. | 7111-32 | Húskészítmény gyártó | Kolbászpározó |
| 3.1.13. | 7111-36 | Húskészítmény gyártó | Pácoló, fűszerező |
| 3.1.14. | 7111-40 | Húskészítmény gyártó | Sonkafőző |
| 3.1.15. | 7111-41 | Húskészítmény gyártó | Sonkatöltő |
| 3.1.16. | 7111-42 | Húskészítmény gyártó | Szalámitöltő |
| 3.1.17. | 7111-43 | Húskészítmény gyártó | Szalonnasózó |
| 3.1.18. | 7111-44 | Húskészítmény gyártó | Szárazáru készítő |
| 3.1.19. | 7111-48 | Húskészítmény gyártó | Zsírolvasztó |

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

Nyers vagy hőkezelt, töltelékes vagy darabos húskészítményeket állít elő a szükséges anyagok előkészítésével, aprításával, formázásával, töltésével, tartósításával.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- átvenni a munkaterületet,

- anyagokat átvenni, raktározni,

- felmérni, előkészíteni a szükséges anyagokat, eszközöket,

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

- alapméréseket végezni,

- adatot rögzíteni, feldolgozni, szolgáltatni, dokumentálni,

- másodlagos feldolgozást végezni,

- félkész és késztermékeket készíteni,

- hőkezelt töltelékes húskészítményeket gyártani,

- sózott, pácolt húskészítményeket gyártani,

- nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyártani,

- zsírolvasztást végezni,

- húskonzervet készíteni,

- tartósító műveleteket végezni,

- befejező műveleteket végezni,

- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni,

- 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 |
| 4.5. | 10929-16 | Másodlagos húsipari feldolgozás |

**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 |
| 5.2.5. | 10929-16 | Másodlagos húsipari feldolgozás | 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, másodlagos feldolgozás**

A vizsgafeladat ismertetése: elvégzi a vágóállat testtáji darabolását, húsrészekre bontását, iparicsontozását, osztályozását

Húskészítmény gyártása (alapanyag, segédanyag előkészítése, aprítása, keverése, töltése, formázása, szükséges tartósítási mód alkalmazása)

A vizsgafeladat időtartama: 150 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 80%

**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: **másodlagos feldolgozás**

A vizsgafeladat ismertetése: a szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a *„Másodlagos húsipari feldolgozás”* szakmai követelménymodul témaköreit tartalmazza

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 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. | Másodlagos feldolgozás gépei, berendezései |
| 6.6.. | Környezetvédelmi eszközök, berendezések |
| 6.7. | Anyagmozgató gépek, eszközök |

**7. EGYEBEK**