**A 90. sorszámú Speciális állatfeldolgozó megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye**

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

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 541 01

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Speciális állatfeldolgozó

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: 34 541 03 Húsipari termékgyártó

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 szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök** |
| 3.1.2. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Baromfidaraboló |
| 3.1.3. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Baromfibontó |
| 3.1.4. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Baromfifeldolgozó |
| 3.1.5. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Baromfikopasztó |
| 3.1.6. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Belező, begyező |
| 3.1.7. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Csirkemell-filéző |
| 3.1.8. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Csirkepucoló |
| 3.1.9. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Élőfüggesztő (baromfi-feldolgozás) |
| 3.1.10. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Májazó |
| 3.1.11. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Nyúlfeldolgozó |
| 3.1.12. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Pulykadaraboló |
| 3.1.13. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Tojásfeldolgozó |
| 3.1.14. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Zúzapucoló |
| 3.1.15. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Zsigerelő |
| 3.1.16. | 7111 | Halfeldolgozó | Halfeldolgozó |
| 3.1.17. | 7111 | Halfeldolgozó | Halhentes |
| 3.1.18. | 7111 | Halfeldolgozó | Haltisztító |

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

Az állat átvétele után az állatok kábítását, vágását, kopasztását, vagy bőrfejtését, pikkelyezését, zsigerelését, darabolását, filézését, bontását, hűtését végzi. A vágási termékből nyers, félkész vagy készterméket állít elő.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

**-** átvenni a munkaterületet,

**-** állatot átvenni,

**-** vágásra előkészíteni, függeszteni,

**-** kábítást végezni,

**-** vágni, elvéreztetni,

**-** forrázást, kopasztást, utókopasztást, perzselést végezni,

**-** bőrfejtést végezni,

**-** pikkelyezni, zsigerelni, darabolni, filézni,

**-** testet mosni, átfüggeszteni,

**-** testet bontani, zsigerelni, tisztítani,

**-** belsőséget kezelni,

**-** előhűtést végezni,

**-** minősíteni, osztályozni,

**-** kézi vagy gépi darabolást végezni, csontozni, filézni,

**-** hőelvonással tartósítani,

**-** anyagokat előkészíteni anyagnorma szerint,

**-** anyagokat aprítani, fűszerezni,

**-** pácoldatot készíteni, sózni, pácolni,

erméket tölteni,

**-** formázást végezni,

**-** zárást végezni, ellenőrizni,

**-** hőkezelést végezni,

**-** füstölést végezni,

**-** egész vagy darabolt terméket csomagolni,

**-** speciális állatfélék feldolgozásával különböző típusú késztermékeket gyártani,

**-** befejező műveleteket végezni,

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

**-** betartani a tevékenységre vonatkozó technológiai, munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai 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 szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti** | |
| 4.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** |
| 4.3. | 10926-12 | A húsipari és malomipari munkavégzés követelményei |
| 4.4. | 10931-12 | Speciális állatfeldolgozás |

**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. | 10926-12 | A húsipari és malomipari munkavégzés követelményei | gyakorlati |
| 5.2.4. | 10931-12 | Speciális állatfeldolgozás | 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: **Speciális állatfeldolgozás**

A vizsgafeladat ismertetése: Felkészülés a munkavégzésre; Vágóállat elsődleges feldolgozása, csontozása, Speciális húsból (baromfi, hal, nyúl, vad, stb.) félkész vagy késztermék előállítása

A vizsgafeladat időtartama: 120 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: **Speciális állatfeldolgozás**

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok témaköreinek mindegyikét tartalmazzák.

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 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. | Daraboló-, vágó- csontozó kéziszerszámok |
| 6.3. | Egyéni és csoportos munkavédelmi eszközök, berendezések |
| 6.4. | Mérőeszközök, digitális mérleg, maghőmérő, hőmérők |
| 6.5. | Elsődleges feldolgozás gépei |
| 6.6. | Másodlagos feldolgozás gépei, berendezései |
| 6.7. | Környezetvédelmi eszközök, berendezések |
| 6.8. | Anyagmozgató gépek, eszközök |

**7. EGYEBEK**