

38. HÚSIPARI TERMÉKGYÁRTÓ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.

ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 31 541 01 1000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Húsipari termékgyártó

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszerkesztések		
		Azonosítószám	31 541 01 0100 21 01
		Megnevezés:	Baromfifeldolgozó
		Azonosítószám	31 541 01 0100 21 02
		Megnevezés:	Bélfeldolgozó
		Azonosítószám	31 541 01 0100 31 01
		Megnevezés:	Bolti hentes
		Azonosítószám	31 541 01 0100 21 03
		Megnevezés:	Csontozó munkás
		Azonosítószám	31 541 01 0100 21 04
		Megnevezés:	Halfeldolgozó
		Azonosítószám	31 541 01 0100 31 02
		Megnevezés:	Szárazáru készítő
		Azonosítószám	31 541 01 0100 21 05
		Megnevezés:	Vágóhídi munkás

3.2	Szakképesítés-elágazások	Nincsenek	
-----	--------------------------	-----------	--

3.3	Szakképesítés-ráépülés	Nincs	
-----	------------------------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 7211

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Húsipari termékgyártó	2	2000

II.

EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Húsipari termékgyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalakmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

(Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Baromfifeldolgozó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Belsőfeldolgozó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 200

3. Elmélet aránya: 20%

4. Gyakorlat aránya: 80%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Bolti hentes

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 300

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Csontozó munkás

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 300

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Halfeldolgozó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 200

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Szárazáru készítő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 200

3. Elmélet aránya: 20%

4. Gyakorlat aránya: 80%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Vágóhídi munkás

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 300

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
7211	Húsfeldolgozó (hentes, mészáros), hal- és baromfi-feldolgozó

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Felkészül a munkára

Előkészíti a munkafolyamatot

Elsődleges feldolgozást és megelőző műveleteket végez

Darabolást, csontozást végez

Másodlagos feldolgozást végez

Félkész és készételeket készít

Hőkezelt húskészítményeket gyárt

Sózott, pácolt húskészítményeket gyárt

Nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt

Konzervet készít

Befejező műveleteket végez

Eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet

Betartja a tevékenységére vonatkozó törvényeket, rendeleteket, utasításokat

Adminisztrációs munkát végez

Értékesítéssel kapcsolatos tevékenységet végez

Alapméréseket végez

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 541 06 0000 00 00	Tartósítóipari termékgyártó

*IV.**SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK*

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést

Átveszi a munkaterületet

Megismeri az elvégzendő feladatot

Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket

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

Elvégzi az előírt tisztítási és fertőtlenítési munkákat

*Tulajdonságprofil:**Szakmai kompetenciák:*

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Munka- és védőruhával szembeni követelmények

B Védőeszközök

B Munkaterület jellemzői

B Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok

A Biztonságos munka feltételei

A Higiéniai követelmények

B Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás

B Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok

B Tisztító- és fertőtlenítőszeresek

C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

3 Információforrások kezelése

4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez

Átveszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat

A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket

Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik

Részt vesz a karbantartási munkákban

Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket

A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást

A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szakmai számítások
- B Nyersanyag-átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve
- B Gépkezelés
- C A gépek, berendezések karbantartása
- C Kéziszerszámok, eszközök
- B Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Hulladékkezelési eljárások
- D Melléktermékek hasznosítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Elemi számolási készség
- 5 Komplex eszközhasználati képesség
- 4 Nyersanyagátvételhez szükséges laboreszközök használata
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Pontosság

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség

Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Alapanyagot vizsgál és/vagy ellenőriz
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
- Előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Beállítja az előírt paramétereket
- Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
- Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
- Vállalkozást indít, működtet
- Kereskedelmi tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Laboratóriumi alpmérések, alpműveletek
- C Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Mintavétel
- B Alapanyag-minősítés
- B Késztermék-minősítés
- B Gyártásközi ellenőrzések alapelvei
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Dokumentumok, naplók vezetése

- C Gazdálkodási alapismeretek
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi és marketing alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 5 Mennyiségérzék
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Labortechnikai eszközök használata
- 5 Elemi számolási készség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Megbízhatóság

Elhivatottság

Elkötelezettség

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés

Numerikus gondolkodás

Matematikai készség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0544-06 Elsődleges feldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Állatot átvesz

Vágásra előkészít

Kábitást végez

Vág vagy szúr, elvéreztet, vért kezel

Szörtelenít, tisztít

Bőrt fejt

Elvégzi a kopasztást

Testet mos

Testet bont, zsigerel, tisztít

Testet hasít, tisztít

Előhűtést végez

Zsírsvövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez

Emlőállatot elsődlegesen feldolgoz

Testtáji darabolást végez

Testet húsrészekre bont, filéz

Húsrészekre formáz, csontoz

Húsokat osztályoz

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

D Szarvasmarhafajták és típusok

B Szarvasmarha csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei

D Sertésfajták és típusok

B Sertés csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei

- B Juhfajták és típusok, szövetei, üregi szervei
- C A felvásárlás minőségi követelményei, szerződések
- C Szállítási követelmények, jellemző sérülések
- C Pihentetés, koplaltatás, itatás, tisztítás
- B Kábitás
- B Szűrés, véreztetés
- B Testmosás, szőrtelenítés
- B Bőrfejtés
- B Bontás
- B Hasítás
- B Húsvizsgálat
- B Mérlegelés, minősítés
- B Melléktermékek feldolgozása
- C Marhavágás
- C Sertésvágás
- C Sertés húsrészei, csontjai, darabolása
- C Sertéshúsok konyhatechnikai felosztása
- C Marha első és hátsó negyedének részei, csontjai, darabolása
- C Marhahúsok konyhatechnikai felosztása
- D Elsődleges feldolgozás berendezései

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 5 Elektromos eszközök használata
- 4 Szállító eszközök használata

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Látás

Kézügyesség

Stabil kéztartás

Erős fizikum

Monotónia-tűrés

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

Körültekintés, elővigyázatosság

Figyelem-összpontosítás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0519-06 Hús- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kever

Zárást végez

Zárást ellenőriz

Hőkezelést végez

Hőelvonással tartósít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Keverés célja és alkalmazásának
- B Légtelenítés módjai és alkalmazhatósága
- B Zárás célja, alkalmazása a csomagolóedénytől függetlenül
- B Zárás ellenőrzésének módjai, a csomagolóedény anyagától függően
- B Hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők
- B Hőkezelés berendezései és azok működése
- B Hőelvonás lényege, módjai, befolyásoló tényezők

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Következtetési képesség

Logikus gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0545-06 Másodlagos feldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Anyagokat előkészít anyagnorma szerint

Anyagokat aprít

Fűszerez

Pácoldatot készít, sóz, pácol

Tölti a terméket

Formázást végez

Füstölést végez

Érlelést végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Hús összetétele, felépítése, húsban végbemenő folyamatok, osztályozás

- C Romlások fajtái

- C Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai

- C Biológiai tartósítás alatti folyamatok, módjai

- C Gyártási szalonna

- C Belsősegek

- B Jelleg-, íz- és színiaalakítók

- C Természetes, mesterséges belek és burkoló anyagok

- C Csomagolóanyagok

- D Másodlagos feldolgozás berendezései

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék

- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

- 3 Információforrások kezelése

- 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése

- 3 Testi ügyesség

- 3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség

Precizitás

Tűrőképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

Rendszerben való gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0546-06 Késztermékgyártás és -értékesítés a húsparban

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt

Emlősállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt

Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt

Kereskedelemben húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál

Anyagokat átvész, kezel, raktároz

Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi

Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Hőkezeléssel készült termékek gyártása

C Kolbászok, szalámifélék gyártása

C Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott termékek gyártása

C Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása

C Kereskedelmi alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

5 Mennyiségérzék

3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

3 Húspari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése

3 Folyamatábrák olvasása, értelmezése

3 Köznyelvi beszédképesség

3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban

3 Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Monotónia-tűrés

Erős fizikum

Tűrőképesség

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Kapcsolatteremtő készség

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

Körütekintés, elővigyázatosság

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0548-06 Darabolás, csontozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Testtáji darabolást végez

Testet húsrészekre bont, filéz

Húsrészeket formáz, csontoz

Húsokat osztályoz

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Sertés húsrészei, csontjai, darabolása

C Sertéshúsok konyhatechnikai felosztása

C Marha első és hátsó negyedének részei, csontjai, darabolása

C Marhahúsok konyhatechnikai felosztása

C Baromfi részei, csontjai, darabolása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata

5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség

Erős fizikum

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

Figyelem-összpontosítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0550-06 Húsipari értékesítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kereskedelemben húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál

Anyagokat átvesz, raktároz

Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi

Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Vállalkozási alapismeretek

C Kereskedelmi alapismeretek

C Dokumentumok, naplók, jegyzőkönyvek vezetése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

3 Köznyelvi beszédkészség

3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban

3 Információforrások kezelése

3 Elemi számolási készség

5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Udvariasság

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Rendszerben való gondolkodás
Körültekintés, elővigyázatosság
Figyelem-összpontosítás
Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0551-09 Baromfifeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Állatot átvesz

Vágásra előkészít, függeszt

Kábitást végez

Vág, elvéreztet

Forrázást, kopasztást, utókopasztást, perzselést végez

Testet mos, átfüggeszt

Testet bont, zsigerel, tisztít

Belsőseget kezel

Előhűtést végez

Minősít, osztályoz

Kézi vagy gépi darabolást végez, csontoz, filéz

Hőelvonással tartósít

Anyagokat előkészít anyagnorma szerint

Anyagokat aprít

Fűszerez

Pácoldatot készít, sóz, pácol

Tölti a terméket

Formázást végez

Zárást végez

Zárást ellenőriz

Hőkezelést végez

Füstölést végez

Egész vagy darabolt terméket csomagol

Baromfifélék feldolgozásával különböző típusú késztermékeket gyárt

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Baromfifajták, testtájai csontváza, szervei
- C A felvásárlás minőségi követelményei, szerződések
- C Szállítási követelmények, jellemző sérülések
- D Pihentetés, függesztés
- B Kábitás
- B Vágás, véreztetés
- B Kopasztás, testmosás
- B Bontás, zsigerelés
- B Darabolás, csontozás, filézés
- B Csomagolás
- D Elsődleges feldolgozás berendezései
- C Hús összetétele, felépítése, húsban végbemenő folyamatok, osztályozás
- C Gyártási szalonna
- C Belsősegek
- C Jelleg-, íz- és színiakialakítók

- C Természetes, mesterséges belek és burkoló anyagok
- C Csomagolóanyagok
- C Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
- D Másodlagos feldolgozás berendezései
- C Baromfifélék feldolgozásával különböző típusú késztermékek gyártása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 3 Darabológépek, csomagológépek működtetése

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Monotónia-tűrés
- Tűrőképesség
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztán tartása
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0552-06 Bélfeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Bélgarnitúrát kezel
- Belet dolgoz fel, tartósít
- Csomagolja a készterméket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Sertés csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B Juhfajták és -típusok, szövetei, üregi szervei
- B Melléktermékek feldolgozása

A szint megjelölésével a szakmai készségek: –

Személyes kompetenciák:

- Monotónia-tűrés
- Tűrőképesség
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0553-06 Bolti húsfeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Halat pikkelyez, zsigerel
- Halat darabol, filéz

Sertés, marha, baromfi húsrészeket csontoz, darabol, darál,
Anyagot előkészít anyagnorma szerint
Anyagokat aprít, kever, ízesít
Elvégzi a töltést
Megfelelő módon csomagol

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Halak fajtái, testtájai
- B Hal pikkelyezés
- B Halfeldolgozás
- B Sertés húsrészei, csontjai, darabolása
- B Sertéshúsok konyhatechnikai felosztása
- B Marha első és hátsó negyedének részei, csontjai, darabolása
- B Marhahúsok konyhatechnikai felosztása
- B Baromfi részei, csontjai, darabolása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Tűrőképesség
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség
Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Figyelem-összpontosítás
Rendszerben való gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0554-06 Halfeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Halat pikkelyez, zsigerel
Halat darabol, filéz
Aprít
Kever
Hőelvonással tartósít
Halat dolgoz fel
Hal feldolgozásával félkész- és készételeket készít
Halak feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Halak feldolgozásával konzervet készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Halak fajtái, testtájai
- B Halfeldolgozás
- C Hőelvonás hatása, módjai

- B Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása
- B Húskészítmények gyártása
- D Elsődleges és másodlagos berendezések

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Stabil kéztartás
Testi ügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Körültekintés
Elővigyázatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0555-06 Nyersen érlelt kolbászok, szalámik gyártása

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Érlelést végez
Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Baromfifélék feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Hús, húskészítmények pultra történő előkészítését végzi

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Kémiai tartósítás alatti folyamatok
- C Biológiai tartósítás alatti folyamatok
- C Romlások fajtái
- C Kolbászok, szalámifélék gyártása
- C Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség

Személyes kompetenciák:

Látás
Kézügyesség
Önállóság

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Figyelem-összpontosítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0556-09 Vágóhídi munka

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Állatot átvesz

Vágásra előkészít
Kábítást végez
Vág vagy szúr, elvéreztet, vért kezel
Szórtelenít, tisztít
Bőrt fejt
Elvégzi a kopasztást
Testet mos
Testet bont, zsigerel, tisztít
Testet hasít, tisztít
Előhűtést végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Pihentetés, koplaltatás, itatás, tisztítás
- B Kábítás
- B Szúrás, véreztetés
- B Testmosás, szórtelenítés
- B Bőrfejtés
- B Bontás
- B Hasítás
- C Melléktermékek feldolgozása
- B Marhavágás
- B Sertésvágás

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Stabil kéztartás
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság
Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Körütekintés
Elővigyázatosság
Figyelem-összpontosítás
Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1122-06 Baromfifeldolgozó kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Szórtelenít, tisztít
Bőrt fejt
Elvégzi a kopasztást
Testet hasít, tisztít
Belsőseget kezel
Emlősállatot elsődlegesen feldolgoz

Beállítja az előírt paramétereket
Anyagot előkészít anyagnorma szerint
Anyagokat aprít
Anyagokat kever
Hőelvonással tartósít
Érlelést végez
Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Emlősállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat
Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi
Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Mérlegelés, minősítés
- B Melléktermékek feldolgozása
- B Marhavágás
- B Sertésvágás
- B Melléktermékek kezelése
- B Vízelvonás és alkalmazási területei
- B Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
- B Hőkezeléssel készült termékek gyártása
- B Kolbászok, szalámifélék gyártása
- B Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása
- B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
- B Mintavétel
- B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Vágóállatok fertőző betegségei
- B Romlások fajtái
- B Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
- B HACCP, minőségbiztosítás
- B Munkaegészségtan
- B Tűzvédelem
- B Biztonságtechnika
- C Környezetvédelem
- C Szállítóeszközök, berendezések
- C Elsődleges feldolgozás berendezései
- C Másodlagos feldolgozás berendezései
- C Kéziszerszámok, eszközök
- C Szakmai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 3 Információforrások kezelése
- 4 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése

- 1 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 3 Folyamatábrák készítése
- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 5 Elektromos eszközök
- 4 Szállítóeszközök
- 3 Labortechnikai eszközök
- 3 Csavarhúzók használata

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség
Erős fizikum
Stabil kéztartás

Társas kompetenciák:

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Körültekintés
Elővigyázatosság
Figyelem-összpontosítás
Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1123-06 Bőlfeldolgozó kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Állatot átvesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Vágásra előkészít
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Kábitást végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Vág vagy szűr, elvéreztet
Szórtelenít, tisztít
Bőrt fej
Elvégzi a kopasztást
Testet mos
Testet bont, zsigerel, tisztít
Testet hasít, tisztít
Belsőseget kezel
Bélgarnitúrát kezel
Előhűtést végez
Emlősállatot elsődlegesen feldolgoz
Beállítja az előírt paramétereket
Testtáji darabolást végez
Testet húsrészekre bont, filéz
Húsrészeket formáz, csontoz
Húsokat osztályoz
Anyagot előkészít anyagnorma szerint
Anyagokat aprít
Anyagokat kever
Fűszerez
Pácoldatot készít, sóz, pácol
Tölti a terméket

Formázást végez
Zárást végez
Zárást ellenőriz
Hőelvonással tartósít
Hőkezelést végez
Füstölést végez
Érlelést végez
Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Emlősállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat
Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Kereskedelemben húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál
Anyagokat átvesz, raktároz
Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi
Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szarvasmarhafajták- és típusok
- B A felvásárlás minőségi követelményei, szerződések
- B Szállítási követelmények, jellemző sérülések
- B Pihentetés, koplaltatás, itatás, tisztítás
- B Kábítás
- B Szűrés, véreztetés
- B Testmosás, szórtelenítés
- B Bőrfejtés
- B Bontás
- B Hasítás
- B Húsvizsgálat
- B Mérlegelés, minősítés
- B Marhavágás
- B Sertésvágás
- B Sertés húsrészei, csontjai, darabolása
- B Sertéshúsok konyhatechnikai felosztása
- B Marha első és hátsó negyedének részei, csontjai, darabolása
- B Marhahúsok konyhatechnikai felosztása
- B Melléktermékek kezelése
- B Hús összetétele, felépítése, húspan végbemenő folyamatok, osztályozásuk
- B Gyártási szalonna
- B Belsőségek
- B Jelleg-, íz- és színiakítók
- B Egyéb anyagok
- B Természetes, mesterséges belek és burkolóanyagok
- B Csomagolóanyagok
- B Hőelvonás hatása, módjai
- B Vízfelvonás és alkalmazási területei
- B Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
- B Hőkezeléssel készült termékek gyártása

- B Kolbászok, szalámi-félék gyártása
- B Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása
- B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
- B Mintavétel
- B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Vágóállatok fertőző betegségei
- B Romlások fajtái
- C Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
- C HACCP, minőségbiztosítás
- C Munkaegészségtan
- C Tűzvédelem
- C Biztonságtechnika
- C Környezetvédelem
- C Szállítóeszközök, berendezések
- C Elsődleges feldolgozás berendezései
- C Másodlagos feldolgozás berendezései
- C Kéziszerszámok, eszközök
- C Szakmai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozás
- C Kötelező dokumentumok, naplók vezetése, jelentések készítése
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 3 Folyamatábrák készítése
- 5 Kések, szűrő, vágó eszközök használata
- 5 Elektromos eszközök
- 4 Szállítóeszközök
- 3 Labortechnikai eszközök
- 3 Csavarhúzók, kulcsok használata

Személyes kompetenciák:

Látás

Kézügyesség

Erős fizikum

Stabil kéztartás

Társas kompetenciák:

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

Körütekintés, elővigyázatosság

Figyelem-összpontosítás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1124-06 Bolti hentes kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz

Állatot átvesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Vágásra előkészít
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Kábitást végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Vág, vagy szúr, elvéreztet
Szórtelenít, tisztít
Bőrt fej
Elvégzi a kopasztást
Testet mos
Testet bont, zsigerel, tisztít
Testet hasít, tisztít
Belsőseget kezel
Előhűtést végez
Zsírszövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez
Emlősállatot elsődlegesen feldolgoz
Beállítja az előírt paramétereket
Testtáji darabolást végez
Testet húsrészekre bont, filéz
Húsrészeket formáz, csontoz
Húsokat osztályoz
Anyagot előkészít anyagnorma szerint
Anyagokat aprít
Anyagokat kever
Fűszerez
Pácoldatot készít, sóz, pácol
Tölti a terméket
Formázást végez
Zárást végez
Zárást ellenőriz
Hőelvonással tartósít
Hőkezelést végez
Füstölést végez
Érlelést végez
Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Emlősállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat
Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szarvasmarhafajták és -típusok
- B Szarvasmarha csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B Sertésfajták és -típusok
- B Sertés csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B A felvásárlás minőségi követelményei, szerződések
- B Szállítási követelmények, jellemző sérülések
- B Pihentetés, koplaltatás, itatás, tisztítás

- B Kábítás
 - B Szűrés, véreztetés
 - B Testmosás, szőrtelenítés,
 - B Bőrfejtés
 - B Bontás
 - B Hasítás
 - B Húsvizsgálat
 - B Mérlegelés, minősítés
 - B Melléktermékek feldolgozása
 - B Marhavágás
 - B Sertésvágás
 - B Baromfivágás
 - B Melléktermékek kezelése
 - B Hús összetétele, felépítése, húsban végbemenő folyamatok, osztályozásuk
 - B Gyártási szalonna
 - B Belsőségek
 - B Jelleg-, íz- és színiakalakítók
 - B Egyéb anyagok
 - B Természetes, mesterséges belek és burkolóanyagok
 - B Csomagolóanyagok
 - B Hőelvonás hatása, módjai
 - B Vízelvonás és alkalmazási területei
 - B Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
 - B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
 - B Hőkezeléssel készült termékek gyártása
 - B Kolbászok, szalámi-félék gyártása
 - B Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása
 - B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
 - B Mintavétel
 - B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
 - B Vágóállatok fertőző betegségei
 - B Romlások fajtái
 - B Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
 - C HACCP, minőségbiztosítás
 - C Munkaegészségtan
 - C Tűzvédelem
 - C Biztonságtechnika
 - C Környezetvédelem
 - C Szállítóeszközök, berendezések
 - C Elsődleges feldolgozás berendezései
 - C Másodlagos feldolgozás berendezései
 - C Kéziszerszámok, eszközök
 - C Szakmai számítások
 - C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- A szint megjelölésével a szakmai készségek:
- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
 - 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
 - 2 Szakmai nyelvű beszédkészség
 - 3 Információforrások kezelése
 - 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
 - 2 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
 - 3 Folyamatábrák készítése

- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 5 Elektromos eszközök
- 4 Szállítóeszközök
- 3 Labortechnikai eszközök:
- 3 Csavarhúzók, kulcsok használata

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség
Erős fizikum
Stabil kéztartás

Társas kompetenciák: –

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása
Körültekintés, elővigyázatosság
Figyelem-összpontosítás
Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1125-06 Csontozó munkás kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Állatot átvesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Vágásra előkészít
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Kábitást végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Vág vagy szűr, elvéreztet
Szórtelenít, tisztít
Bőrt fej
Elvégzi a kopasztást
Testet mos
Testet bont, zsigerel, tisztít
Testet hasít, tisztít
Belsőséget kezel
Előhűtést végez
Zsírsvövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez
Emlőállatot elsődlegesen feldolgoz
Beállítja az előírt paramétereket
Testtáji darabolást végez
Testet húsrészekre bont, filéz
Húsrészeket formáz, csontoz
Húsokat osztályoz
Anyagot előkészít anyagnorma szerint
Anyagokat aprít
Anyagokat kever
Fűszerez
Pácoldatot készít, sóz, pácol
Tölti a terméket
Formázást végez
Zárást végez
Zárást ellenőriz

Hőelvonással tartósít
Hőkezelést végez
Füstölést végez
Érlelést végez
Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Emlősállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat
Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Kereskedelemben húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál
Anyagokat átvesz, raktároz
Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi
Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szarvasmarha-fajták és -típusok
- B Szarvasmarha csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B Sertésfajták és -típusok
- B Sertés csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B A felvásárlás minőségi követelményei, szerződések
- B Szállítási követelmények, jellemző sérülések
- B Pihentetés, koplaltatás, itatás, tisztítás
- B Kábítás
- B Szűrés, véreztetés
- B Testmosás, szórtelenítés
- B Bőrfejtés
- B Bontás
- B Hasítás
- B Húsvizsgálat
- B Mérlegelés, minősítés
- B Marhavágás
- B Sertésvágás
- B Melléktermékek kezelése
- B Hús összetétele, felépítése, a húsban végbemenő folyamatok, osztályozásuk
- B Gyártási szalonna
- B Belsőségek
- B Jelleg-, íz- és színiakadók
- B Egyéb anyagok
- B Természetes, mesterséges belek és burkolóanyagok
- B Csomagolóanyagok
- B Hőelvonás hatása, módjai
- B Vízfelvonás és alkalmazási területei
- B Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
- B Hőkezeléssel készült termékek gyártása
- B Kolbászok, szalámifélék gyártása
- B Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása
- B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
- B Mintavétel

- B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Vágóállatok fertőző betegségei
- B Romlások fajtái
- B Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
- C HACCP, minőségbiztosítás
- C Munkaegészségtan
- C Tűzvédelem
- C Biztonságtechnika
- C Környezetvédelem
- C Szállítóeszközök, berendezések
- C Elsődleges feldolgozás berendezései
- C Másodlagos feldolgozás berendezései
- C Kéziszerszámok, eszközök
- C Szakmai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Kötelező dokumentumok, naplók vezetése, jelentések készítése
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 3 Folyamatábrák készítése
- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 5 Elektromos eszközök
- 4 Szállítóeszközök
- 3 Labortechnikai eszközök
- 3 Csavarhúzók, kulcsok használata

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség
Erős fizikum
Stabil kéztartás

Társas kompetenciák: –

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása
Körültekintés, elővigyázatosság
Figyelem-összpontosítás
Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1126-06 Halfeldolgozó kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Állatot átvesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Vágásra előkészít
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Kábitást végez

Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Vág vagy szűr, elvéreztet
Szórtelenít, tisztít
Bőrt fej
Elvégzi a kopasztást
Testet mos
Testet bont, zsigereit, tisztít
Testet hasít, tisztít
Belsőseget kezel
Előhűtést végez
Zsírzsövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez
Emlősállatot elsődlegesen feldolgoz
Beállítja az előírt paramétereket
Testtáji darabolást végez
Testet húsrészekre bont, filéz
Húsrészeket formáz, csontoz
Húsokat osztályoz
Anyagot előkészít anyagnorma szerint
Anyagokat aprít
Anyagokat kever
Fűszerez
Pácoldatot készít, sóz, pácol
Tölti a terméket
Formázást végez
Zárást végez
Zárást ellenőriz
Hőelvonással tartósít
Hőkezelést végez
Füstölést végez
Érlelést végez
Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Emlősállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat
Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Kereskedelemben húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál
Anyagokat átvesz, raktároz
Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi
Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Húsvizsgálat
- B Mérlegelés, minősítés
- B Melléktermékek feldolgozása
- B Marhavágás
- B Sertésvágás
- B Vízelvonás és alkalmazási területei
- B Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai

- B Hőkezeléssel készült termékek gyártása
- B Kolbászok, szalámi-félék gyártása
- B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
- B Mintavétel
- B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Vágóállatok fertőző betegségei
- B Romlások fajtái
- B Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
- B HACCP, minőségbiztosítás
- B Munkaegészségtan
- B Tűzvédelem
- C Biztonságtechnika
- C Környezetvédelem
- C Szállítóeszközök, berendezések
- C Kéziszerszámok, eszközök
- C Szakmai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák készítése
- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 5 Elektromos eszközök
- 4 Szállítóeszközök
- 3 Labortechnikai eszközök
- 3 Csavarhúzó, kulcsok használata

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség

Erős fizikum

Stabil kéztartás

Társas kompetenciák: –

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása

Körültekintés, elővigyázatosság

Figyelem-összpontosítás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1127-06 Szárazáru készítő kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz

Állatot átvesz

Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz

Vágásra előkészít

Gyártásközi vizsgálatokat végez

Kábitást végez

Készterméket ellenőriz és/vagy minősít

Vág vagy szűr, elvéreztet
Szórtelenít, tisztít
Bőrt fej
Elvégzi a kopasztást
Testet mos
Testet bont, zsigerel, tisztít
Testet hasít, tisztít
Előhűtést végez
Zsírsvövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez
Emlősállatot elsődlegesen feldolgoz
Anyagot előkészít anyagnorma szerint
Anyagokat aprít
Anyagokat kever
Fűszerez
Pácoldatot készít, sóz, pácol
Tölti a terméket
Formázást végez
Zárást végez
Zárást ellenőriz
Hőelvonással tartósít
Hőkezelést végez
Füstölést végez
Érlelést végez
Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Emlősállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat
Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Kereskedelemben húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál
Anyagokat átvesz, raktároz
Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi
Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szarvasmarha-fajták és -típusok
- B Szarvasmarha csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B Sertésfajták és -típusok
- B Sertés csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B A felvásárlás minőségi követelményei, szerződések
- B Szállítási követelmények, jellemző sérülések
- B Pihentetés, koplaltatás, itatás, tisztítás
- B Kábítás
- B Szűrés, véreztetés
- B Testmosás, szórtelenítés
- B Bőrfejtés
- B Bontás
- B Hasítás
- B Húsvizsgálat
- B Mérlegelés, minősítés

- B Melléktermékek feldolgozása
- B Marhavágás
- B Sertésvágás
- B Sertés húsrészei, csontjai, darabolása
- B Sertéshúsok konyhatechnikai felosztása
- B Marha első és hátsó negyedének részei, csontjai, darabolása
- B Marhahúsok konyhatechnikai felosztása
- B Vízlevonás és alkalmazási területei
- B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
- B Hőkezeléssel készült termékek gyártása
- B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
- B Mintavétel
- B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Vágóállatok fertőző betegségei
- B Romlások fajtái
- B Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
- C HACCP, minőségbiztosítás
- C Munkaegészségtan
- C Tűzvédelem
- C Biztonságtechnika
- C Környezetvédelem
- C Szállítóeszközök, berendezések
- C Elsődleges feldolgozás berendezései
- C Kéziszerszámok, eszközök
- C Szakmai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Kötelező dokumentumok, naplók vezetése, jelentések készítése
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák készítése
- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 5 Elektromos eszközök
- 4 Szállító eszközök
- 3 Labortechnikai eszközök
- 3 Csavarhúzók, kulcsok használata

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség

Erős fizikum

Stabil kéztartás

Társas kompetenciák: –

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása

Körültekintés, elővigyázatosság

Figyelem-összpontosítás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1128-06 Vágóhídi munkás kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz

Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz

Gyártásközi vizsgálatokat végez

Készterméket ellenőriz és/vagy minősít

Előhűtést végez

Zsírszövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez

Emlősállatot elsődlegesen feldolgoz

Beállítja az előírt paramétereket

Testtáji darabolást végez

Testet húsrészekre bont, filéz

Húsrészeket formáz, csontoz

Húsokat osztályoz

Anyagot előkészít anyagnorma szerint

Anyagokat aprít

Anyagokat kever

Fűszerez

Pácoldatot készít, sóz, pácol

Tölti a terméket

Formázást végez

Zárást végez

Zárást ellenőriz

Hőelvonással tartósít

Hőkezelést végez

Füstölést végez

Érlelést végez

Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt

Emlősállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt

Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál

Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket

Vállalkozást indít, működtet

Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat

Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt

Kereskedelemben húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál

Anyagokat átvesz, raktároz

Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi

Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Húsvizsgálat

B Mérlegelés, minősítés

B Sertés húsrészei, csontjai, darabolása

B Sertéshúsok konyhatechnikai felosztása

B Marha első és hátsó negyedének részei, csontjai, darabolása

B Marhahúsok konyhatechnikai felosztása

B Hús összetétele, felépítése, húspan végbemenő folyamatok, osztályozásuk

B Gyártási szalonna

- B Belsőségek
- B Jelleg-, íz- és színialakítók
- B Egyéb anyagok
- B Természetes, mesterséges belek és burkolóanyagok
- B Csomagolóanyagok
- B Hőelvonás hatása, módjai
- B Vízelvonás és alkalmazási területei
- B Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
- B Hőkezeléssel készült termékek gyártása
- B Kolbászok, szalámi-félék gyártása
- B Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása
- B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
- B Mintavétel
- B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Vágóállatok fertőző betegségei
- B Romlások fajtái
- B Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
- B HACCP, minőségbiztosítás
- B Munkaegészségtan
- B Tűzvédelemi ismeretek
- C Biztonságtechnika
- C Környezetvédelem
- C Szállítóeszközök, berendezések
- C Elsődleges feldolgozás berendezései
- C Másodlagos feldolgozás berendezései
- C Kéziszerszámok, eszközök
- C Szakmai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Kötelező dokumentumok, naplók vezetése, jelentések készítése
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 3 Folyamatábrák készítése
- 4 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 5 Elektromos eszközök
- 4 Szállítóeszközök
- 3 Labortechnikai eszközök
- 3 Csavarhúzók, kulcsok használata

Személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Erős fizikum
- Stabil kéztartás

Társas kompetenciák: –

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztán tartása

Körültekintés, elővigyázatosság
 Figyelem-összpontosítás
 Intenzív munkavégzés

A 31 541 01 1000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
0544-06	Elsődleges feldolgozás
0519-06	Hús- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás
0545-06	Másodlagos feldolgozás
0546-06	Késztermékgyártás és -értékesítés a húsiparban

A 31 541 01 0100 21 01 azonosító számú, Baromfifeldolgozó megnevezésű részszzakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0551-06	Baromfifeldolgozás

A 31 541 01 0100 21 02 azonosító számú, Belfeldolgozó megnevezésű részszzakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0552-06	Belfeldolgozás

A 31 541 01 0100 31 01 azonosító számú, Bolti hentes megnevezésű részszzakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0548-06	Darabolás, csontozás
0550-06	Húsipari értékesítés
0553-06	Bolti húsfeldolgozás

A 31 541 01 0100 21 03 azonosító számú, Csontozó munkás megnevezésű részszzakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0548-06	Darabolás, csontozás

A 31 541 01 0100 21 04 azonosító számú, Halfeldolgozó megnevezésű részszzakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0554-06	Halfeldolgozás

A 31 541 01 0100 31 02 azonosító számú, Szárazáru készítő megnevezésű részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0555-06	Nyersen érlelt kolbászkok, szalámik gyártása

A 31 541 01 0100 21 05 azonosító számú, Vágóhídi munkás megnevezésű részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0556-06	Vágóhídi munka

V.

VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, a tisztítás, a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Technológiai/termelési számítások elvégzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 25%

2. feladat 75%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat elvégzése megadott anyagokból és módszerekkel, a mérési adatok dokumentálása, összesítő jelentés elkészítése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gazdálkodási, vállalkozási, kereskedelmi és marketing alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 75%

2. feladat 25%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0544-06 Elsődleges feldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elvégzi a vágóállatok kábítását, véreztetését, szórtelenítését, bontását

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Testtáji darabolást, csontozást végez, húsrészekre bont, osztályoz

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

A vágóállatok csontvázának, szöveteinek, testtájainak, izomcsoportjainak, üregi szerveinek ismerete, az elsődleges feldolgozás műveleteinek jellemzői, minősítés, vágási technológiák, húsok ipari és konyhatechnikai darabolása, csontozása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 40%

3. feladat 20%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0519-06 Hús- és tartósítóiipari nyersanyag-feldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Befejező műveletek, hőközlés, hőelvonás, vízelvonás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0545-06 Másodlagos feldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elvégez egy műveletet a húskészítmények gyártástechnológiájából

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Másodlagos feldolgozás műveletei, alap-, segéd-, burkoló-, csomagolóanyagai, berendezései

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0546-06 Késztermékgyártás és- értékesítés a húsparban

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elvégzi egy adott húskészítmény gyártását

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Elvégzi a hús, húskészítmény előkészítését, kiszolgálja a vevőket

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Kereskedelmi alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 40%

3. feladat 20%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0548-06 Darabolás, csontozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elvégzi a vágóállat testtáji darabolását, csontozását, filézését, húsrészekre bontását, osztályozását

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0550-06 Húsipari értékesítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elvégzi a hús, húskészítmény előkészítését, kiszolgálja a vevőket, számlát állít ki, pénztárgépet kezel

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Kereskedelmi alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

10. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0551-09 Baromfifeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elvégzi az adott baromfifaj elsődleges feldolgozását

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Egy meghatározott húskészítmény előállítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 50%

11. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0552-06 Belfeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Bélgarnitúra kezelése és feldolgozása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

12. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0553-06 Bolti húsfeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Húsalapanyag előkészítése (darabolás, csontozás, aprítás, darálás)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

13. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0554-06 Halfeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Hal feldolgozása és készítmény gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

14. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0555-06 Nyersen érlelt kolbászok, szalámik gyártása

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Nyersen érlelt kolbász vagy szalámi gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

15. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0556-09 Vágóhídi munka

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Vágóállat elsődleges feldolgozása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

16. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1122-06 Baromfifeldolgozó kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Első és másodlagos feldolgozás műveleteinek alkalmazása, késztermékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%

17. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1123-06 Bőlfeldolgozó kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Első és másodlagos feldolgozás műveleteinek alkalmazása, késztermékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%

18. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1124-06 Bolti hentes kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Első és másodlagos feldolgozás műveleteinek alkalmazása, késztermékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%

19. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1125-06 Csontozó munkás kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Első és másodlagos feldolgozás műveleteinek alkalmazása, késztermékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%

20. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1126-06 Halfeldolgozó kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Első és másodlagos feldolgozás műveleteinek alkalmazása, késztermékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%

21. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1127-06 Szárazáru készítő kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Első és másodlagos feldolgozás műveleteinek alkalmazása, késztermékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%

22. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1128-06 Vágóhídi munkás kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Másodlagos feldolgozási műveletek alkalmazása; húsipari termékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 31 541 01 1000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

3. vizsgarész: 5

4. vizsgarész: 15

5. vizsgarész: 15

6. vizsgarész: 25

7. vizsgarész: 25

A 31 541 01 0100 21 01 azonosító számú, Baromfifeldolgozó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

10. vizsgarész: 85

A 31 541 01 0100 21 02 azonosító számú, BÉlfeldolgozó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

11. vizsgarész: 90

A 31 541 01 0100 31 01 azonosító számú, Bolti hentes megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

8. vizsgarész: 40

9. vizsgarész: 30

12. vizsgarész: 15

A 31 541 01 0100 21 03 azonosító számú, Csontozó munkás megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

8. vizsgarész: 85

A 31 541 01 0100 21 04 azonosító számú, Halfeldolgozó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

13. vizsgarész: 85

A 31 541 01 0100 31 02 azonosító számú, Szárazáru készítő megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

14. vizsgarész: 85

A 31 541 01 0100 21 05 azonosító számú, Vágóhídi munkás megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

15. vizsgarész: 90

A 31 541 01 1000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 541 01 0100 21 01 azonosító számú Baromfifeldolgozó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

16. vizsgarész: 100

A 31 541 01 1000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 541 01 0100 21 02 azonosító számú BÉlfeldolgozó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

17. vizsgarész: 100

A 31 541 01 1000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 541 01 0100 31 01 azonosító számú Bolti hentes megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

18. vizsgarész: 100

Munkabiztonsági eszközök, felszerelések	X	X	X	X	X	X	X	X
--	---	---	---	---	---	---	---	---

VII.

EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 80 óra a második tanévet követően 120 óra.