

# VÁGÓÁLLAT-MINŐSÍTŐ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

## I. ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 51 541 01
2. A szakképesítés megnevezése: Vágóállat-minősítő

3. Szakképesítések köre:

3.1	Rész-szakképesítés	Nincs	
-----	--------------------	-------	--

3.2	Elágazások		
		Azonosítószám:	51 541 01 0010 51 01
		Megnevezés:	Juhminősítő
		Azonosítószám:	51 541 01 0010 51 02
		Megnevezés:	Sertésminősítő
		Azonosítószám:	51 541 01 0010 51 03
		Megnevezés:	Szarvasmarhaminősítő

3.3	Ráépülés	Nincs	
-----	----------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 7211

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Vágóállat-minősítő	-	1000

## II. EGYÉB ADATOK

**ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE:** **Juhminősítő**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

- Bemeneti kompetenciák: -
- Iskolai előképzettség: középiskola befejező évfolyamának elvégzése
- Szakmai előképzettség: -
- Előírt gyakorlat: -
- Elérhető kreditek mennyisége: -
- Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 25 %
3. Gyakorlat aránya: 75 %
4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): -  
Időtartama (évben vagy félévben): -
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető  
Ha szervezhető, mikor: -
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

**ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Sertésminősítő**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: -

Iskolai előképzettség: középiskola befejező évfolyamának elvégzése

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 30 %
3. Gyakorlat aránya: 70 %
4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): -  
Időtartama (évben vagy félévben): -
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető  
Ha szervezhető, mikor: -
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges (balkezesség kizáró tényező)

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: -

Iskolai előképzettség: középiskola befejező évfolyamának elvégzése

- Szakmai előképzettség: -
- Előírt gyakorlat: -
- Elérhető kreditek mennyisége: -
- Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek
- Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek
2. Elmélet aránya: 25 %
3. Gyakorlat aránya: 75 %
4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): -  
Időtartama (évben vagy félévben): -
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben):nem szervezhető  
Ha szervezhető, mikor:
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

### III. MUNKATERÜLET

#### 1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése

#### 2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

- Felkészül a minősítés megkezdésére
- Ellenőrzi a minősítés feltételeit
- Ellenőrzi a használati eszközeit
- Végrehajtja a sertés vágott test minősítését
- Végrehajtja a marha vágott test minősítését
- Végrehajtja a juh vágott test minősítését
- Adminisztrációs munkát végez
- Befejezi a vágóállat minősítői tevékenységet

#### 3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
31 541 01 1000 00 00	Húsipari termékgyártó
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:**

**0558-06 Minősítés feltételei, eszközei, dokumentálása**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Ellenőrzi a rendelkezésre álló méreteket, elhelyezési viszonyokat  
Ellenőrzi a minősítési hely és a vágott test közti távolságot  
Ellenőrzi a minősítő hely és az adatrögzítő közti távolságot  
Ellenőrzi a minősítő hely és a segédeszközök közti távolságot  
Ellenőrzi a szemmagasság és a vágott test középvonalának viszonyát

Ellenőrzi az informatikai, műszeres és adminisztratív eszközöket, feltételeket  
Ellenőrzi a minősítő bélyegzők sorozatát, esetlegesen a címkéző működőképességét  
Ellenőrzi a szükséges nyomtatványokat, bélyegzőket, címkézés rendeleti feltételeit  
Ellenőrzi a mérlegelési eszközöket, feltételeket  
Ellenőrzi a mérleg működését, kalibrálását, a mérlegkönyv vezetését  
Ellenőrzi a mérleg hitelességét, pontosságát  
Szükség szerint kalibrálja a mérleget, ezt rögzíti a mérlegkönyvben  
Ellenőrzi a szállítócsigák, kampók egalizáltságát, szükség szerint kalibrálja, cseréli azokat  
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál  
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket  
Elvégzi a rögzített minősítési és egyéb adatoknak megfelelő jelölést, címkézést

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Általános vágóhidak
- B Nyilvántartás
- B Vágóállat minősítés jog
- B Informatika

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Mennyiségérzék
- 4 Tájékozódás
- 4 Térérzékelés
- 4 Komplex eszközhasználati képesség
- 2 ECDL 2.m Operációs rendszerek
- 2 ECDL 3.m Szövegszerkesztés
- 2 ECDL 4.m Táblázatkezelés
- 2 ECDL 7.m Információ és kommunikáció

Személyes kompetenciák:

- Látás
- Önállóság

Társas kompetenciák:

- Konfliktusmegoldó készség

Módszerkompetenciák:

- Áttekintő képesség
- Műszeres munkavégzés

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**0559-06 Juh vágott test minősítése**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Ellenőrzi, rögzíti a juh ENAR feltételeit és adatait

Ellenőrzi, rögzíti a szállítók tenyészetkódját, a szállítás időpontját és egyéb adatait  
Ellenőrzi a felvásárolt és beszállított vágójuhok ENAR egyedi azonosítóját, kor-ivarát  
Ellenőrzi a felvásárolt és beszállított vágójuhok felvásárlási és átvételi elősúlyát  
Ellenőrzi a juh vágott testek minősítésre való előkészítését  
Ellenőrzi a juh vágott testek épségét, részkozbasát, megfelelőségét, szükség szerint elkülönít  
Ellenőrzi a juh vágott testek minősítésre alkalmasságát, rendeleti megfelelőségét  
Minősíti a juh vágott testeket, jelöli azokat, rögzíti a minősítési adatokat  
Megállapítja és rögzíti a juh vágott testek melegsúlyát, minősíthetőségét, kategóriáját  
Megállapítja és rögzíti a juh vágott testek kor-ivarát  
Megállapítja a juh vágott testek súlykategóriáját (<13 kg/>13 kg)  
Megfelelő súlykategóriába sorolja a <13 kg juh vágott testet (A, B, C)  
Megállapítja a <13 kg juh vágott testek súlykategóriánkénti minőségi osztályát a hússzín és a faggyúbontottság alapján  
Megállapítja a >13 kg juh vágott testek korát (L,S)  
Megállapítja a >13 kg juh vágott testek izmoltsági osztályát és alosztályát  
Megállapítja a >13 kg juh vágott testek faggyúbontottsági osztályát és alosztályát  
Rögzíti a juh vágott testek izmoltsági és faggyúbontottsági osztályát és alosztályát

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Anatómia
- B Vágóhídi technológia
- C Vágóhídi nyilvántartás
- B Vágóállat minősítés jog
- B Állatjelölés és nyilvántartás

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Mennyiség érzék
- 4 Tájékozódás
- 4 Tér-érzékelés
- 4 Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

Elhivatottság

Társas kompetenciák:

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**0560-06 Marha vágott test minősítése**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Ellenőrzi, rögzíti a marha ENAR feltételeit és adatait  
Ellenőrzi, rögzíti a szállítók tenyészetkódját, a szállítás időpontját és egyéb adatait  
Ellenőrzi a felvásárolt és beszállított marha ENAR egyedi azonosítóját, kor-ivarát  
Ellenőrzi a felvásárolt és beszállított marha felvásárlási és átvételi élősúlyát  
Ellenőrzi a marha vágott testek minősítésre való előkészítését  
Ellenőrzi a marha vágott testek épségét, részkozbasát, megfelelőségét, szükség szerint elkülönít  
Ellenőrzi a marha vágott testek minősítésre alkalmasságát, rendeleti megfelelőségét  
Minősíti a marha vágott testeket, jelöli azokat, rögzíti a minősítési adatokat  
Megállapítja és rögzíti a marha vágott testek meleg-súlyát, minősíthetőségét, besorolását  
Megállapítja és rögzíti a marha vágott testek kor-ivarát  
Megállapítja a marha vágott testek húsossági osztályát és alosztályát  
Megállapítja a marha vágott testek faggyússági fokát és alosztályát  
Rögzíti a marha vágott testek húsossági osztályát, faggyússági fokát és alosztályát

### **Tulajdonságprofil:**

#### **Szakmai kompetenciák:**

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Anatómia
- B Vágóhídi technológia
- C Vágóhídi nyilvántartás
- B Vágóállat minősítés jog
- B Állatjelölés és nyilvántartás

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Mennyiség érzék
- 4 Tájékozódás
- 4 Térérzékelés
- 4 Komplex eszközhasználati képesség

#### **Személyes kompetenciák:**

Önállóság

#### **Társas kompetenciák:**

Kapcsolatfenntartó készség

#### **Módszerkompetenciák:**

Áttekintő képesség

### **A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**0561-06 Sertés vágott test minősítése**

#### **A szakmai követelménymodul tartalma:**

##### **Feladatprofil:**

Ellenőrzi, rögzíti a sertés ENAR feltételeit és adatait  
Ellenőrzi, rögzíti a szállítók tenyészetkódját, a szállítás időpontját és egyéb adatait  
Ellenőrzi a felvásárolt és beszállított sertés ENAR egyedi azonosítóját, kor-ivarát  
Ellenőrzi a felvásárolt és beszállított sertés felvásárlási és átvételi élősúlyát  
Ellenőrzi a sertés vágott testek minősítésre való előkészítését

Ellenőrzi a sertés vágott testek épségét, részkozbasát, megfelelőséget, szükség szerint elkülönít

Ellenőrzi a sertés vágott testek minősítésre alkalmasságát, rendeleti megfelelőséget

Minősíti a sertés vágott testeket, jelöli azokat, rögzíti a minősítési adatokat

Megállapítja és rögzíti a sertés vágott testek meleg-súlyát, minősíthetőségét, kategóriáját

Megállapítja és rögzíti a sertés vágott testek kor-ivarát

Megállapítja a nem minősítés okát, a nem minősíthető vágósertések kategóriába sorolását, jelölését

Megállapítja a sertés vágott testek kereskedelmi osztályát

Rögzíti a sertés vágott testek kereskedelmi osztályát, kategóriáját, jelölését

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Anatómia
- B Vágóhídi technológia
- C Vágóhídi nyilvántartás
- B Vágóállat minősítés jog
- B Állatjelölés és nyilvántartás

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Mennyiség érzék
- 5 Tájékozódás
- 4 Térérzékelés
- 4 Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

Látás

Társas kompetenciák:

Konfliktus-megoldó képesség

Módszerkompetenciák:

Kontroll

<b>Az 51 541 01 0010 51 01 azonosító számú, Juhminősítő megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
0509-06	A munkakezdés feladatai
0558-06	Minősítés feltételei, eszközei, dokumentálása
0559-06	Juh vágott test minősítése

<b>Az 51 541 01 0010 51 02 azonosító számú, Sertésminősítő megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
0509-06	A munkakezdés feladatai
0558-06	Minősítés feltételei, eszközei, dokumentálása
0561-06	Sertés vágott test minősítése



Az 51 541 01 0010 51 03 azonosító számú, Szarvasmarhaminősítő megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0558-06	Minősítés feltételei, eszközei, dokumentálása
0560-06	Marha vágott test minősítése

## V. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

### 1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

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 csírátlanítás elvégzése 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:

#### **0558-06 Minősítés feltételei, eszközei, dokumentálása**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A minősítés feltételei

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
szóbeli

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

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Minősítés dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
írásbeli

Időtartama: 90 perc

#### **A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 60%

2. feladat 40%

### **3. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **0559-06 Juh vágott test minősítése**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A juh vágott test minősítése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
gyakorlati

Időtartama: 120 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 100%

### **4. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **0560-06 Marha vágott test minősítése**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A marha vágott test minősítése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
gyakorlati

Időtartama: 120 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 100%

### **5. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **0561-06 Sertés vágott test minősítése**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A sertés vágott test minősítése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
gyakorlati

Időtartama: 120 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 100%

### **3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:**

Az 51 541 01 0010 51 01 azonosító számú, Juhminősítő megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 20

2. vizsgarész: 20

3. vizsgarész: 60

Az 51 541 01 0010 51 02 azonosító számú, Sertésminősítő megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 20

2. vizsgarész: 20

5. vizsgarész: 60

Az 51 541 01 0010 51 03 azonosító számú, Szarvasmarhaminősítő megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 20
- 2. vizsgarész: 20
- 4. vizsgarész: 60

**4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei**

Az elágazásokhoz rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

**5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai**

-

**VI.  
ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK**

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Juhminősítő	Sertésminősítő	Szarvasmarhaminősítő
Számítógép	X	X	X
Szoftver	X	X	X
Nyomtató	X	X	X
Szkenner	X	X	X
Internet hozzáférés	X		X
Jogszabály gyűjtemény	X	X	X
Speciális mérőműszerek, mérőeszközök	X	X	X
Laborfelszerelés	X	X	X
Gépjármű	X	X	X
Speciális jelölőeszközök	X	X	X
Egyéni védőeszközök	X	X	X
Környezetvédelmi eszközök, berendezések	X	X	X
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések	X	X	X