

**A 45. sorszámú Hús- és baromfiipari szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye**

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

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 55 541 04
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Hús- és baromfiipari szaktechnikus
- 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: Élelmiszeripari technikus szakképesítés
- 2.3. Előírt gyakorlat: -
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 40 %
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 60 %
- 2.8. Szintvizsga: -
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

**3. PÁLYATÜKÖR**

- 3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakör(ök)</b>
3.1.2.	3113	Élelmiszer-ipari technikus	Hús- és baromfiipari technikus, Húsipari technikus

- 3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

Önállóan vagy mérnöki irányítással élelmiszer-ipari üzemekben vagy laboratóriumokban az élelmiszer alapanyagainak minőségi és mennyiségi átvételében, vizsgálatában, feldolgozásában, tárolási és csomagolási munkáiban vesz részt a hús- és baromfifeldolgozás területén.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- az alapanyagokat átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni
- a gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni
- elsődleges, másodlagos feldolgozás munkaműveleteit elvégezni, elvégeztetni a hús- és baromfiiparban
- a technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani a húsiparban használható

- tisztító- és fertőtlenítőszer alkalmazásával
- higiéniai feladatokat szervezni, -tevékenységeket végezni
- a gyártmányfejlesztésben kisebb részfeladatok ellátni
- az üzem víz- és energia-gazdálkodását megszervezni
- a melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására
- a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályainak betartására és betartatására
- minőségbiztosítással kapcsolatos tevékenységben részt venni
- vállalkozást indítani, működtetni

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	Szakképesítés

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	10915-12	Hús- és baromfiipari termék előállítás

## 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.	<b>A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	10915-12	Hús- és baromfiipari termék előállítás	gyakorlat, írásbeli, 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

I.) A vizsgafeladat megnevezése: Hús- és baromfiipari termék előállítás

A vizsgafeladat ismertetése:

Két összetettebb manuális feladat elvégzése a hús- és baromfiipari elsődleges és másodlagos feldolgozás köréből.

Egy minőségellenőrzési feladat végrehajtása a megadott bírálati módszer szerint

Eszközök használata, gépek kezelése, berendezések üzemeltetése, napi gépápolási, beállítási, karbantartási, tisztítási, fertőtlenítési és egyszerűbb javítási feladatok elvégzése

A tételeknek tartalmaznia kell a teljes hús- és baromfiipari tevékenységet, minden olyan munkaműveletet, mellyel a napi munkavégzése során találkozik, találkozhat.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

### 5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Hús- és baromfiipari termék előállítás

A vizsgafeladat ismertetése:

Az írásbeli vizsga komplex kérdéseket tartalmaz, mely két kérdéscsoportból áll:

I. Témakör: Hús- és baromfiipari technológia 60 %

II. Témakör: Hús- és baromfiipari gépek és berendezések 40 %

Az írásbeli vizsga kérdései között szakmai számítási feladat is szerepelhet.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

### 5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Hús- és baromfiipari termék előállítás

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgán a következő tantárgyak témakörei szerepelnek:

- hús- és baromfiipari technológia,

- hús- és baromfiipari gépek és berendezések.

A szóbeli feleletekben jelenjenek meg a higiénia, minőségügy, munka-, tűz- és környezetvédelem vonatkozásai is.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 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 az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában”.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

## 6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Állatvágás gépei: magaspályák, állatrögzítő, kábitó, vérgyűjtő és feldolgozó berendezések
6.3.	Szörtelenítő és bőrféjtő gépek
6.4.	Hasító- és daraboló gépek
6.5.	Húsfeldolgozó alapgépek: aprító-, keverő- és töltőgépek
6.6.	Húsfeldolgozó gépsorok
6.7.	Hőkezelő berendezések

6.8.	Hűtők, fagyasztó berendezések
6.9.	Zsírgyártó gépek, az emésztőgarnitúra feldolgozás gépei
6.10.	Szárázárugyártó gépek
6.11.	Csomagoló gépek, berendezések
6.12.	Pácoló berendezések
6.13.	Füstölő, főző berendezések
6.14.	Felsőpályás konveyor (baromfi)
6.15.	Kábítás, vágás, forrázás, kopasztás, testmosás gépei (baromfi)
6.16.	Zsigerelő berendezések (baromfi)
6.17.	Daraboló gépek (baromfi)
6.18.	Zúzakombájn (baromfi)
6.19.	Hússzeparátor
6.20.	Anyagmozgató gépek
6.20.	Laboratóriumi mérőeszközök
6.22.	Környezetvédelmi eszközök- és berendezések
6.23.	Tűz, és munkavédelmi eszközök és berendezések

## 7. EGYEBEK