

KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

HENTES ÉS HÚSKÉSZÍTMÉNY-KÉSZÍTŐ SZAKMA

1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A szakma megnevezése: Hentes és húskészítmény-készítő
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0721 05 08
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Vágóhídi munkás
Csontozó munkás
Húskészítmény gyártó
- 1.9 Szakmai oktatás (ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás együttes) foglalkozásainak száma (egybefüggő szakmai gyakorlat nélkül):
 - 1.9.1 Tanulói jogviszonyban: 3 éves szakképző iskolai oktatásban legalább 2100 óra megtartott foglalkozás (közismereti tartalom nélkül), 2 éves kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben legalább 2100 óra megtartott foglalkozás.
 - 1.9.2 Felnőttképzési jogviszonyban: az 1.9.1 pont alapján az adott iskola szakmai programjában felnőttképzési jogviszonyban folyó oktatásra meghatározott foglalkozásszám, amelynek 1/4-e kötelezően ágazati alapoktatásra fordítandó.
- 1.10 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra, Technikumi oktatásban: -, Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben : 160 óra

A szakmai oktatás teljes időtartama tanulói és felnőttképzési jogviszonyban egyaránt az 1.9 és 1.10 pontok alatti oktatási idők összege.

2. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A fogyasztókhöz eljutó húsokat és húskészítményeket állít elő a vágóállatok biztonságos feldolgozásával. Vágóüzemben csontoz, darabol, csomagol az elsődleges feldolgozás során. Az előkészített húsokból főtt-, főtt-füstölt, sózott-pácolt, érlelt termékeket, vörösárut, sonkát, kolbászt, szalámit készít a másodlagos feldolgozás során. A sertés-, marha-, juh-, baromfi feldolgozása során kis- és nagyüzemi környezetben élőállat-, alapanyag minőségi, mennyiségi átvételét, annak feldolgozását végzi, melynek során aprít, összemér, kever, tölt, hőkezel és csomagol. Ismeri a halfeldolgozás technológiai folyamatait. Az élelmiszerüzletekben a vevőkkel kommunikál, kiszolgál, termékre vonatkozó kéréseket megvalósít. Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhygiéniai, technológiai, tűz-, munka- és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával végzi. A technológiai gépeket, berendezéseket szakszerűen beállítja és működteti.

3. A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Hentes és húskészítmény-készítő	5113	Bolti eladó
	7111	Húsfeldolgozó
	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője

4. A szakképzésbe történő belépés feltételei

4.1 Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség

4.2 Alkalmassági követelmények

4.2.1 Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat szakirányú oktatás megkezdése előtt: nem szükséges

5. A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

5.1 Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- alapvető fizikai mennyiségeket mérő eszközök (hossz-, tömeg-, térfogat-, hő-, sűrűségmérő eszközök)
- alapvető általános gépelemek
- alapvető élelmiszeripari gépek (nyersanyagtárolók, osztályozó-, tisztító-, aprító-, keverő-, töltő-, csomagoló-, termikus gépek)
- munkavédelmi eszközök

5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- mintavételi eszközök
- hőmérők
- a kémiai összetétel meghatározásra alkalmas eszközök
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- a tisztítás gépei, berendezései
- higiéniai eszközök, berendezések
- a vágást megelőző tevékenység berendezései, eszközei (szállítójármű, érkeztető-, fogadó helyiség berendezései)
- vágóvonal berendezései: kábitás-, vágás-, véreztetés-, perzselés-, tisztítás gépei, a hasítás- és hűtés gépei
- daraboló-csontozó vonal alapgépei: daraboló gépek, csontozó eszközök és gépek, szeparátorok
- a másodlagos feldolgozás alapgépei: aprító-, vágó-, szeletelő gépek, keverő-, töltőgépek, főző-, füstölő-, pácoló berendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagoló berendezések
- az egyedi és gyűjtőcsomagolás, jelölés és tömegellenőrzés, palettázás gépei és berendezései
- anyagmozgató gépek és berendezések: felsőpályák, emelőgépek- és szerkezetek, targoncák
- környezetvédelmi eszközök, berendezések
- egyéni védőeszközök és berendezések
- higiéniai eszközök, berendezések
- bolti eszközök és berendezések

6. Kimeneti követelmények

6.1 Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása

Az alapoktatás olyan általános és széleskörű tudás és képesség megszerzését biztosítja, ami szükséges és hasznos minden élelmiszeripari ágazati szakmában betöltött munkakör esetén. Az alapoktatás végén a tanulók rálátnak az élelmiszeripari ágazat minden fontos részterületére, ezért megalapozott döntést hozhatnak a szakma kiválasztásánál. Irányítással élelmiszer-feldolgozási alpműveleteket végez: tárol, osztályoz, tisztít, aprít, kever, termikus műveletek végez (hűt, fagyaszt, főz, süt), csomagol. Felismeri és csoportosítja az élelmiszeripar nyersanyagait, azonosítja, hogy mely iparágak használják fel azokat. Rendelkezik az élelmiszer-előállításához szükséges műszaki alapismeretekkel: felismeri az élelmiszeriparban használatos szerkezeti anyagokat (fémek és nemfémek), 3D makett alapján vetületi ábrát készít geometriai alapelemekről (téglatest, henger, kúp), felismeri az alapvető gépelemeket (kötő gépelemek, hajtáselemek). Laboratóriumi alpműveleteket végez (tömegmérés, térfogatomérés, oldatkészítés, sűrűségmérés). Ágazathoz kapcsolódó alapszámításokat végez (százalék, aránypár). Ismeri és betartja a munkahelyi tűz-, munka-, baleset- és környezetvédelmi szabályokat. Ismeri és betartja a személyi- és az élelmiszer-előállítás higiéniai követelményeit.

6.2 Ágazati alapoktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Csoportokba rendezi az élelmiszeripari nyersanyagokat.	Alapszinten ismeri az élelmiszeripar növényi és állati eredetű nyersanyagait.		
2	Munkáját a munka-, tűzvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályok betartásával végzi.	Alapszinten ismeri a munka-, tűzvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.		Irányítás mellett végzi munkáját.
3	Élelmiszeripari alpműveleteket végez.	Alapszinten ismeri a tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, csomagolás, hőkezelés műveleteit.	A munkavégzése során törekszik a pontosságra, szakszerűsége.	Magára nézve kötelezőnek tartja a munka-, tűzvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi előírásokat.
4	Kiválasztja az élelmiszeripari munkavégzéshez szükséges szerkezeti anyagokat.	Ismeri az alapvető szerkezeti anyagokat (fémek, nemfémek).	Ellátja a munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi feladatokat.	Felelősséget vállal saját munkájáért.
5	Kiválasztja az alapvető kötő gépelemeket.	Ismeri a csavarokat, ékeket, reteszeket, szegecsket.		
6	Alapvető ágazati méréseket végez.	Ismeri a tömeg, hosszúság, térfogat, hőmérséklet, sűrűség fogalmát, mértékegységeit, mérésének módját és mérőeszközeit.		

7	Egyszerű mértani makettről vetületi ábrát készít.	Alapszinten ismeri a műszaki ábrázolást.		
8	Az élelmiszeripari termékek előállításához szükséges eszközöket, anyagokat kiválasztja, előkészíti.	Alapszinten ismeri a termékek előállításához szükséges anyagokat, eszközöket.		

6.3 Szakirányú oktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Elvégzi a vágóállatok minőségi, mennyiségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat. Rögzíti a dokumentáción szereplő adatokat az adatszolgáltatási és nyomon követési rendszerben.	Ismeri a vágóállatok szervezeti felépítését, mozgásszervrendszerét, izomzatát, fő- és melléktermékek csoportjait, jellemzőit. Ismeri a vágóállatok átvételének követelményeit, a szállítási dokumentációk típusait. Tisztában van a vágóállat-fajok, -fajták hasznosítási irányával, értékmérő tulajdonságaival.	Nyitott az adott szakterület új eredményei, innovációi iránt, törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására. Érdeklődik szakmája újdonságai iránt. Szakmai tudását rendszeresen fejleszti.	Munkakörét felelősségteljesen, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal saját munkája minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.
2.	Végrehajtja a nagy vágóállatok pihentetését, vágásra felhajtását, kábítás előtti szakszerű rögzítését. Az állatvédelmi törvény előírásait és a higiéniai, munkavédelmi előírásokat betartva elvégzi a szennyezett övezetbe tartozó vágástechnológiai műveleteket. A műveletek során üzemelteti a vágástechnológiai gépeket, berendezéseket.	Tisztában van a pihentetés kedvező hatásaival. Ismeri a kábítási módokat, a kábítás technológiai célját, paramétereit, a kábítóberendezések működési elvét, és munkabiztonsági előírásait. Tisztában van a kábítási hibák okozta következményekkel. Ismeri a nagy vágóállatok szűrésének elvéreztetésének célját, technológiai lépéseit, paramétereit, a szűrési pontot és a szűrési-elvéreztetési testhelyzetek jellemzőit. Tisztában van a nyitott és zárt elvé-	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Jól tűri a monotonitást.	Közvetlen munkahelyi vezetőjének szakmai irányítása mellett önállóan végzi feladatait. Munkakörét felelősségteljesen, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal saját munkája minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.

		<p>reztetési mód jellemzőivel, higiéniai előírásaival. Ismeri forrázásos sertés-vágás, szőrzeteltávolítás célját, rész-műveleteinek sorrendjét. Ismeri a forrázási, kopasztási, perzselési hibák okozta következményeket. Tisztában van a szarvasmarha vágás bőrfejtés műveletének technológiai céljával, lépéseivel. Tudja a műveletek higiéniai és munkabiztonsági előírásait.</p>		
3.	<p>A higiéniai, munkavédelmi előírásokat betartva elvégzi a tiszta övezetbe tartozó vágástechnológiai műveleteket. A műveletek során üzemelteti a vágástechnológiai gépeket, be rendezéseket.</p>	<p>Ismeri a vágóállatok bélgarnitúra és belső szervek eltávolításának célját, a művelet technológiai lépéseit. Átfogóan ismeri a vágóállatok belső szerveinek anatómiai elhelyezkedését. Felismeri az azonosíthatóság, nyomon követés fontosságát, szerepét. Alkalmazza a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Ismeri a hasítási módok közötti különbségeket. Tisztában van a hasítási hibákkal és következményekkel. Tudja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Tisztában van a húsvizsgálat élelmiszerbiztonsági jelentőségével. Ismeri a vágóállatoknál alkalmazott EUROP minősítési</p>	<p>Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Jól tűri a monotonitást.</p>	<p>Közvetlen munkahelyi vezetőjének szakmai irányítása mellett önállóan végzi feladatait. Munkakörét felelősségteljesen, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal saját munkája minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.</p>

		<p>eljárás lépéseit, minősítési osztályokat, jelölést. Ismeri a hűtési módokat. Tisztában van az egyes hűtési módok előnyeivel, hátrányaival. Tudja a hűtés higiéniai és minőségbiztosítási jelentőségét.</p>		
4	<p>Fél- és negyedtestek testtáji darabolását, testek húsrészekre bonthatását végzi. Csontoz, formáz, kivág, húsokat osztályoz.</p>	<p>Ismeri a vágóállatok szervezeti felépítését, húsrészeit, csontvázát, izomzatát. Ismeri a vágás, darabolás, csontozás műveleteit. Ismeri a darabolásra, csontozásra vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat. Tudja működtetni a darabolás, csontozás művelete során alkalmazott berendezéseket. Ismeri a berendezések munkabiztonsági és higiéniai előírásait.</p>	<p>Törekszik a darabolási, csontozási műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Jól tűri a monotonitást.</p>	<p>Közvetlen munkahelyi vezetőjének szakmai irányítása mellett önállóan végzi feladatait. Munkakörét felelősségteljesen, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal saját munkája minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.</p>
5	<p>Kereskedelemben húst és húskészítményeket értékesít. Tőkehús és húskészítmény hűtőpultot feltölt, berendez. Vevőket kiszolgál, tájékoztat, informál.</p>	<p>Ismeri a húsok és húskészítmények bolti értékesítésre való előkészítésének módját. Ismeri a húsipari termékcsoportokat és termékeket. Ismeri a vágóállatok húsrészeinek konyhatechnikai felhasználását. Tisztában van a kiszolgálás, értékesítés, eladás szabályaival.</p>	<p>Törekszik az értékesítéssel összefüggő szakszerű, higiénikus, biztonságos munkavégzés végrehajtására. Nyugodt, magabiztos viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fellépő munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Udvarias, nyugodt, választékos kommunikációjával bizalmat kelt a vásárlókban.</p>	<p>Önállóan végzi feladatait. Munkakörét felelősségteljesen, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal saját munkája minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.</p>
6	<p>Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítását végzi. A műveletek során üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.</p>	<p>Tisztában van a termékcsoporthoz tartozó termékekkel, azok jellemző tulajdonságaival, a Magyar Élelmiszerkönyv hőkeze-</p>	<p>Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végre-</p>	<p>Munkakörét felelősségteljesen, önállóan, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal a késztermék élelmiszerbiztonsági mi-</p>

		<p>léssel tartósított töltelékes húskészítményekre vonatkozó előírásaival. Tisztában van a gyártás során felhasznált alapanyagok, jelleg- és ízki alakító anyagok, adalékanyagok, burkolóanyagok jellemzőivel. Ismeri az összetevők adagolásának sorrendjét, tisztában van a töltőmassza előállításának műveleti lépéseivel, illetve a gyártott termék formájára vonatkozó szabványokkal. Ismeri az aprítókeverő és töltő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Tisztában van a hőkezelési paraméterekkel. Ismeri a termék visszahűtésének jelentőségét.</p>	<p>hajtani. A tevékenységek során felelősegteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására.</p>	<p>nőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.</p>
7	<p>Nyers töltelékes húskészítmények előállítását végzi. A művelet során üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.</p>	<p>Tisztában van a termékcsoporthoz tartozó termékekkel, azok jellemző tulajdonságaival, a Magyar Élelmiszerkönyv nyers töltelékes húskészítményekre vonatkozó előírásaival. Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait. Tisztában van a gyártás során felhasznált alapanyagok, jelleg- és ízki alakító anyagok, adalékanyagok, burkoló-</p>	<p>Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősegteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására.</p>	<p>Felelősséget vállal az előállított termék élelmiszerbiztonsági minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.</p>

		<p>anyagok jellemzőivel. Ismeri a hús minőségi osztályokra vonatkozó jelöléseket. Ismeri az összetevők adagolásának sorrendjét, tisztában van a töltőmassza vagy paszta előállításának műveleti lépéseivel, illetve a gyártott termék formájára vonatkozó szabványokkal.</p> <p>Ismeri az aprítókeverő és töltő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Tisztában van a termék tartósítását elősegítő technológiai műveletekkel. Ismeri a füstölési paramétereit.</p> <p>Tisztában van a szárítás-érlelés műveletének jelentőségével, technológiai paramétereivel.</p>		
8	<p>Hagyományosan sózott és pácolt, illetve gyorspácolt húskészítményeket, étkezési szalonnákat állít elő. A műveletek során üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.</p>	<p>Tisztában van a termékcsoporthoz tartozó termékekkel, azok jellemzőivel, a Magyar Élelmiszerkönyv pácolt termékekre, étkezési szalonnákra vonatkozó előírásaival. Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait. Ismeri az oldatok készítésének törvényszerűségeit. Ismeri a pácolási módokat, a pácolás elméleti alapjait. Ismeri a pácoló berendezések mű-</p>	<p>Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására.</p>	<p>Munkakörét felelősségteljesen, önállóan, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal az előállított késztermék élelmiszerbiztonsági minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.</p>

		ködését, higiéniai és munkavédelmi előírásait. Ismeri a pácolás során lezajló folyamatokat és a pácolt termékek tartósítási módjait. Ismeri a füstölő-főző berendezés működését, higiéniai és munkavédelmi előírásait		
9	Hagyományos zsírgyártási műveletet végez. A műveletek során üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.	Tisztában van a termékcsoporthoz tartozó termékekkel, azok jellemzőivel. Ismeri a zsír-sütés elméleti hátterét. Ismeri a duplikátor üstök működését, higiéniai és munkabiztonsági előírásait.		Munkakörét felelősségteljesen, önállóan, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal az előállított késztermék élelmiszerbiztonsági minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.
10	Mintát vesz, alap- és gyártásközi vizsgálatot végez, eleméz, értékel. Az alapanyagok, félkész- és késztermékek laboratóriumi minősítését elvégzi.	Ismeri a húsipari alapanyagok és termékek összetevőit (fehérje-, víz-, zsír-, sótartalom), a mintavételi módokat, a laboratóriumi meghatározás módjait.	Törekszik a pontos munkavégzésre. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására.	Önállóan végzi a vizsgálatokat. Munkája során betartja a munkabiztonsági előírásokat. Felelősséget vállal saját munkája minőségéért.
11	Húsipari termékek előállításához szükséges szakmai számításokat végez.	Ismeri a számítás-hoz szükséges matematikai alpműveleteket. Ismeri a kihozatali százalék, a termék receptúra összeállítás, a páclé összeállítás szabályait.	Nyitott az adott szakterület új eredményei, innovációi iránt, törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.	Önállóan végzi a szakmai számításokat. Felelősséget vállal a szakmai számítások helyességéért.
12	Termékeket raktározásra átvész, kezel és átad.	Tisztában van a raktározás, tárolás, anyagmozgatás szabályaival.	Elkötelezett a biztonságos termék-előállítás iránt.	Munkakörét felelősségteljesen, önállóan, előrelátóan látja el. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat
13	A tevékenységéhez kapcsolódóan takarít, tisztít, fertőtleníti.	Ismeri a tisztító- és fertőtlenítőszeres használatának sza-	Törekszik a minőségbiztosítási és higiéniai előírások	Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági

		bályaait és hatásukat.	betartására.	gi előírásokat.
14	A hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kezeli a képződő hulladékokat.	Ismeri a hulladékkezelés szabályait, a környezetvédelmi előírásokat, a szelektív hulladékkezelés fontosságát.	Törekszik a környezet megóvására.	Önállóan végzi a hulladékok szelektálását.
15	Részt vesz a húsipari vállalkozás működtetésében.	Alapszinten ismeri a húsipari vállalkozás működtetésével kapcsolatos szabályokat.	Betartja a vállalkozások működésére vonatkozó jogszabályokat.	A vállalkozás működtetéséhez szükséges feladatokat irányítással végzi.
16	A munkájához kapcsolódó dokumentálást, adatgyűjtést és -feldolgozást korszerű informatikai eszközökkel elvégzi.	Alapszinten ismeri a húsiparban használt, termelést támogató szoftverek kezelését. Ismeri az alapvető húsipari élelmiszerbiztonsági (HACCP) dokumentumokat, azok használatának szabályait.	Törekszik a minőségbiztosítási dokumentumok pontos vezetésére.	Önállóan kezeli a minőségbiztosítási szoftvereket, programokat, és rögzíti az adatokat.
17.	Egy idegen nyelven alapszinten kommunikál.	Alapfokon ismeri a szakmájára jellemző idegen nyelvű szakkifejezéseket.	Nyitott a nemzetközi technológiák és műszaki újítások felé.	Munkájához szükséges egyszerű szakmai idegen nyelvű szöveget segítséggel értelmez.

7. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

7.1 Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható.

7.2 Írásbeli vizsga

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Élelmiszeripari alapismeretek**

7.2.2 A vizsgatevékenység leírása:

Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése	50%
Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek	50%

A feladatsornak legalább 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 20%)

- 7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc
- 7.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 20%
- 7.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Értékelési útmutató alapján
- 7.2.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.
- 7.2.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31 %-át elérte.

7.3 Gyakorlati vizsga

7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Élelmiszeripari ágazati alapgyakorlat**

7.3.2 A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység egy részből áll:

Komplex gyakorlati vizsgafeladat

A komplex vizsgafeladatnak alkalmasnak kell lennie az alábbi tanulási eredmények mérésére és értékelésére.

Élelmiszeripari alpműveletet végez, melynek során:

- anyagokat kiválaszt,
- a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet számol és mér,
- anyagokat, eszközöket előkészít,
- élelmiszeriparban használt anyagok egyes fizikai vagy kémiai tulajdonságait méri, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- élelmiszeriparban használt munkadarabot, félkész- vagy készterméket állít elő, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- meghatározott munkaműveleteket hajt végre.

A szakképző intézmény – saját lehetőségeinek figyelembevételével - a fenti tevékenységek közül legalább négyet tartalmazó tételsort állít össze.

7.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

7.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 80%

7.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai és súlyozásuk:

- a megadott művelet szakszerű elvégzése 30%
- a munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek szakszerű használata 30%
- megadott műveleti sorrend betartása 10%
- a mérés pontossága 10%
- a munkavégzés esztétikája 10%
- a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása 10%

7.3.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

7.3.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte.

7.4 Alapvizsgával betölthető munkakör FEOR száma

Ágazati alap- oktatás megne- vezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Alapvizsgával betölthető munka- kör(ök), tevékenységek
-	-	-	-

7.5 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

8.1 Szakma megnevezése: **Hentes és húskészítmény-készítő**

8.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

8.2.1 A szakmai vizsga megkezdésének feltétele a portfólió elkészítése, valamint a vizsgaközpontnak történő leadása a szakmai vizsga megkezdése előtt legalább 10 nappal. A vizsgaközpont a portfólió leadására korábbi időpontot is meghatározhat.

8.2.2 Valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

8.2.3 Szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

8.3 Központi interaktív vizsga

8.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Hentes és húskészítmény-készítő szakmai ismeret**

8.3.2 A vizsgarészek leírása:

1. rész: Húsipari technológia
2. rész: Húsipari gépek és berendezések
3. rész: Minőségbiztosítás és gazdasági ismeretek

A központi interaktív vizsga során az alábbi tanulási eredmények mérése történik:

- **Húsipari technológia témakörben:** Mikrobiológiai és higiéniai ismeretek. Vágóállat-fajok, fajták. Vágóállatok szerkezeti felépítése. A vágóállatok beérkeztetése, átvétele és a vágásra előkészítése műveletei, a vágóvonalon történő műveletek. Darabolás és csontozás műveletei és paraméterei. Húsrészek konyhatechnikai felhasználása. A húskészítmények technológiájában: az alapanyagok, segédanyagok, jelleg- és ízki alakító anyagok, adalékanyagok tulajdonságai, átvétele, húsipari termékcsoportok, termékcsoportokra jellemző gyártástechnológiai műveletek, higiéniai és munkabiztonsági előírások. Tartósítási módok jellemzői. Késztermék tárolási és csomagolási műveletei, előírásai.
- **Húsipari gépek és berendezések témakörben:** megadott húsipari gép rajza alapján a gép felismerése, részeinek beazonosítása, működésének, higiéniai és munkabiztonsági előírásainak ismerete.
- **Minőségbiztosítás és gazdasági ismeretek témakörben:** az élelmiszeriparra vonatkozó minőségbiztosítási előírások, az élelmiszeripari vállalkozás indításához szükséges jogi- és munkaügyi előírások, a vállalkozás működtetésének feltételei és folyamatai.

A feladatok között szerepelnie kell az alábbi feladattípusoknak:

- igaz-hamis állítások eldöntése,
- feleletválasztás (egyszeres és többszörös),
- technológiai lépések helyes sorrendbe állítása,
- egymáshoz rendelés (párosítás),
- mondatkiegészítés (hiányos szöveg kiegészítése),
- csoportosítás,
- kép (termék és/vagy eszköz és/vagy alkatrész és vagy táblázat és/vagy ábra és/vagy géprajz és/vagy folyamatábra felismerése és/vagy hiányos elemeinek kitöltése (nem az ábrán, rajzon, táblázatban, hanem az azokon található, hiányzó helyekre illeszkedő, különálló válaszlehetőségek megjelölésével).

Mindegyik feladattípus esetében az interaktív vizsgarendszer által előre megadott válaszlehetőségek közül kell kiválasztani a megfelelő válasz(oka)t.

8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 80 perc

8.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 15 %

8.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az értékelés a központi interaktív vizsga/összeállított javítási-értékelési útmutatója alapján történik.

A három vizsgarész témaköreiből egybefüggő feladatsor készül, ahol a vizsgatevékenységen elérhető maximális pontszám az alábbiak szerint oszlik meg:

- | | |
|--|------|
| - Húsipari technológia | 65 % |
| - Húsipari gépek és berendezések | 20 % |
| - Minőségbiztosítás és gazdasági ismeretek | 15 % |

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Hentes és húskészítmény-készítő projektfeladat**

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység öt vizsgarészből áll.

1. vizsgarész:

A vizsgázó a következő feladatokat végzi el, majd szakmai beszélgetést folytat:

- Vágástechnológia műveleteket végez a szennyezett övezetben.
vagy
- Vágástechnológiai műveleteket végez a tiszta övezetben.

2. vizsgarész:

A vizsgázó a következő vizsgafeladatokat végzi el, majd szakmai beszélgetést folytat:

- Bőrös félsertés darabolása-csontozása, húsrészek formázása pácoláshoz.
vagy
- Bőrös félsertés darabolása-csontozása gyártástechnológiai célra, húsrészek meghatározott minőségi osztályra kivágása.
vagy
- Lehúzott félsertés kereskedelmi darabolása-csontozása, húsrészek formázása.
vagy
- Marha negyedtest darabolása-csontozása gyártástechnológiai célra, húsrészek meghatározott minőségi osztályra kivágása.
vagy
- Marha negyedtestek kereskedelmi darabolása-csontozása, húsrészek formázása.

3. vizsgarész:

A vizsgázó a következő vizsgafeladatokat végzi el, számítási feladatokat old meg az anyagfelhasználás-, veszteség-, kihozatal számítás területén a gyakorlati feladatához kapcsolódva, majd szakmai beszélgetést folytat:

- Végrehajtja egy hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmény gyártástechnológiáját.
 - Minőségbiztosítási dokumentációk alapján átveszi a gyártási anyagokat.
 - Gyártási utasítás előírásai alapján előkészíti, kiméri a gyártási anyagokat.
 - Aprítást, töltőmassza készítést végez.
 - Végrehajtja a töltőmassza töltését, formázását.
 - A megfelelő hőkezelési paraméterek alkalmazásával végrehajtja a termék hőkezelését.

- Elvégzi a termék visszahűtését, hűtőtárolását.
- vagy
- Végrehajtja egy nyers-töltelékes húskészítmény gyártástechnológiáját.
 - Minőségbiztosítási dokumentációk alapján átveszi a gyártási anyagokat.
 - Gyártási utasítás előírásai alapján előkészíti, kiméri a gyártási anyagokat.
 - Aprítást, töltőmassza készítést végez.
 - Végrehajtja a töltőmassza töltését, formázását.
 - A megfelelő érlelési paraméterek alkalmazásával végrehajtja a termék tartósítását.
 - Elvégzi a termék hűtőtárolását.
- vagy
- Végrehajtja egy pácolt termék előállítását.
 - Minőségbiztosítási dokumentációk alapján átveszi a gyártási anyagokat.
 - Kiszámolja a pácoldathoz felhasznált pác-só keverék és adalékanyagok mennyiségét.
 - Gyártási utasítás előírásai alapján előkészíti, kiméri a gyártási anyagokat.
 - Bekeveri a pácoldatot.
 - Végrehajtja a termék pácolását.
 - Elvégzi a termék tárolását a pácérettség kialakulásáig.
- vagy
- Végrehajtja a hagyományos zsírgyártás technológiáját.
 - Minőségbiztosítási dokumentációk alapján átveszi a gyártási anyagokat.
 - Gyártási utasítás előírásai alapján előkészíti, kiméri a gyártási anyagokat.
 - Elvégzi a szalonna aprítását.
 - Végrehajtja a zsírsütés műveletét.
 - Elvégzi az étkezési tepertő és a zsír szétválasztását.
 - Elvégzi az étkezési tepertő és a zsír hűtőtárolását.

4. vizsgarész:

A vizsgázó a következő vizsgafeladatokat végzi el, majd szakmai beszélgetést folytat:

- A vizsgázó elvégzi a hűtőpult előírások szerinti berendezését, és kiszolgálja a vásárlót.

5. vizsgarész:

A vizsgázó bemutatja a portfóliót: ismerteti a bizottsággal a portfóliója tartalmát, a szakmai fejlődést, előrehaladást, az elért célokat.

Elvárások:

- munkák, produktumok pedagógus irányításával, de önállóan történő célirányos és következetes összegyűjtése
- tartalma és formája tükrözze a konkrét tevékenységeket, célokat
- papír alapú és/vagy digitális formátum

Portfólió tartalma:

- munkanapló részlet,
- laboratóriumi mérési jegyzőkönyvek,
- adott technológiai feladat elvégzéséhez kapcsolódó ábragyűjtemény,
- szakmai számítás,
- dolgozat,
- fotó/videofelvétel, ami a vizsgázó elvégzett munkájáról, teljesítményéről szól,
- versenyeredmény,
- iskolán kívül végzett szakmai tevékenységről fotó/videofelvétel, amelyet a vizsgázó érdekesnek tart a bemutatásra,
- külföldi tanulmányútról készített beszámoló.

- A dokumentumoknak tartalmaznia kell olyan elemeket, amelyeken egyértelműen megállapítható, hogy a vizsgázó legalább egy idegen nyelven szakirodalmat olvas.

A vizsgázó a felsorolt produktumokból készíti a portfólióját, és meghatározott időszakonként (pl. félév vége, év vége) csatolja a gyűjteménnyel kapcsolatos reflexióját, amelyben értékeli a munkáját, fejlődését, tapasztalatait.

A portfólió formai követelményei:

- Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, másfeles sortávolság, sorkizárás, 2,5 cm-es margó.
- A dokumentumokban minden fotót, szöveges dokumentumot, videót, animációt forrásmegjelöléssel kell ellátni.
- A dokumentumok készítéséhez felhasznált forrásokat (könyvek, folyóiratok, internetes források, egyéb források) a dokumentum végén fel kell tüntetni.

A portfólió elektronikus dokumentum, amelyet a szakképző intézménynek a szakmai vizsga előtt hitelesíteni szükséges. A dokumentum tárolását a képző intézmény által meghatározott módon kell tárolni.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő:

A 10-11. évfolyamon, kizárólag szakmai vizsgára felkészítő oktatás esetén az 1. és 2. évfolyamon, félévenként legalább egy, a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges, melyhez szorosan kapcsolódik a jelölt reflexiója, amelyben értékeli a munkáját, fejlődését, tapasztalatait.

8.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc

A szakmai beszélgetések időtartama vizsgarészenként: maximum 10 perc.

8.4.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 85%

8.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgarészek értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül

- 1. vizsgarész: 20%
- 2. vizsgarész: 20%
- 3. vizsgarész: 40%
- 4. vizsgarész: 10%
- 5. vizsgarész: 10%

1. vizsgarész értékelésének szempontjai:

- az adott gyártási művelet/műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (50%)
- a munkavégzéshez szükséges eszközök/gépek/berendezések szakszerű használata (25%)
- munka-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (15%)
- gyártási műveletek és folyamatok ismerete, szakmai beszélgetés, -nyelvhasználat (10%)

2. vizsgarész értékelésének szempontjai:

- az adott gyártási művelet/műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (50%)
- a munkavégzéshez szükséges eszközök/gépek/berendezések szakszerű használata (25%)
- munka-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (15%)
- gyártási műveletek és folyamatok ismerete, szakmai beszélgetés, -nyelvhasználat (10%)

3. vizsgarész értékelésének szempontjai:

- az adott gyártási művelet/műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (50%)
- a munkavégzéshez szükséges eszközök/gépek/berendezések szakszerű használata (20%)

- szakmai számítás 10 %
- munka-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (10%)
- gyártási műveletek és folyamatok ismerete, szakmai beszélgetés, -nyelvhasználat (10%)

4. vizsgarész értékelésének szempontjai:

- a tökehúsok és húskészítmények konyhatechnikai felhasználásának ismerete (20%)
- az értékesítés, kiszolgálás szakszerű végrehajtása, udvarias kiszolgálás (35%)
- a munkavégzéshez szükséges eszközök/gépek/berendezések szakszerű használata (20%)
- munka-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (15%)
- húskészítmények, termékcsoportok ismerete, szakmai beszélgetés, -nyelvhasználat (10%)

5. vizsgarész: Portfolió értékelésének szempontjai:

- a szakmai dokumentumok mennyisége, tartalma, formai, esztétikai követelmények megvalósítása (40%)
- a vizsgázó teljesítménye, tudása, szakmai fejlődése, elért eredményei (40%)
- előadás módja (20%)

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó elérte az 1., 2., 3. és 4. vizsgarészekre együttesen adható összes pontszám legalább 40%-át, valamint az 5. vizsgarészre adható pontszámok legalább 40 %-át.

8.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A központi interaktív vizsga ideje alatt rendszergazda jelenlétében biztosított legyen az online vizsga zavartalan lebonyolítása. A projektfeladat időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, aki gépek/berendezések meghibásodása esetén képes elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet/berendezést tud biztosítani.

8.6 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- mintavételi eszközök
- hőmérők
- a kémiai összetétel meghatározásra alkalmas eszközök
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- a tisztítás gépei, berendezései
- higiéniai eszközök, berendezések
- a vágást megelőző tevékenység berendezései, eszközei (szállítójármű, érkeztető-, fogadó helyiség berendezései)
- vágóvonal berendezései: kábítás-, vágás-, véreztetés-, perzselés-, tisztítás gépei, a hasítás- és hűtés gépei
- daraboló-csontozó vonal alapgépei: daraboló gépek, csontozó eszközök és gépek, szeparátorok
- a másodlagos feldolgozás alapgépei: aprító-, vágó-, szeletelő gépek, keverő-, töltőgépek, főző-, füstölő-, pácoló berendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagoló berendezések
- az egyedi és gyűjtőcsomagolás, jelölés és tömegellenőrzés, palettázás gépei és berendezései
- anyagmozgató gépek és berendezések: felsőpályák, emelőgépek- és szerkezetek, targoncák
- környezetvédelmi eszközök, berendezések
- egyéni védőeszközök és berendezések
- higiéniai eszközök, berendezések
- bolti eszközök és berendezések

Projektfeladat portfólió bemutató részéhez:

- projektor
- számítógépes munkaállomás vagy laptop

8.7 A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:
Ágazati alapvizsga: 10 %, Szakmai vizsga: 90%

8.8 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

8.9 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A központi interaktív vizsgán használható: -

A projektfeladat során használható:

- Magyar Élelmiszerkönyv
- gyártmánylap
- minőségbiztosítási dokumentum
- nem programozható számológép

8.10 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv húsipari termékekre vonatkozó fejezetét. A vizsgán nem programozható számológép használható.

9. A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -

10. Részsakma

10.1 Részsakma alapadatai

10.1.1 A részsakma megnevezése: Vágóhídi munkás

10.1.2 A részsakma órakerete: 240 - 360

10.1.3 A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

10.1.4 A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

10.1.5 A részsakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

10.2 A részsakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Segít a sertés-, szarvasmarha-, juh- és baromfifeldolgozás folyamatában, az élőállat mennyiségi átvételében és dokumentálásában. Kábit, vág, véreztet, zsigerel, hasít, hűt. Ismeri a technológiai műveletek féltést minőségére gyakorolt hatását. Szakszerűen és biztonságosan használja az egyszerű vágóhídi berendezéseket, eszközöket. Melléktermékeket gyűjt, osztályoz, szállít és kezel, az előírások betartása mellett. A technológiai műveleteket vezetői irányítás és felügyelet mellett önállóan végzi. Ismeri és betartja a higiéniai, minőségbiztosítási, munkavédelmi -, tűz- és környezetvédelmi előírásokat.

10.3 A részsakma legjellemzőbb FEOR száma

Részsakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Részsakmával betölthető munkakörök
Vágóhídi munkás	7111	Húsfeldolgozó	Állatbontó Állatkábitó Állatszűrő Böllér Zsigerelő

10.4 A szakképzésbe történő belépés feltételei

10.4.1 Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

10.4.2 Alkalmassági követelmények

10.4.2.1 Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

10.4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

10.5 Eszközjegyzék a részsakmákra

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- hőmérők
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- a tisztítás, fertőtlenítés gépei, berendezései
- higiéniai eszközök, berendezések
- a vágást megelőző tevékenység berendezései, eszközei
- vágóvonal berendezései: kábitás-, vágás-, véreztetés-, perzselés-, tisztítás gépei, a hasítás-, a hűtés gépei,
- anyagmozgató gépek, berendezések
- környezetvédelmi eszközök, berendezések
- egyéni védőeszközök és berendezések

10.6 Részszakma szakmai kimeneti követelményei

Sor-szám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Élőállatot átvesz, vágásra előkészít, kábítást-, szúrást- véreztetést végez.	<p>Ismeri a vágóállatok szervezeti felépítését, húsrészeit, csontvázát, izomzatát, a fő- és melléktermékek csoportjait, jellemzőit. Ismeri a vágóállatok átvételének követelményeit, a szállítási dokumentációk típusait. Ismeri a vágástechnológiai műveletek sorrendjét, célját, higiéniai és munkavédelmi előírásait. Tisztában van a technológiai hibák esetén fellépő következményekkel. Tudja működtetni a vágástechnológia során alkalmazott berendezéseket. Ismeri a berendezések munkabiztonsági és higiéniai előírásait.</p>	<p>Törekszik arra, hogy munkáját a legjobb minőségben, a legkisebb veszteséggel végezze. Jól tűri a monotonitást és a szélsőséges fizikai körülményeket.</p> <p>Ellátja a munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi feladatokat.</p>	<p>Közvetlen munkahelyi vezetőjének szakmai irányítása mellett önállóan végzi feladatait. Önmagára nézve kötelező érvényűnek tekinti a dokumentumok valós idejű vezetését a gazdaságos működtetés érdekében.</p>
2	Testet tisztít, hasít, bont, zsigerel, hűt.	<p>Ismeri a vágóállatok szervezeti felépítését, húsrészeit, csontvázát, izomzatát, a fő- és melléktermékek csoportjait, jellemzőit. Ismeri a vágástechnológiai műveletek sorrendjét, célját, higiéniai és munkavédelmi előírásait.</p> <p>Tisztában van a technológiai hibák esetén fellépő következményekkel. Tudja működtetni a vágástechnológia során alkalmazott berendezéseket. Ismeri a berendezések munkabiztonsági és higiéniai előírásait.</p> <p>Ismeri az élelmiszerek minőségére ható paramétereket, a hús romlásának okait, a káros</p>	<p>Magára nézve kötelezőnek tartja a hentes szakma etikai előírásait.</p>	<p>A munkahelyén érvényben levő minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek alapján végzi feladatait (HACCP, ISO).</p>

		folyamatok megelőzésének módjait.		
3	Az elsődleges feldolgozás egyszerű eszközeit, berendezéseit beállítja, üzemelteti, ellenőrzi.	Géprajzok alapján ismeri az elsődleges és másodlagos feldolgozáshoz szükséges egyszerűbb gépeket, berendezéseket, azok felépítését, működési elvét, kezelését, biztonságtechnikai előírásait.	Igényes önmagára és az általa elvégzett munkára.	A rá vonatkozó technológiai-, minőségi-, munkavédelmi-, balesetvédelmi-, tűzvédelmi- és takarítási előírásokat betartja.
4	A tevékenységéhez kapcsolódóan takarít, tisztít, fertőtleníti.	Ismeri a tisztító- és fertőtlenítőszer használatának szabályait és hatásukat.		Munkakörét felelősségteljesen látja el.
5	A húsipari melléktermékek, hulladékok gyűjtését, válogatását, biztosítja.	Tudja a melléktermékek, hulladékok keletkezésének pontjait, azok kezelési módjait.		

10.7 A részsakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

10.7.1 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: a részsakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

10.7.2 Projektfeladat

10.7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Vágóüzemi projektfeladat**

10.7.2.2 A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység két részből áll.

1. vizsgarész:

- Vágástechnológiai műveletet végez a szennyezett övezetben.

vagy

- Vágástechnológiai műveletet végez a tiszta övezetben.

2. vizsgarész: A fenti részművelet befejezése után az előírások szerinti takarítást, fertőtlenítést végzi el.

10.7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

10.7.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100%

10.7.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- a gyártástechnológiai művelet szakszerű, pontos végrehajtása (60%)
- az egyszerű gépek, berendezések biztonságos és rendeltetésszerű üzemeltetése (20%)
- a hulladékok, melléktermékek előírásoknak megfelelő gyűjtése, tárolása, kezelése (10%)
- munka-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (10%)

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

10.8 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A projektfeladat időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, aki gépek/berendezések meghibásodása esetén képes elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet/berendezést tud biztosítani.

10.9 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- hőmérők
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- a tisztítás gépei
- higiéniai eszközök, berendezések
- a vágást megelőző tevékenység berendezései, eszközei (szállítójármű, érkeztető-, fogadó helyiség berendezései stb.)
- vágóvonal berendezései: kábítás-, vágás-, véreztetés-, perzselés-, tisztítás gépei, a hasítás-, a hűtés gépei, csomagológépek
- anyagmozgató gépek, berendezések: felsőpályák, emelőgépek-, szerkezetek, targoncák
- környezetvédelmi eszközök, berendezések
- egyéni védőeszközök és berendezések

10.10 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:-

10.11 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A projektfeladat során használható:

- Magyar Élelmiszerkönyv
- gyártmánylap
- minőségbiztosítási dokumentum

11. Részsakma

11.1 Részsakma alapadatai

11.1.1 A részsakma megnevezése: Csontozó munkás

11.1.2 A részsakma órakerete: 240 - 360 óra

11.1.3 A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

11.1.4 A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

11.1.5 A részsakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

11.2 A részsakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Darabol, csontoz, húst kivág. Ismeri a technológiai műveletek szakszerű elvégzésének a hús minőségére gyakorolt hatását. Szakszerűen és biztonságosan üzemelteti a daraboló, csontozó üzemi egyszerű gépeket és berendezéseket. A tevékenységéhez kapcsolódóan takarít, tisztít, fertőtleníti. Melléktermékeket gyűjt, osztályoz, szállít és kezel az előírások betartása mellett. A technológiai műveleteket vezetői irányítás és felügyelet mellett önállóan végzi. Ismeri és betartja a higiéniai, minőségbiztosítási, munkavédelmi-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat.

11.3 A részsakma legjellemzőbb FEOR száma

Részsakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Részsakmában betölthető munkakörök
Csontozó munkás	7111	Húsfeldolgozó (csontozó)	Baromfibontó Csontozó Kézi csontozó Pulykadaraboló Sertéscsontozó

11.4 A szakképzésbe történő belépés feltételei

11.4.1 Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy a „Dobbantó program” elvégzése

11.4.2 Alkalmassági követelmények

11.4.2.1 Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

11.4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

11.5 Eszközjegyzék a részsakmákra

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- mérőeszközök (pl. tömeg-, hosszmérő berendezések és hőmérők)
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- a tisztítás gépei
- higiéniai eszközök, berendezések
- daraboló-csontozó vonal alapgépei: daraboló gépek, csontozó eszközök és gépek, szeparátorok
- anyagmozgató gépek, berendezések
- környezetvédelmi eszközök, berendezések
- egyéni védőeszközök és berendezések

11.6 Részszakma szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Féltestek testtáji darabolását, testek húsrészekre bontását végzi. Csontoz, formáz, kivág, hússokat osztályoz.	<p>Ismeri a vágóállatok szervezeti felépítését, húsrészeit, csontvázát, izomzatát. Ismeri a vágás, darabolás, csontozás műveleteit. Ismeri a húsok megmunkálására vonatkozó specifikációk - a termékkészítéshez szükséges receptúrák - előírásait. Ismeri a darabolásra, csontozásra vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.</p> <p>Tudja működtetni a darabolás, csontozás művelete során alkalmazott berendezéseket. Ismeri a berendezések munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Ismeri az élelmiszerek minőségére ható paramétereket. Ismeri a hús romlásának okait, a káros folyamatok megelőzésének módjait.</p>	<p>Törekszik arra, hogy munkáját a legjobb minőségben, a legkisebb veszteséggel végezze. Jól tűri a monotonitást és a szélsőséges fizikai körülményeket.</p> <p>Ellátja a munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi feladatokat.</p>	Közvetlen munkahelyi vezetőjének szakmai irányítása mellett önállóan végzi feladatait. A munkahelyén érvényben levő minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek alapján végzi feladatait (HACCP, ISO).
2	A hússokat a húsüzemben ún. „előkészített hús” kategóriában (darált-hús, szeletelt, fűszerezett hússok) feldolgozza, csomagolja és gyártja.	Bemutatja a húsrészek, előkészített hússok előállítási módjait, a felhasznált anyagok jellemzőit, eljárásokat, géprajzok alapján bemutatja a daraboláshoz, csontozáshoz szükséges gépek, berendezések működését.	Magára nézve kötelezőnek tartja a hentes szakma etikai előírásait.	Önmagára nézve kötelező érvényűnek tekinti a dokumentumok valós idejű vezetését a gazdaságos működtetés érdekében.
3	A másodlagos feldolgozás gépeit, berendezéseit üzemelteti.	Géprajzok alapján ismeri a másodlagos feldolgozáshoz szükséges gépeket, berendezéseket, azok felépítését, működési elvét, kezelését, biz-	Igényes önmagára és az általa elvégzett munkára.	A rá vonatkozó technológiai, minőségi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi és takarítási előírásokat betartja.

		tonságtechnikai előírásait.		
4	A tevékenységéhez kapcsolódóan takarít, tisztít, fertőtleníti.	Ismeri a tisztító- és fertőtlenítőszeres használatának szabályait és hatásukat.		Munkakörét felelősségteljesen látja el.
5	A húsipari melléktermékek, hulladékok gyűjtését, válogatását, szakszerű kezelését biztosítja.	Tudja a melléktermékek, hulladékok kezelésének pontjait, azok kezelési módjait, körülményeit és folyamatát.		

11.7 A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

11.7.1 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: a részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

11.7.2 Projektfeladat

11.7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Csontozó projektfeladat**

11.7.2.2 A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység két vizsgarészből áll.

1. vizsgarész:

Daraboló/csontozó üzemi részműveletet végez, az ehhez kapcsolódó egyszerű gépek működtetését végzi.

2. vizsgarész:

A művelet elvégzése után az adott terület takarítását, fertőtlenítését végzi el a szabályok betartásával.

11.7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

11.7.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100%

11.7.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- a gyártástechnológiai műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (60%)
- a gépek, berendezések biztonságos és rendeltetésszerű üzemeltetése (20%)
- a hulladékok, melléktermékek előírásoknak megfelelő gyűjtése, tárolása, kezelése (10%)
- munka-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (10%)

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

11.8 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A projektfeladat időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, aki gépek/berendezések meghibásodása esetén képes elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet/berendezést tud biztosítani.

11.9 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- mérőeszközök (pl. tömeg-, hossz mérő berendezések és hőmérők)
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)

- takarítás, tisztítás gépei
- higiéniai eszközök, berendezések
- daraboló-csontozó vonal alapgépei: daraboló gépek, csontozó eszközök és gépek, szeparátorok
- anyagmozgató gépek, berendezések
- környezetvédelmi eszközök, berendezések
- egyéni védőeszközök és berendezések
- bolti eszközök és berendezések

11.10 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

11.11 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A projektfeladat során használható:

- Magyar Élelmiszerkönyv
- gyártmánylap
- minőségbiztosítási dokumentum

12. Részsakma

12.1 Részsakma alapadatai

12.1.1 A részsakma megnevezése: **Húskészítmény gyártó**

12.1.2 A részsakma órakerete: 240 - 360 óra

12.1.3 A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

12.1.4 A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

12.1.5 A részsakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

12.2 A részsakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Alapanyagok mennyiségi, minőségi átvételét, vizsgálatát, dokumentálását végzi a másodlagos húsfeldolgozás folyamatában. Félkész- és késztermékek átadását végzi. A húskészítmény gyártás során előkészít, mér, aprít, gépeket anyaggal, termékkel kiszolgál, leszed, felrak, összegyűjt, egyszerű részműveletet végez. Ismeri a technológiai műveleteknek a termék minőségére gyakorolt hatását. Szakszerűen és biztonságosan üzemelteti az egyszerűbb húskészítmény-gyártó gépeket és berendezéseket. Melléktermékeket gyűjt, osztályoz, szállít és kezel, az előírások betartása mellett. A technológiai műveleteket vezetői irányítás és felügyelet mellett önállóan végzi. Ismeri és betartja a higiéniai, minőségbiztosítási, munkavédelmi, tűz- és környezetvédelmi előírásokat.

12.3 A részsakma legjellemzőbb FEOR száma

Részsakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Részsakmával betölthető munkakörök
Húskészítmény gyártó	7111	Húsfeldolgozó	Hús- és szalonnasózó, pácoló Húsaprító Húselőkészítő Húsosztályozó Hús-sózó Pácoló, fűszerező Sonkafőző Zúzapucoló

12.4 A szakképzésbe történő belépés feltételei

12.4.1 Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

12.4.2 Alkalmassági követelmények

12.4.2.1 Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

12.4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

12.5 Eszközjegyzék a részsakmákra

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- mérőeszközök (pl. tömeg-, hosszmérő berendezések és hőmérők)
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- a tisztítás gépei
- higiéniai eszközök, berendezések

- a másodlagos feldolgozó alapgépei: aprító-, vágógépek, szeletelőgépek, keverő-, töltőgépek, főző-, füstölő-, pácoló berendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagológépek
- az egyedi és gyűjtőcsomagolás, jelölés és tömegellenőrzés, palettázás gépei berendezései
- anyagmozgató gépek, berendezések
- környezetvédelmi eszközök, berendezések
- egyéni védőeszközök és berendezések

12.6 Részszakma szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Húst feldolgoz, húskészítményt előállít, sózást, pácolást, tartósítást, érlelt készítményeket gyártásában részműveletet végez, egyedi és gyűjtőcsomagolást, termékjelölést végez.	Ismeri a másodlagos feldolgozás műveleteit. Ismeri a húskészítmény csoportokat, gyártástechnológiai és tartósítási műveleteket, a gyártástechnológia során betartani szükséges higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Ismeri a húskészítményekhez felhasznált anyagok jellemzőit. Ismeri a tartósító eljárásokat, azok hatását a késztermékre.	Törekszik arra, hogy munkáját a legjobb minőségben, a legkisebb veszteséggel végezze.	Munkakörét felelősségteljesen látja el. Közvetlen munkahelyi vezetőjének szakmai irányítása mellett önállóan végzi feladatait.
2	A másodlagos feldolgozás egyszerűbb gépeit, berendezéseit beállítja, üzemelteti.	Géprajzok alapján ismeri a másodlagos feldolgozáshoz szükséges egyszerűbb gépeket, berendezéseket, azok felépítését, működési elvét, kezelését, biztonságtechnikai előírásait.	Jól tűri a monotonitást és a szélsőséges fizikai körülményeket. Ellátja a munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi feladatokat.	A rá vonatkozó technológiai-, minőségi-, munkavédelmi-, balesetvédelmi-, tűzvédelmi- és takarítási előírásokat betartja.
3	Húsipari termékek előállításához előkészítő műveleteket végez.	A késztermék receptúra összetevőit ismeri, azt alkalmazza.	Igényes önmagára és az általa elvégzett munkára.	Önmagára nézve kötelező érvényűnek tekinti a dokumentumok valós idejű vezetését a gazdaságos működtetés érdekében.

4	A tevékenységéhez kapcsolódóan takarít, tisztít, fertőtleníti.	Ismeri a tisztító- és fertőtlenítőszer használatának szabályait és hatásukat.	Magára nézve kötelezőnek tartja a hentes szakma etikai előírásait.	A munkahelyén érvényben levő minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek alapján végzi feladatait (HACCP, ISO).
5	A húsipari melléktermékek, hulladékok gyűjtését, válogatását, szakszerű kezelését biztosítja.	Tudja a melléktermékek, hulladékok keletkezésének pontjait, azok kezelési módjait, körülményeit.		

12.7 A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

12.7.1 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: a részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

12.7.2 Projektfeladat

12.7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Húskészítmény gyártó projektfeladat**

12.7.2.2 A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység két vizsgarészből áll.

1. vizsgarész: A húskészítmény gyártás részműveletét, és az ehhez kapcsolódó gépek, berendezések működtetését végzi.

2. vizsgarész: A részművelet befejezése után a munkaterület –szabályoknak megfelelő – takarítását, fertőtlenítést elvégzi.

12.7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

12.7.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100%

12.7.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- a gyártástechnológiai műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (60%)
- a gépek, berendezések biztonságos és rendeltetésszerű üzemeltetése (20%)
- a takarítás, fertőtlenítés szakszerű, szabályszerű elvégzése (10%)
- munka-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (10%)

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

12.8 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A projektfeladat időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, aki gépek/berendezések meghibásodása esetén képes elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet/berendezést tud biztosítani.

12.9 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- a tisztítás gépei
- higiéniai eszközök, berendezések
- a másodlagos feldolgozó alapgépei: aprító-, vágógépek, szeletelő gépek, keverő-, töltőgépek, főző-, füstölő-, pácoló berendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagológépek
- az egyedi és gyűjtőcsomagolás, jelölés és tömegellenőrzés, palettázás gépei, berendezései
- anyagmozgató gépek, berendezések
- környezetvédelmi eszközök, berendezések

- egyéni védőeszközök és berendezések

12.10 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

12.11 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A projektfeladat során használható:

- Magyar Élelmiszerkönyv
- gyártmánylap
- minőségbiztosítási dokumentum

Jelen képzési és kimeneti követelmény alkalmazása a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 11.§ (4) bekezdése alapján a jóváhagyás napját követő naptól kötelező.

Csák János
kultúráért és innovációért felelős miniszter nevében és megbízásából