



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

31 5212 06 HENTES ÉS MÉSZÁROS

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

BUTCHER

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- az elsődleges feldolgozás műveleteit elvégezni;
- húsfajtákat darabolni, csontozni, formázni;
- húskészítményeket gyártani;
- egyszerű technológiai számításokat elvégezni;
- alapvető élelmiszervizsgálatokat elvégezni, a készterméket minősíteni;
- a húsipari gépeket és berendezéseket szakszerűen és biztonságosan üzemeltetni, karbantartani;
- a gazdálkodással kapcsolatos ismereteket alkalmazni;
- kereskedelmi tevékenységeket ellátni, húsboltot működtetni.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

7211 Húsfeldolgozó

(*) Megjegyzések:

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják:

„93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications” (93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átlát-hatóságáról), „Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates” (96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Állásfoglalás a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról), „Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers” (2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanulók, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közösségen belüli mobilitására).

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknel az FVM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság.</p>																														
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 31 nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettségre épülő szakképesítések</p> <p>ISCED97 kód: 3CV</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Ötfokú:</td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 5%;">jeles</td> <td style="width: 75%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> <td>jó</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>3</td> <td>közepes</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>2</td> <td>elégséges</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>elégtelen</td> <td></td> </tr> </table> <p>A szakképzés befejezése után szakmai vizsga A szakmai vizsga részei: - Szakmai elmélet - Szakmai gyakorlat</p> <p>Az eredményes szakmai vizsgához szakmai elméletből és szakmai gyakorlatból az elégséges osztályzatot el kell érni.</p>	Ötfokú:	5	jeles			4	jó			3	közepes			2	elégséges			1	elégtelen											
Ötfokú:	5	jeles																													
	4	jó																													
	3	közepes																													
	2	elégséges																													
	1	elégtelen																													
<p>A bizonyítvány sorozatjele:</p> <p>PT K</p> <p>sorszám:</p> <p>123456</p> <p>A bizonyítvány kiállításának időpontja:</p> <p>2023.09.14</p>	<p>Szakmai elméleti és gyakorlati tantárgyak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <p>1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Komplex (szakmai technológia, szakmai gépek, szakmai számítások, húsáruismeret, kereskedelmi és vállalkozói ismeret)</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Írásbeli vizsga érdemjegye</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table> <p>A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">Szakmai technológia és higiénia</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai műszaki ismeretek és munkavédelem</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Kereskedelmi és vállalkozói ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Húsáruismeret</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai elmélet osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table> <p>2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">A gyakorlati vizsga tantárgyai</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Elsődleges feldolgozás</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Húskészítmény gyártás</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Csontozási gyakorlat</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Kereskedelmi gyakorlati feladat</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Húsrészek felismerése</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai gyakorlat osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Komplex (szakmai technológia, szakmai gépek, szakmai számítások, húsáruismeret, kereskedelmi és vállalkozói ismeret)	5	Írásbeli vizsga érdemjegye	5	Szakmai technológia és higiénia	5	Szakmai műszaki ismeretek és munkavédelem	5	Kereskedelmi és vállalkozói ismeretek	5	Húsáruismeret	5	Szakmai elmélet osztályzata	5	A gyakorlati vizsga tantárgyai		Elsődleges feldolgozás	5	Húskészítmény gyártás	5	Csontozási gyakorlat	5	Kereskedelmi gyakorlati feladat	5	Húsrészek felismerése	5	Szakmai gyakorlat osztályzata	5
Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai																															
Komplex (szakmai technológia, szakmai gépek, szakmai számítások, húsáruismeret, kereskedelmi és vállalkozói ismeret)	5																														
Írásbeli vizsga érdemjegye	5																														
Szakmai technológia és higiénia	5																														
Szakmai műszaki ismeretek és munkavédelem	5																														
Kereskedelmi és vállalkozói ismeretek	5																														
Húsáruismeret	5																														
Szakmai elmélet osztályzata	5																														
A gyakorlati vizsga tantárgyai																															
Elsődleges feldolgozás	5																														
Húskészítmény gyártás	5																														
Csontozási gyakorlat	5																														
Kereskedelmi gyakorlati feladat	5																														
Húsrészek felismerése	5																														
Szakmai gyakorlat osztályzata	5																														
<p>Tovább lépés az oktatás/képzés következő szintjére</p> <p>középfokú oktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																														
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ (akkreditált program lajstromszáma)</p>																															
<p>Jogi alap</p> <p>1993. évi LXXVI. törvény a szakképzésről, 27/2001. (VII. 27.) OM rendelet az Országos Képzési Jegyzékről szóló 7/1993. (XII. 30.) MüM rendelet módosításáról, 26/2001. (VII. 27.) OM rendelet a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről, 64/1994. (XII. 15.) FM rendelet a szakmai követelmények kiadásáról.</p>																															

6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

A szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékában %	Időtartam (órák/hetek/hónapok/évek)
Iskolai/képző központ alapú	Elmélet: 30 % Gyakorlat: 70 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		3 év

Belépési követelmények:

- alapkörű iskolai végzettség

További információk:

KÖTELEZŐ SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGYAK

Mikrobiológia	100 óra
Szakmai technológia és higiénia	100 óra
Szakmai műszaki és munkavédelmi ismeretek	100 óra
Munkavédelem és higiénia	100 óra
Kereskedelmi és vállalkozói ismeretek	100 óra
Húsáruismeret	100 óra
Európai uniós ismeretek	100 óra

KÖTELEZŐ SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGYAK

Szakmai technológiai gyakorlat	100 óra
Géptan gyakorlat	100 óra
Élelmiszervizsgálat gyakorlat	100 óra
Kereskedelmi gyakorlat	100 óra

További információ (beleértve a nemzeti minősítési módszer leírását):

A minősítő rendszer alapja az egységes szempontok és felépítés szerint összeállított, jogszabályban kiadott szakmai és vizsgakövetelmény, amely tartalmazza a következőket:

- a szakképesítés OKJ-ben szereplő azonosító számát, megnevezését és a hozzárendelt FEOR számot,
- a képzés megkezdéséhez szükséges iskolai és szakmai előképzettséget, a pályaalakmassági, illetve szakmai alakmassági követelményeket, valamint az előírt gyakorlatot,
- a szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb foglalkozást, tevékenységet, valamint a munkaterület rövid leírását, a rokon szakképesítések felsorolását,
- a szakképesítés megszerzéséhez szükséges képzés időtartamát, a maximális óraszámot, az elméleti és gyakorlati képzési idő arányát, szakképző iskolában a szakképzési évfolyamok számát, a szakmai alapképzés időtartamát, a gyakorlati képzés eredményességét mérő szintvizsga szervezésének lehetőségét,
- a szakképesítés szakmai követelményeit,
- a szakmai vizsgáztatással kapcsolatos követelményeket.

A szakmai és vizsgakövetelményt az Országos Képzési Jegyzék szakmacsoportos bizottságai és az Országos Szakképzési Tanács minősíti, melyet követően jogszabályban kerül kiadásra.

A szakmai és vizsgakövetelmények elérhetősége: <http://www.nive.hu>

Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kitöltési útmutató alapján került elkészítésre.

Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:

Kiállítás dátuma: 2023.09.14

P. H.