



## 1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

34-541-03 Húsipari termékgyártó

## 2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Meat product manufacturer  
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

## 3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

### A szakember képes:

- átvenni a munkaterületet;
- felmérni, előkészíteni a szükséges anyagokat, eszközöket;
- adatot rögzíteni, feldolgozni, szolgáltatni, dokumentálni;
- betartani a tevékenységre vonatkozó előírásokat;
- betartani a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat;
- elsődleges feldolgozást és megelőző műveleteket végezni;
- darabolást, csontozást végezni;
- másodlagos feldolgozást végezni;
- félkész és késztermékeket készíteni;
- hőkezelt húskészítményeket gyártani;
- sózott, pácolt húskészítményeket gyártani;
- nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyártani;
- konzervet készíteni;
- befejező műveleteket végezni;
- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni;
- alpméréseket végezni;
- a félkész vagy készterméket átadni a hűtő vagy tároló raktárnak.

## 4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

7111-00 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><b>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</b></p>	<p><b>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</b></p> <p>Vidékfejlesztési Minisztérium</p>																																
<p><b>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</b></p> <p><b>OKJ szakképesítési szint:</b> 34 középfokú szakképesítés, amely alapfokú iskolai végzettségre vagy a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott bemeneti kompetenciákra épül, jellemzően iskolai rendszerű szakképzésben szerzhető meg</p> <p><b>ISCED2011 kód:</b> 3</p> <p><b>MKKR szint:</b></p> <p><b>EKKR szint:</b></p>	<p><b>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</b></p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p>																																
<p><b>A bizonyítvány sorozatjele: PT K</b></p> <p>sorszama: 123456</p> <p><b>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.10.02</b></p>	<p><b>A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyen</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Központi írásbeli</td> <td style="width: 50%;">Munkakezdés feladatai</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Szóbeli</td> <td>Szóbeli vizsgatevékenység</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Munkakezdés feladatai</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Vágóhídi munka</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Darabolás, csontozás</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Másodlagos feldolgozás</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Húsipari értékesítés</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Központi írásbeli	Munkakezdés feladatai	5	10.00	Szóbeli	Szóbeli vizsgatevékenység	5	20.00	Gyakorlati	Munkakezdés feladatai	5	10.00	Gyakorlati	Vágóhídi munka	5	10.00	Gyakorlati	Darabolás, csontozás	5	20.00	Gyakorlati	Másodlagos feldolgozás	5	20.00	Gyakorlati	Húsipari értékesítés	5	10.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
Központi írásbeli	Munkakezdés feladatai	5	10.00																														
Szóbeli	Szóbeli vizsgatevékenység	5	20.00																														
Gyakorlati	Munkakezdés feladatai	5	10.00																														
Gyakorlati	Vágóhídi munka	5	10.00																														
Gyakorlati	Darabolás, csontozás	5	20.00																														
Gyakorlati	Másodlagos feldolgozás	5	20.00																														
Gyakorlati	Húsipari értékesítés	5	10.00																														
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5																															
<p><b>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</b></p> <p>Középfokú oktatásba</p>	<p><b>Nemzetközi megállapodások</b></p>																																
<p><b>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</b></p>																																	
<p><b>Jogi alap</b></p> <p>2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 41/2013. (V. 28.) VM rendeletben kiadott szakmai és vizsgakövetelmény .</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:

- Alapfokú iskolai végzettség

### Szakmai követelmény modulok:

10926-12 A húsipari és malomipari munkavégzés követelményei

10927-12 Vágóhídi munka

10928-12 Darabolás, csontozás

10929-12 Másodlagos húsipari feldolgozás

10930-12 Húsipari értékesítés

11497-12 Foglalkoztatás I.

11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság

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

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

A vizsgaszervező vezetője:

Kiállítás dátuma: 2023.10.02

**P. H.**