

**1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE**

31-541-01 Bolti hentes

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Retail butcher

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA**A szakember képes:**

- átvenni a munkaterületet;
- anyagokat átvenni, készletezni;
- felmérni, előkészíteni a szükséges anyagokat, eszközöket;
- betartani a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat;
- testtáji darabolást végezni, testet húsrészekre bontani;
- húsrészeket formázni, csontozni;
- kereskedelemben húst és húskészítményt értékesíteni, kiszolgálni;
- hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végezni;
- vevőket kiszolgálni;
- adatot rögzíteni, feldolgozni, szolgáltatni, dokumentálni;
- eszközöket használni, gépeket kezelni;
- betartani a tevékenységre vonatkozó előírásokat.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

7111 Bolti hentes

(*) 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>Vidékfejlesztési Minisztérium</p>												
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 31 alsó középfokú részszakképesítés, amely alapfokú iskolai végzettségre vagy a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott bemeneti elméleti és gyakorlati tudáselemekre (a továbbiakban: bemeneti kompetencia) épül, iskolarendszeren kívüli szakképzésben, a speciális szakiskolai képzésben, illetve HÍD II. programban szerezhető meg</p> <p>ISCED2011 kód: 3</p> <p>MKKR szint:</p> <p>EKKR szint:</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p>												
<p>A bizonyítvány sorozatjele: PT K</p> <p>sorszám: 123456</p> <p>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2021.07.21</p>	<p>A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyen</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Szóbeli</td> <td style="width: 45%;">Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">80.00</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>	Szóbeli	Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés	5	20.00	Gyakorlati	Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés	5	80.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
Szóbeli	Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés	5	20.00										
Gyakorlati	Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés	5	80.00										
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5											
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p> <p>középfokú oktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>												
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p>													
<p>Jogi alap</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: 20 % Gyakorlat: 80 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		360 óra

Belépési követelmények:

- alapkú iskolai végzettség

Szakmai követelmény modulok:

10926-12 A húsipari és malomipari munkavégzés követelményei

10928-12 Darabolás, csontozás

10930-12 Húsipari értékesítés

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: 2021.07.21

P. H.