

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;
- 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;
- befejező műveleteket végezni;
- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni;
- alapméréseket végezni;
- a félkész vagy készterméket átadni a hűtő vagy tároló raktárnak;
- adatot rögzíteni, feldolgozni, szolgáltatni, dokumentálni;
- húskonzervet készíteni;
- betartani a tevékenységre vonatkozó higiéniai, minőségbiztosítási előírásokat.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTETHETŐ 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

A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza	A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza A Földművelésügyi Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknél az FM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság.																														
A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi) OKJ szakképesítési szint: 34 középfokú szakképesítés, amely alapfokú iskolai végzettségre vagy a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott bemeneti kompetenciákra épül, jellemzően iskolai rendszerű szakképzésben szerezhető meg ISCED2011 kód: 3 MKKR szint: 4 EKKR szint: 4	Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen																														
A bizonyítvány sorozatjele: PT K sorszáma: 123456 A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.10.02	A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyen <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td style="width: 20%;">Központi írásbeli</td> <td style="width: 40%;">Szakmai számítások, Mikrobiológiai, higiéniai minőségbiztosítási ismeretek</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Szóbeli</td> <td>Húsipari termékgyártás</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</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;">30.00</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	Szakmai számítások, Mikrobiológiai, higiéniai minőségbiztosítási ismeretek	5	10.00	Szóbeli	Húsipari termékgyártás	5	20.00	Gyakorlati	Vágóhídi munka	5	10.00	Gyakorlati	Darabolás, csontozás	5	20.00	Gyakorlati	Másodlagos feldolgozás	5	30.00	Gyakorlati	Húsipari értékesítés	5	10.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
Központi írásbeli	Szakmai számítások, Mikrobiológiai, higiéniai minőségbiztosítási ismeretek	5	10.00																												
Szóbeli	Húsipari termékgyártás	5	20.00																												
Gyakorlati	Vágóhídi munka	5	10.00																												
Gyakorlati	Darabolás, csontozás	5	20.00																												
Gyakorlati	Másodlagos feldolgozás	5	30.00																												
Gyakorlati	Húsipari értékesítés	5	10.00																												
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5																													
Tovább lépés az oktatás következő szintjére Középfokú oktatásba	Nemzetközi megállapodások																														
Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ																															
Jogi alap 2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 56/2016. (VIII.19.) FM rendelet a földművelésügyi miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről.																															

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
- Egészségügyi alkalmassági követelmények szükségese

Szakmai követelmény modulok:

11497-12 Foglalkoztatás I.

11499-12 Foglalkoztatás II.

10930-16 Húsipari értékesítés

10929-16 Másodlagos húsipari feldolgozás

10928-16 Darabolás, csontozás

10927-16 Vágóhídi munka

10891-16 Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás

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: 2023.10.02

P. H.