

1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)

4 0721 05 08 Hentes és húskészítmény készítő

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)Butcher and meat products maker
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)**3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA**

- az elsődleges feldolgozás során vágóüzemben csontozni, darabolni, csomagolni;
- a másodlagos feldolgozás során az előkészített húsból főtt-, főtt-füstölt, sózott-pácolt, érlelt termékeket, vörösárut, sonkát, kolbászt, szalámit készít;
- a feldolgozás során önálló feladatvégzésre, miközben minőségi-, és mennyiségi ellenőrzéseket végez;
- a megfelelő kommunikációra, vevőközpontú munkavégzésre;
- a gépek, berendezések szabályszerű és szakszerű beüzemelésére, használatára;
- a folyamatok során az átlátható, nyomon követhető dokumentáció vezetésére;
- az önálló feladatvégzésre, miközben betartja a munka-, környezetvédelmi-, és biztonsági előírásokat;
- kis- és nagyüzemi környezetben élőállat-, alapanyag minőségi- mennyiségi átvételét, annak feldolgozását végezni, melynek során aprít, összemér, kever, tölt, hőkezel és csomagol.

**4. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK
KÖRE**7111 Húsfeldolgozó
8111 Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője
5113 Bolti eladó (bolti hentes, eladó)**(*) Megjegyzések:**

¹ Eredeti nyelven. | ² A megnevezés fordítása tájékoztató jellegű. | ³ Szükség esetén kitöltendő. Az oklevél-kiegészítő és a szakmai bizonyítvány-kiegészítő további információkat nyújt a végzettségről, és önmagában nem rendelkezik jogi státusszal. A formátum a készségekre és képesítésekre vonatkozó jobb szolgáltatások nyújtásának közös keretéről (Europass) szóló Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/646 (2018. április 18.) határozatán és a 2241/2004 / EK határozat hatályon kívül helyezéséről szóló dokumentumon alapul.

©Európai Unió, 2002-2020 | europass.cedefop.europa.eu ©

5. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p>A szakmai bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A szakmai bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>																		
<p>A szakmai bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>MKKR szint: 4</p> <p>EKKR szint: 4</p> <p>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 4</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p> <p>Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése, vagy a beszámított előzetes tudás már magába foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. A szakmai vizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése. Amennyiben ágazati alapvizsgát kell tennie a hallgatónak, akkor az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal szükséges beszámítani: A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: 10%, Szakmai vizsga: 90%</p>																		
<p>A szakmai bizonyítvány sorozatjele: CXK A</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>A szakmai bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.12.07</p>	<p>Az ágazati alapvizsga és a szakmai vizsga elméleti és gyakorlati tantárgyainak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2">Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Szakmai vizsga</td> </tr> <tr> <td colspan="2">központi interaktív</td> </tr> <tr> <td>Hentes és húskészítmény készítő központi interaktív vizsga</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">projektfeladat</td> </tr> <tr> <td>Hentes és húskészítmény készítő projektfeladat</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> <tr> <td>A szakmai vizsga eredménye százalékban</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td>A szakmai vizsga eredménye osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette		Szakmai vizsga		központi interaktív		Hentes és húskészítmény készítő központi interaktív vizsga	5	projektfeladat		Hentes és húskészítmény készítő projektfeladat	5			A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%	A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5
Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette																			
Szakmai vizsga																			
központi interaktív																			
Hentes és húskészítmény készítő központi interaktív vizsga	5																		
projektfeladat																			
Hentes és húskészítmény készítő projektfeladat	5																		
A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%																		
A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5																		
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																		
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p>																			
<p>Jogi alap</p> <p>12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról, 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről.</p>																			

6. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

Az ágazati alapképzés és a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program óraszám megoszlása
Teljes képzési idő	2079 óra

Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
- Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

További információk:

SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY	ÓRASZÁMOK
Élelmiszervizsgálat	12 óra
Alapozó gyakorlatok	12 óra
Munkavédelem és higiénia	12 óra
Alágazati specializáció	12 óra
Gyártástechnológiai alpműveletek és gépek	12 óra
Félsertés darabolása, csontozása	12 óra
Marhanegyed darabolása, csontozása	12 óra
Sovány- és vizibaromfi darabolása, csontozása	12 óra
Kereskedelmi értékesítés	12 óra
Sertésvágás-technológiák	12 óra
Szarvasmarhavágás-technológiák	12 óra
Baromfivágás-technológiák	12 óra
Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása	12 óra
Nyers töltelékes húskészítmények előállítása	12 óra
Pácolt termékek előállítása	12 óra
Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása	12 óra
Késztermékvizsgálat	12 óra

SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY	ÓRASZÁMOK
Munkavállalói ismeretek	12 óra
Munkavállalói idegen nyelv	12 óra
Élelmiszerismeret	12 óra
Műszaki alapismeretek	12 óra
Munkavédelem és higiénia	12 óra
Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek	12 óra
Vágóállat-ismeret	12 óra
Vágástechnológiai alpműveletek és gépek	12 óra
Gyártástechnológiai alpműveletek és gépek	12 óra
Művelettani és technológiai számítások	12 óra
Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása	12 óra
Nyers töltelékes húskészítmények előállítása	12 óra
Pácolt termékek előállítása	12 óra
Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása	12 óra
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	12 óra

Egybefüggő szakmai gyakorlat 160 óra

Összesen 544 óra

A Képzési és Kimeneti Követelmények és a Programtervek elérhetősége: <https://ikk.hu>
 Jelen szakmai bizonyítvány-kiegészítő A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet alapján került kidolgozásra.

Nemzeti Referencia Pont: Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal: <https://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2023.12.07

P. H.

MINIFEA