

**1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)**

5 0721 05 09 Húsipari technikus

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

- középvezetői feladatokat ellátni a kis- és nagyüzemi húsipari-, baromfiüzemekben, illetve laboratóriumokban;
- elvégezni a hús-, és baromfiipari alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételét, vizsgálatát;
- felügyelni a hús-, és baromfiipari termékek (előkészített húsok, vörösáruk, felvágottak, főtt - füstölt kolbászok, füstölt húsok, szárított - és érlelt kolbászok, szalámik), készítmények gyártását, minősíteni tudja a késztermékeket és működtetni tudja a technológiai folyamatokhoz kapcsolódó minőségbiztosítási rendszert;
- megismerni és alkalmazni a halfeldolgozás technológiai folyamatait;
- megismerni és alkalmazni a hús- és baromfiiparban alkalmazott gépeket, technológiai lépéseket és azok késztermékekre gyakorolt hatását;
- a munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszer-higiéniai, technológiai, tűz- munka- és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartására és betartatására.

4. AZ OKLEVÉL TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

3113 Hús és baromfiipari technikus
3113 Élelmiszeripari technikus

(*) 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 képezésekre 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. AZ OKLEVÉL HIVATALOS ALAPJA

<p>Az oklevelet kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>Az oklevél elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>																
<p>Az oklevél szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>MKKR szint: 5</p> <p>EKKR szint: 5</p> <p>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 6</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>Az oklevél sorozatjele: CXK A</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>Az oklevél 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> <p>Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</p> <p>Szakmai vizsga</p> <p>központi interaktív</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Húsipari termékek gyártás ismeretei</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Húsipari technológia</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Húsipari gépek, berendezések</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Minőségbiztosítás és gazdasági ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai számítások</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table> <p>projektfeladat</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Húsfeldolgozás projektfeladat</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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>	Húsipari termékek gyártás ismeretei	5	Húsipari technológia	5	Húsipari gépek, berendezések	5	Minőségbiztosítás és gazdasági ismeretek	5	Szakmai számítások	5	Húsfeldolgozás projektfeladat	5	A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%	A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5
Húsipari termékek gyártás ismeretei	5																
Húsipari technológia	5																
Húsipari gépek, berendezések	5																
Minőségbiztosítás és gazdasági ismeretek	5																
Szakmai számítások	5																
Húsfeldolgozás 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. AZ OKLEVÉL MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

Az ágazati alapképzés és a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program óraszám megoszlása
Teljes képzési idő	2138 óra

Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
- Iskolai előképzettség: Érettségire épülő szakmai oktatás esetén érettségi vizsga
- Foglalkozáségszségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

További információk:

SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

	ÓRASZÁMOK
Élelmiszervizsgálat	12 óra
Alapozó gyakorlat	12 óra
Munkavédelem és higiénia	12 óra
Álágazati specializáció	12 óra
Félsertés darabolás, csontozás	12 óra
Marha negyed darabolás, csontozás	12 óra
Sovány- és vízibaromfi darabolás, csontozás	12 óra
Sertésvágás technológiák	12 óra
Szarvasmarha vágás 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
Késztermék vizsgálat	12 óra
Üzemvezetési ismeretek	12 óra

SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

	ÓRASZÁMOK
Munkavállalói ismeretek	12 óra
Munkavállalói idegen nyelv	12 óra
Élelmiszertudomány	12 óra
Műszaki alapismeretek	12 óra
Munkavédelem és higiénia	12 óra
Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek	12 óra
Vágóállat ismeret	12 óra
Vágástechnológiai alapszerveletek és gépei	12 óra
Gyártástechnológiai alapszerveletek és gépei	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
Üzemvezetési ismeretek	12 óra

Egybefüggő szakmai gyakorlat 160 óra

Összesen 544 óra

A Képzési és Kimeneti Követelmények és a Programtervek elérhetősége: <https://ikk.hu>
 Jelen oklevél-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.

MINIPIA