



1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)

4 0721 05 08 Hentes és húskészítmény készítő (Húskészítmény gyártó)

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

- Alapanyagok mennyiségi-, minőségi átvételét, vizsgálatát, dokumentálását végezni a másodlagos húsfeldolgozó folyamatában;
- félkész- és késztermékek átadását elvégezni;
- a húskészítmény gyártás során előkészíteni, mérni, aprítani, a gépeket anyaggal, termékkel kiszolgálni, leszedni, felrakni, összegyűjteni, egyszerű részműveleteket végezni;
- megismerni a technológiai műveleteknek a termék minőségére gyakorolt hatását;
- szakszerűen és biztonságosan üzemeltetni az egyszerűbb húskészítmény-gyártó gépeket és berendezéseket;
- melléktermékeket gyűjteni, osztályozni, szállítani és kezelni az előírások betartása mellett;
- a technológiai műveleteket vezetői irányítás és felügyelet mellett önállóan végezni;
- megismerni és betartani a higiéniai, minőségbiztosítási, munkavédelmi, tűz- és környezetvédelmi előírásokat.

4. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

7111 Húsfeldolgozó (Húsipari termékgyártó)

(*) 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. 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: 3</p> <p>EKKR szint: 3</p> <p>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 2</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: %, Szakmai vizsga: %</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> <p>Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</p> <p>Szakmai vizsga</p> <table border="1" data-bbox="766 1010 1501 1328"> <thead> <tr> <th colspan="2">projektfeladat</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hűskészítmény gyártó projektfeladat</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>1. rész: A hűskészítmény gyártás részműveletét és az ehhez kapcsolódó gépek, berendezések működtetése</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>2. rész: A részművelet befejezése után a munkaterület - szabályoknak megfelelő - takarítását, fertőtlenítésének elvégzése</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szakmai vizsga eredménye százalékban</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szakmai vizsga eredménye osztályzattal</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">5</td> </tr> </tbody> </table>	projektfeladat		Hűskészítmény gyártó projektfeladat	5	1. rész: A hűskészítmény gyártás részműveletét és az ehhez kapcsolódó gépek, berendezések működtetése	5	2. rész: A részművelet befejezése után a munkaterület - szabályoknak megfelelő - takarítását, fertőtlenítésének elvégzése	5	A szakmai vizsga eredménye százalékban		100%		A szakmai vizsga eredménye osztályzattal		5	
projektfeladat																	
Hűskészítmény gyártó projektfeladat	5																
1. rész: A hűskészítmény gyártás részműveletét és az ehhez kapcsolódó gépek, berendezések működtetése	5																
2. rész: A részművelet befejezése után a munkaterület - szabályoknak megfelelő - takarítását, fertőtlenítésének elvégzése	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	360 óra

Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
- Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: Szükséges

További információk:

SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

Gyártástechnológiai alpműveletek és gépei	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

ÓRASZÁMOK

SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek	12 óra
Vágóállat-ismeret	12 óra
Gyártástechnológiai alpműveletek és gépei	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

ÓRASZÁMOK

Egybefüggő szakmai gyakorlat

160 óra

Összesen

304 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.