

**07214007 számú Halfeldolgozó megnevezésű
szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó
programkövetelmény**

1. A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

- 1.1 Megnevezése: Halfeldolgozó
- 1.2 Ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 0721

2. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés

- 2.1 Megnevezése: Halfeldolgozó
- 2.2 Szintjének besorolása
 - 2.2.1 Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 4
 - 2.2.2 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 4
 - 2.2.3 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: -

3. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:

- 3.1 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.
- 3.2 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.
A képesítési követelményt előíró jogszabály:

4. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:

A halfeldolgozó ismeri a halászati termékek átvételének műveleteit, jogszabályi előírásait, az átvételre vonatkozó élelmiszerbiztonsági előírásokat. Tisztában van a hazai és külföldi édesvízi, tengeri halfajok egyéb halászati termékek termékesoportjaival, a halak anatómiai felépítésével. Képes felismerni a halak és egyéb halászati termékek romlási folyamataira jellemző érzékszervi elváltozásokat és tudását alkalmazva képes megelőzni a kedvezőtlen folyamatok kialakulását.

Technológiai, higiéniai és munkabiztonsági ismereteit felhasználva képes végrehajtani az élő hal szakszerű átvételét, vágását, tisztítását, a tisztított hal testek további feldolgozását. Az élelmiszerek tartósítása témakörben szerzett ismereteit alkalmazva elvégzi az egész, illetve darabolt hal testek, halszeletek, filék termékekre jellemző tartósítását. Munkája során szakszerűen, a munkabiztonsági előírásokat betartva üzemelteti a technológiai gépeket, berendezéseket. Törvényi előírásokat figyelembe véve kezeli a technológia tevékenységek során keletkezett hulladékokat.

5. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása:

- 5.1 Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll: -
 - 5.1.1 Az oltalom típusának megjelölése: -
 - 5.1.2 Nyilvántartó hatóság: -
 - 5.1.3** Azonosító vagy nyilvántartásba vételi száma: -

6. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés megkezdéséhez szükséges bemeneti feltételek:

- 6.1 Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
- 6.2 Szakmai előképzettség: nem szükséges
- 6.3 Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges
- 6.4 Szakmai gyakorlat területe és időtartama: nem szükséges

7. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés elvégzéséhez szükséges foglalkozások minimális és maximális óraszám (Amennyiben a programkövetelmény modulszerű felépítésű, a minimális óraszám a modulonként meghatározott minimális, a maximális óraszám a modulonként meghatározott maximális óraszámok összege):

- 7.1 Minimális óraszám: 250
- 7.2 Maximális óraszám: 300

8. A szakmai követelmények leírása:

8.1 Nem modulszerű felépítés esetén:

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Az élelmiszerbiztonsági és higiéniai előírásokat figyelembe véve elvégzi az élő, előhűtött, fagyasztott halászati alapanyagok átvételét. A művelet során ellenőrzi a halászati termékek szállí-	Ismeri az édesvízi (hazai és külföldi) és a tengeri halászati alapanyagok csoportjait. Tudja az élelmiszerbiztonsági rendszerek és jogszabályok halászati termékek átvételére vonatkozó előírá-	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisan csökkentse a munkabalesetek koc-	A munkahelyén érvényben levő minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek előírásai alapján végzi feladatait (HACCP, ISO) Munkája során betartja a higiéniai és mun-

<p>tási és minőségbiztosítási dokumentációját, minőségét. Az átvételi paramétereket rögzíti a minőségbiztosítási, nyomomonkövetési rendszerbe.</p>	<p>sait, paramétereit. Tisztában van a halak és egyéb halászati termékek romlási folyamataival, és a romlási folyamatok kialakulását késleltető műveletekkel. Ismeri a romlási folyamatokkal fellépő érzékszervi elváltozásokat.</p>	<p>kázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos élelmiszerek előállítására.</p>	<p>kabiztonsági előírásokat. Felelősséget vállal saját munkájáért.</p>
<p>Végrehajtja az élőhal átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat. Rögzíti a dokumentáción szereplő adatokat az adatszolgáltatási és nyomomonkövetési rendszerben.</p>	<p>Ismeri az élőhal átvételének jogszabályi, élelmiszerbiztonsági előírásait. Tisztában van az élőállat szállítás, átvétel állatvédelmi előírásaival. Ismeri a vágóállat halfajokat, halak szerkezeti felépítését. Tudja alkalmazni az élőállat átvétel során a munkabiztonsági és higiéniai előírásokat.</p>	<p>A munkavégzés során kellő figyelmet fordít a jogszabályi előírások maradéktalan betartására. Nyugodt, megfontolt magatartásával csökkenti a munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Elkötelezett a kiváló minőségű halászati termékek előállítására.</p>	<p>A munkahelyén érvényben levő minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek előírásai alapján végzi feladatait (HACCP, ISO) Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Felelősséget vállal saját munkájáért.</p>
<p>Elvégzi az élőállatok vágás előtti pihentetésének műveleteit.</p>	<p>Tisztában van a vágás előtti pihentetés műveletének lépéseivel, illetve a pihentetés vágóállatokra és húsmínőségre gyakorolt hatásaival. Ismeri az élő állat élve tárolásához szükséges paramétereket, illetve a kritikus helyzetekben szükséges helyesbítő eljárásokat.</p>	<p>A munkavégzés során kellő figyelmet fordít a jogszabályi előírások maradéktalan betartására. Nyugodt, megfontolt magatartásával csökkenti a munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Elkötelezett a kiváló minőségű halászati termékek előállítására.</p>	<p>A munkahelyén érvényben levő minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek előírásai alapján végzi feladatait (HACCP, ISO) Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Felelősséget vállal saját munkájáért.</p>
<p>Higiéniai és munkabiztonsági, állatjóléti szempontokat figyelembe véve elvégzi az élőállatok kábítását.</p>	<p>Ismeri az élőállatok kábítási módjait, kábítási paramétereket a kábítási hibákat. Tisztában van a kábítás, higiéniai, munkabiztonsági, állatvédelmi előírásaival. Ismeri a kábítás húsmínőségre gyakorolt hatását. Ismeri a kábítás során alkalmazott gépek,</p>	<p>A munkavégzés során kellő figyelmet fordít a jogszabályi előírások maradéktalan betartására. Nyugodt, megfontolt magatartásával csökkenti a munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Elkötelezett a kiváló minőségű halászati termékek előállí-</p>	<p>A munkahelyén érvényben levő minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek előírásai alapján végzi feladatait (HACCP, ISO) Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Felelősséget vállal</p>

	berendezések működési elvét, munkabiztonsági előírásait.	tása iránt. Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására.	saját munkájáért.
Higiéniai és munkabiztonsági és környezetvédelmi szempontokat figyelembe véve végrehajtja az állatok elvéreztetését.	Ismeri a vágóállat halfajokat és a halak szervezeti felépítését. Tisztában van a halak elvéreztetésének szakszerű műveletével. Tudatában van az elvéreztetés technológiai jelentőségével az elvéreztetés hatékonyságának a húsminőségre gyakorolt hatásával. Ismeri az elvéreztetés higiéniai és munkabiztonsági és környezetvédelmi előírásait.	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát.	A munkahelyén érvényben levő minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek előírásai alapján végzi feladatait (HACCP, ISO) Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Felelősséget vállal saját munkájáért.
Higiéniai és munkabiztonsági és környezetvédelmi szempontokat figyelembe véve végrehajtja az állatok tisztítását, zsigerelesét.	Tájékozottsága kiterjed a halak anatómiai felépítésének ismeretére, szerveinek elhelyezkedésére az állati testen belül. Ismeri a halak tisztításának, zsigerelesének technológiai műveleteit, a zsigereles higiéniai és munkabiztonsági, környezetvédelmi előírásait. Tisztában van a tisztítás, zsigereles szakszerű végrehajtásának jelentőségével, a termék minőségre gyakorolt hatásával. Ismeri a tisztítás, zsigereles során alkalmazott gépek, berendezések működési elvét, munkabiztonsági előírásait.	Törekszik a tisztítási, zsigereles technológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. A legjobb minőségű termék előállításában munkáját igyekszik szakszerűen és precízen végrehajtani.	A munkahelyén érvényben levő minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek előírásai alapján végzi feladatait (HACCP, ISO) Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Felelősséget vállal saját munkájáért.
A hasznosítási igényeket figyelembe véve darabolja, szeleteli, filézi a hűtött	Összességében ismeri a halak szervezeti felépítését, csontvázat, izomzatát. Ismeri	A legjobb minőségű termék előállításában munkáját igyekszik szakszerűen	A munkahelyén érvényben levő minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági

<p>tisztított zsigerelt állatok. A munkavégzés során betartja az élelmiszerbiztonsági és személyi higiéniai, valamint munkabiztonsági előírásokat.</p>	<p>a darabolás, szeletelés, filézés műveleteit, élelmiszerbiztonsági, higiéniai és munkabiztonsági előírásait. Tisztában van a darabolás, szeletelés, filézés során alkalmazott gépek, berendezések működési elvével, munkabiztonsági előírásaival.</p>	<p>és precízen végrehajtani. Elkötelezett a kiváló minőségű halászati termékek előállítása iránt. Törekszik a darabolási, szeletelési, filézési műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Nyugodt, megfontolt magatartásával csökkenti a munkabalesetek kialakulásának kockázatát.</p>	<p>rendszerek előírásai alapján végzi feladatait (HACCP, ISO) Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Felelősséget vállal saját munkájáért.</p>
<p>Elvégzi a tisztított, darabolt, szeletelt, filézett halászati termékek betárolását. A munkavégzés során betartja az élelmiszerbiztonsági és személyi higiéniai, valamint munkabiztonsági előírásokat.</p>	<p>Ismeri a szakszerű betárolás technológiai paramétereit, műveleti lépéseit. Tudatában van a betárolás higiéniai követelményeivel és a termékek frissességét biztosító eljárásokkal. Tisztában van a romlás érzékszervi jellemzőivel, a romlási folyamatok késleltetésének lehetőségeivel. Ismeri a tárolórekeszekre vonatkozó követelményeket.</p>	<p>Elkötelezett a kiváló minőségű halászati termékek előállítása iránt. Törekszik a tárolási műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Nyugodt, megfontolt magatartásával csökkenti a munkabalesetek kialakulásának kockázatát.</p>	<p>A munkahelyén érvényben levő minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek előírásai alapján végzi feladatait (HACCP, ISO) Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Felelősséget vállal saját munkájáért.</p>
<p>Higiéniai és munkabiztonsági és környezetvédelmi szempontokat figyelembe véve végrehajtja a csomagolás műveletét.</p>	<p>Tisztában van a halászati termékek csomagolása során alkalmazható csomagolási eljárásokkal. Tudatában van a csomagolási módok technológiai, higiéniai és élelmiszerbiztonsági jelentőségével. Ismeri az alkalmazható csomagolóanyagok tulajdonságait, felhasználásuk környezetvédelmi előírásait. Tisztában van az élelmiszerek jelölésének jogszabályi előírásaival. Ismeri a csoma-</p>	<p>Törekszik a csomagolás technológiai műveleteinek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. A legjobb minőségű termék előállítása érdekében munkáját igyekszik szakszerűen és precízen végrehajtani. Elkötelezett a kiváló minőségű halászati termékek előállítása iránt.</p>	<p>A munkahelyén érvényben levő minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek előírásai alapján végzi feladatait (HACCP, ISO) Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Felelősséget vállal saját munkájáért.</p>

	goló gépek, berendezések működési elvét, higiéniai és munkabiztonsági előírásait.		
A termékre jellemző tartósítási technológiák ismeretében elvégzi a halászati termékek tartósítását.	Ismeri a tartósítási eljárások, technológiák alkalmazásának célját, tartósítási módokat, a tartósítás élelmiszerbiztonságra és termékminőségre gyakorolt hatását. Tisztában van a tartósítás során alkalmazott technológiai paraméterekkel, higiéniai és élelmiszerbiztonsági előírásokkal. Ismeri a tartósítás során alkalmazott gépek, berendezések működési elvét, higiéniai és munkabiztonsági előírásait.	Törekszik a tartósítási eljárások műveleteinek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. A legjobb minőségű termék előállítása érdekében munkáját igyekszik szakszerűen és precízen végrehajtani. Elkötelezett a kiváló minőségű halászati termékek előállítása iránt.	A munkahelyén érvényben levő minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek előírásai alapján végzi feladatait (HACCP, ISO) Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Felelősséget vállal saját munkájáért.
Munkavégzése során alkalmazza az élelmiszerbiztonsági rendszerek előírásait.	Tisztában van a GHP és a GMP jelentésével és főbb elemeivel. Ismeri a HACCP-, ISO-, ISF-rendszer elemeit, alapjait. Tisztában van a nyomomonkövethetőség jelentőségével.	Elkötelezett a minőségirányítási és a HACCP rendszer működtetésében, a biztonságos élelmiszerek előállítása iránt.	A munkahelyén érvényben levő minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek alapján végzi feladatait (HACCP, ISO)
A technológiai műveletek során szakszerűen a biztonsági előírásokat figyelembe véve működteti a gépeket, berendezéseket.	Tisztában van a technológia során alkalmazott gépek berendezések működési elvével, a szakszerű alkalmazásával, munkabiztonsági előírásaival.	Törekszik a gépek, berendezések szakszerű, biztonságos üzemeltetésére.	A munkavégzés során önállóan és szakszerűen üzemelteti a gépeket, berendezéseket.
Szakszerűen kezeli a műveletek során keletkezett hulladékot.	Ismeri a hulladékkezelés élelmiszerbiztonsági, jogszabályi előírásait.	Elkötelezett a környezeti terhelés csökkentésére, a keletkezett hulladékok mennyiségének a minimalizálására.	Az előírásokat figyelembe véve önállóan és szakszerűen kezeli a keletkezett hulladékokat.

8.2 A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban: igen/nem

9. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszereshető szakképesítés társadalmi-gazdasági hasznosíthatóságának bemutatása (munkaerő-piaci relevanciája):

Napjainkban az egészséges táplálkozás jelentőségének felértékelődése és a gasztronómia népszerűségének folyamatos növekedése erőteljes keresletet generált a halászati termékek, az édesvízi és a tengeri halak iránt. Egyértelmű igény figyelhető meg, hogy ezeket a halászati termékeket a fogyasztók tisztítva, filézve, konyhakész állapotban, vagy konyhatechnikai művelet nélkül fogyasztható állapotban szeretnék megvásárolni. A halászati termékek iránti igény növekedése szükségessé tette halfeldolgozó szakemberek képzését. A halfeldolgozó szakember munkája kiterjed a halak feldolgozására, konyhakész termékek előkészítésére, tartósított hal termékek (sózott, pácolt, füstölt) előállítására.

A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:

9.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek:

9.2 Írásbeli vizsga

9.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése:

9.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

9.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: perc

9.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: %

9.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

9.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszereshető összes pontszám legalább %-át elérte.

9.3 Projektfeladat

9.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Komplex halfeldolgozás vizsgatevékenység**

9.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

a) vizsgarész: Élő hal feldolgozása:

- Élő hal átvétele, élő hal tárolás követelményeinek ismerete és alkalmazása,
- Élő hal kábítása, elvéreztetése,
- Tisztítás, zsigerezés,
- Hűtés, tárolás,
- Hal kézi darabolása, szeletelése, filézése,
- Szeletel, darabolt, filézett hal csomagolása,

A fenti vizsgatevékenységekkel összefüggésben a vizsgázó a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat.

A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc

b) vizsgarész: Tartósító eljárás:

- Hal tartósítása a vizsgabizottság által meghatározott tételsor, vagy szempontrendszer alapján.

A fenti vizsgatevékenységekkel összefüggésben a vizsgázó a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat.

A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc

9.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

9.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 100 %

9.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

a) vizsgarész:

- Az adott technológiai műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (50%)
- A munkavégzéshez szükséges eszközök/gépek/berendezések szakszerű használata (25%)
- A munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (15%)
- A gyártási műveletek és folyamatok ismerete, szakmai nyelvhasználat (10%)

A vizsgarész aránya a vizsgatevékenységen belül: 60 %

b) vizsgarész:

- Az adott technológiai műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (50%)
- A munkavégzéshez szükséges eszközök/gépek/berendezések szakszerű használata (25%)
- A munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (15%)
- A gyártási műveletek és folyamatok ismerete, szakmai nyelvhasználat (10%)

A vizsgarész aránya a vizsgatevékenységen belül: 40 %

9.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.

9.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A projektvizsgálóhoz a szakirányú oktatásnak megfelelő végzettséggel rendelkező személy, aki előkészíti a projektfeladatok elkészítéséhez szükséges feltételeket, a képesítő vizsgálóhoz szükséges gépeket, a berendezések működéséért felelős, közreműködik az esetlegesen felmerült technikai problémák elhárításában, gondoskodik a balesetmentes munkavégzésről.

A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- Számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- Egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- Egyéni védőeszközök és berendezések
- Anyagmozgató berendezések, magaspályák
- Vágás berendezései: kábítóberendezések, véreztetés berendezései, tisztítás berendezései

- Zsigerelő berendezések
- Munkaasztalok
- Hűtő, fagyasztó berendezések
- Pácolóberendezések
- Halfüstölő berendezések
- Csomagolóberendezések
- Tisztítás, fertőtlenítés eszközei
- Hulladékkezelés eszközei
- Technológiai jég előállításának és tárolásának berendezései, eszközei

9.5 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:

9.6 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:

9.7 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek:

10. A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek
