

KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

HENTES ÉS HÚSKÉSZÍTMÉNY KÉSZÍTŐ SZAKMA

1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A szakma megnevezése: hentes és húskészítmény-készítő
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0721 05 08
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar ágazati alapoktatás
 - 1.7.1.1 Kapcsolódó részs szakmák megnevezése:
vágóhídi munkás
csontozó munkás,
húskészítmény gyártó
- 1.8 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 160 óra

2. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A fogyasztókhoz eljutó húsokat és húskészítményeket állít elő a vágóállatok biztonságos feldolgozásával. Vágóüzemben csontoz, darabol, csomagol az elsődleges feldolgozás során. Az előkészített húsból főtt-, főtt-füstölt, sózott-pácolt, érlelt termékeket, vörösárut, sonkát, kolbászt, szalámit készít a másodlagos feldolgozás során. A sertés-, marha-, juh-, baromfi feldolgozása során kis- és nagyüzemi környezetben élőállat-, alapanyag minőségi- mennyiségi átvételét, annak feldolgozását végzi, melynek során aprít, összemér, kever, tölt, hőkezel és csomagol. Ismeri a halfeldolgozás technológiai folyamatait. Az élelmiszerüzletekben a vevőkkel kommunikál, kiszolgál, termékre vonatkozó kéréseket megvalósít. Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával (4-es szint)/betartásával és betartatásával (5-ös szint) végzi. A technológiai gépeket, berendezéseket szakszerűen beállítja és működteti.

3. A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
hentes és húskészítmény - készítő	7111	Húsfeldolgozó
	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője
	5113	Bolti eladó (bolti hentes, eladó)

4. **A szakképzésbe történő belépés feltételei**

4.1 Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség

4.2 Alkalmassági követelmények

4.2.1 Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

5. **A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

5.1 Eszközjegyzék ágazati alapkutatásra

- alapvető fizikai mennyiségeket mérő eszközök (hossz-, tömeg-, térfogat-, hő-, sűrűségmérő eszközök)
- alapvető általános gépelemek
- alapvető élelmiszeripari gépek (nyersanyagtárolók, osztályozó-, tisztító-, aprító-, keverő-, töltő-, csomagoló-, termikus gépek)
- munkavédelmi eszközök

5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- mintavételi eszközök
- hőmérők
- a kémiai összetétel meghatározásra alkalmas eszközök
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- a tisztítás gépei, berendezései
- higiéniai eszközök, berendezések
- a vágást megelőző tevékenység berendezései, eszközei (szállítójármű, érkeztető-, fogadó helyiség berendezései)
- vágóvonal berendezései: kábítás-, vágás-, véreztetés-, perzselés-, tisztítás gépei, a hasítás- és hűtés gépei
- daraboló-csontozó vonal alapgépei: daraboló gépek, csontozó eszközök és gépek, szeparátorok,
- a másodlagos feldolgozás alapgépei: aprító-, vágó-, szeletelő gépek, keverő-, töltőgépek, főző-, füstölő-, pácolóberendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagolóberendezések
- az egyedi és gyűjtőcsomagolás, jelölés és tömegellenőrzés, palettázás gépei és berendezései
- anyagmozgató gépek és berendezések: felsőpályák, emelőgépek- és szerkezetek, targoncák
- környezetvédelmi eszközök, berendezések
- egyéni védőeszközök és berendezések
- higiéniai eszközök, berendezések
- bolti eszközök és berendezések

6. Kimeneti követelmények

6.1 Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása

Az alapoktatás olyan általános és széleskörű tudás és képesség megszerzését biztosítja, ami szükséges és hasznos minden élelmiszeripari ágazati szakmában betöltött munkakör esetén. Az alapoktatás végén a tanulók rálátnak az élelmiszeripari ágazat minden fontos részterületére, ezért megalapozott döntést hozhatnak a szakma kiválasztásánál.

Irányítással élelmiszerfeldolgozási alpműveleteket végez: tárol, osztályoz, tisztít, aprít, kever, termikus műveletek végez (hűt, fagyaszt, főz, süt), csomagol. Felismeri és csoportosítja az élelmiszeripari nyersanyagait, azonosítja, hogy mely iparágak használják fel azokat.

Rendelkezik az élelmiszer-előállításához szükséges műszaki alapismeretekkel: felismeri az élelmiszeriparban használatos szerkezeti anyagokat (fémek és nemfémek), 3D makett alapján vetületi ábrát készít geometriai alapelemekről (téglatest, henger, kúp), felismeri az alapvető gépelemeket (kötő gépelemek, hajtáselemek).

Laboratóriumi alpműveleteket végez (tömegmérés, térfogatmérés, oldatkészítés, sűrűségmérés). Ágazathoz kapcsolódó alapszámításokat végez (százalék, aránypár).

Ismeri és betartja a munkahelyi tűz-, munka-, és környezetvédelmi szabályokat. Ismeri és betartja a személyi- és az élelmiszer-előállítás higiéniai követelményeit.

6.2 Ágazati alapoktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Csoportokba rendezi az élelmiszeripari nyersanyagokat.	Alap szinten ismeri az élelmiszeripar növényi és állati eredetű nyersanyagait.	A munkavégzése során törekszik a pontosságra, szakszerűsége.	Irányítás mellett végzi munkáját. Magára nézve kötelezőnek tartja a munka-, tűzvédelmi és higiéniai előírásokat. Felelősséget vállal saját munkájáért.
2	Munkáját a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartásával végzi.	Alap szinten ismeri a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályokat.		
3	Élelmiszeripari alpműveleteket végez.	Alap szinten ismeri a tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, csomagolás, hőkezelés műveleteit.		
4	Kiválasztja az élelmiszeripari munkavégzéshez szükséges szerkezeti anyagokat.	Ismeri az alapvető szerkezeti anyagokat (fémek, nem fémek).		
5	Kiválasztja az alapvető kötőgépelemeket.	Ismeri a csavarokat, ékeket, reteszeket, szegecseket.		

6	Alapvető ágazati méréseket végez.	Ismeri a tömeg, hosszúság, térfogat, hőmérséklet, sűrűség fogalmát, mértékegységeit, mérésének módját és mérőeszközzeit.		
7	Egyszerű mértani makettekről vetületi ábrát készít.	Alapszinten ismeri a műszaki ábrázolást.		
8	Az élelmiszeripari termékek előállításához szükséges eszközöket, anyagokat kiválasztja, előkészíti.	Alapszinten ismeri a termékek előállításához szükséges anyagokat, eszközöket.		

6.3 Szakirányú oktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Elvégzi a vágóállatok minőségi, mennyiségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat, Rögzíti a dokumentáción szereplő adatokat az adatszolgáltatási és nyomkövetési rendszerben	Ismeri a vágóállatok szervezeti felépítését, húsrészeit, csontvázát, izomzatát, fő- és melléktermékek csoportjait, jellemzőit. Ismeri a vágóállatok átvételének követelményeit, a szállítási dokumentációk típusait. Tisztában van a vágóállat fajokkal és az értékmérő tulajdonságok, hasznosítási irányok jellemzőivel.	Nyitott az adott szakterület új eredményei, innovációi iránt, törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására. Érdeklődik szakmája újdonságai iránt. Szakmai tudását rendszeresen fejleszti.	Munkakörét felelősségteljesen, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal saját munkája minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.
2.	Végrehajtja a vágóállatok pihentetését, vágásra felhajtását, kábítás előtti szakszerű rögzítését. Az állatvédelmi törvény előírásait és a	Tisztában van a pihentetés kedvező hatásaival. Ismeri a kábítóberendezések működési elvét. és munkabiztonsági előírásait. Tisztában van a kábítási	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése	Közvetlen munkahelyi vezetőjének szakmai irányítása mellett önállóan végzi feladatait. Munkakörét

	<p>higiéniai, munkavédelmi előírásokat betartva elvégzi a szennyezett övezetbe tartozó vágástechnológiai műveleteket. A műveletek során üzemelteti a vágástechnológiai gépeket, berendezéseket.</p>	<p>hibákkal. Ismeri a vágóállatok elvéreztetésének leghatékonyabb szűrési pontját és a szűrési-elvéreztetési testhelyzetek jellemzőit. Ismeri a szörzeteltávolítás részműveleteinek sorrendjét. Ismeri a forrázási, kopasztási, perzselési hibák okozta következményeket. Tudja a műveletek higiéniai és munkabiztonsági előírásait.</p>	<p>felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Jól tűri a monotonitást.</p>	<p>felelősségteljesen, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal saját munkája minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.</p>
3.	<p>A higiéniai, munkavédelmi előírásokat betartva elvégzi a tiszta övezetbe tartozó vágástechnológiai műveleteket. A műveletek során üzemelteti a vágástechnológiai gépeket, berendezéseket.</p>	<p>Átfogóan ismeri a vágóállatok belső szerveinek anatómiai elhelyezkedését. Felismeri az azonosíthatóság, nyomonkövetés fontosságát, szerepét. Alkalmazza a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Ismeri a hasítási módok közötti különbségeket. Tisztában van a hasítási hibákkal és következményekkel. Tudja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Tisztában van a húsvizsgálat élelmiszerbiztonsági jelentőségével. Ismeri a vágóállatoknál alkalmazott EUOP minősítési eljárás lépéseit, minősítési osztályokat, jelölést. Ismeri a hűtési módokat. Tisztában van az egyes hűtési</p>	<p>Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Jól tűri a monotonitást.</p>	<p>Közvetlen munkahelyi vezetőjének szakmai irányítása mellett önállóan végzi feladatait. Munkakörét felelősségteljesen, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal saját munkája minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.</p>

		módok előnyeivel, hátrányaival. Tudja a hűtés higiéniai és minőségbiztosítási jelentőségét.		
4	Fél és negyedtestek testtáji darabolását, testek húsrészekre bontását végzi. Csontoz, formáz, kivág, húsokat osztályoz.	Ismeri a vágóállatok szervezeti felépítését, húsrészeit, csontvázát, izomzatát. Ismeri a vágás, darabolás, csontozás műveleteit. Ismeri a darabolásra, csontozásra vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat. Tudja működtetni a darabolás, csontozás művelete során alkalmazott berendezéseket. Ismeri a berendezések, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.	Törekszik a darabolási, csontozási műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Jól tűri a monotonitást.	Közvetlen munkahelyi vezetőjének szakmai irányítása mellett önállóan végzi feladatait. Munkakörét felelősségteljesen, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal saját munkája minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.
5	Kereskedelemben húst és húskészítményeket értékesít, vevőket kiszolgál, tájékoztat, informál.	Ismeri a húsok és húskészítmények bolti értékesítésre való előkészítésének módját. Ismeri a húsipari termékcsoportokat és termékeket. Ismeri a vágóállatok húsrészeinek konyhatechnikai felhasználását. Tisztában van a kiszolgálás, értékesítés, eladás szabályaival.	Törekszik az értékesítéssel összefüggő szakszerű, higiénikus, biztonságos munkavégzés végrehajtására. Nyugodt, magabiztos viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fellépő munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Udvarias, nyugodt, választékos kommunikációjával bizalmat kelt a vásárlókban.	Önállóan végzi feladatait. Munkakörét felelősségteljesen, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal saját munkája minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.
6	Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítását végzi. A műveletek során	Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a	Munkakörét felelősségteljesen, önállóan, előrelátóan látja el. Felelősséget

	üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.	előírásait. Ismeri a hús minőségi osztályokra vonatkozó jelöléseket. Ismeri az összetevők adagolásának sorrendjét, illetve a gyártott termék formájára vonatkozó szabványokat. Ismeri az aprítókeverő és töltő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Tisztában van a hőkezelési paraméterekkel. Ismeri a termék visszahűtésének jelentőségét.	gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására.	vállal a késztermék ételminőségbiztonsági minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.
7	Nyers töltelékes húskészítmények előállítását végzi. A műveletek során üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.	Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait. Ismeri a hús minőségi osztályokra vonatkozó jelöléseket. Ismeri az összetevők adagolásának sorrendjét, illetve a gyártott termék formájára vonatkozó szabványokat. Ismeri az aprítókeverő és töltő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Tisztában van az szárítási-érlelési paraméterekkel.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására.	Munkakörét felelősségteljesen, önállóan, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal az előállított termék ételminőségbiztonsági minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.
8	Hagyományosan sózott és pácolt, illetve gyorspácolt húskészítményeket állít elő. A műveletek során	Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait. Ismeri az	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a gyártástechnológiai	Munkakörét felelősségteljesen, önállóan, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal az

	üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.	oldatok készítésének törvényszerűségeit. Ismeri a pácolási módokat, a pácolás elméleti alapjait. Ismeri a pácoló berendezések működését, higiéniai és munkavédelmi előírásait. Ismeri a pácolás során lezajló folyamatokat és a pácolt termékek tartósítási módjait. Ismeri a füstölő-főző berendezés működését, higiéniai és munkavédelmi előírásait	műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítása iránt.	előállított késztermék ételmszerbiztonsági minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.
9	Hagyományos zsírgyártási műveletet végez. A műveletek során üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.	Ismeri a zsírsütés elméleti hátterét. Ismeri a duplikátor üstök működését, higiéniai és munkabiztonsági előírásait.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítása iránt.	Munkakörét felelősségteljesen, önállóan, előrelátóan látja el. Felelősséget vállal az előállított késztermék ételmszerbiztonsági minőségéért. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.
10	Mintát vesz, alap- és gyártásközi vizsgálatot végez, elemez, értékeli. Az alapanyagok, félkész és késztermékek laboratóriumi minőségét elvégzi.	Ismeri a húsipari alapanyagok és termékek összetevőit (fehérje-, víz-, zsír-, sótartalom), a mintavételi módokat, a laboratóriumi meghatározás módjait.	Törekszik a pontos munkavégzésre. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítása iránt.	Önállóan végzi a vizsgálatokat. Munkája során betartja a munkabiztonsági előírásokat. Felelősséget vállal saját munkája minőségéért.
11	Húsipari termékek	Ismeri a	Nyitott az adott	Önállóan végzi a

	előállításához szükséges szakmai számításokat végez.	számításhoz szükséges matematikai alpműveleteket ismeri a kihozatali százalék, a termék receptúra összeállítás, a páclé összeállítás szabályait.	szakterület új eredményei, innovációi iránt, törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.	szakmai számításokat. Felelősséget vállal a szakmai számítások helyességéért.
12	Termékeket raktározásra átvesz, kezel és átad.	Tisztában van a raktározás, tárolás, anyagmozgatás szabályaival.	Elkötelezett a biztonságos termék előállítás iránt.	Munkakörét felelősségteljesen, önállóan, előrelátóan látja el. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat
13	A tevékenységéhez kapcsolódóan takarít, tisztít, fertőtleníti.	Ismeri a tisztító- és fertőtlenítőszer használatának szabályait és hatásukat.	Törekszik a minőségbiztosítási és higiéniai előírások betartására.	Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.
14	A hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kezeli a képződő hulladékokat	Ismeri a hulladékkezelés szabályait, a környezetvédelmi előírásokat, a szelektív hulladékkezelés fontosságát	Törekszik a környezet megóvására	Önállóan végzi a hulladékok szelektálását.
15	Húsipari vállalkozást tervez, indít, működtet.	Ismeri a húsipari vállalkozás indításával, működtetésével kapcsolatos jogi, gazdasági, higiéniai, munkaügyi szabályokat.	Betartja a vállalkozások működésére vonatkozó jogszabályokat.	a vállalkozás működtetéséhez szükséges feladatokat irányítással végzi.
16	A munkájához kapcsolódó dokumentálást, adatgyűjtést és –feldolgozást korszerű informatikai eszközökkel elvégzi.	Alkalmazói szinten ismeri a húsiparban használt termelés támogató szoftverek kezelését. Ismeri a húsipari minőségirányítási dokumentumokat, azok használatának szabályait.	Törekszik a minőségbiztosítási dokumentumok pontos vezetésére.	Önállóan kezeli a minőségbiztosítási szoftvereket, programokat, és rögzíti az adatokat.
17.	Egy idegen nyelven alapszinten kommunikál	Alapfokon ismeri a szakmájára jellemző idegen nyelvű	Nyitott a nemzetközi technológiák és műszaki újítások	Munkájához szükséges egyszerű szakmai

		szakkifejezéseket.	felé.	idegen nyelvű szöveget segítséggel értelmez.
--	--	--------------------	-------	--

7. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

7.1. Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

7.2. Írásbeli vizsga

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmiszeripari alapismeretek

7.2.2 A vizsgatevékenység leírása

- Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%
- Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek 50%

A feladatsornak legalább 15 legfeljebb 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

- tesztfeladatok ahol csak egy jó válasz lehetséges és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

7.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 20%

7.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Értékelési útmutató alapján

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31 %-át elérte.

7.3. Gyakorlati vizsga

7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: élelmiszeripari ágazati alapgyakorlat

7.3.2 A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység egy részből áll:

Komplex gyakorlati vizsgafeladat

Élelmiszeripari alapszűret végző, melynek során:

- anyagokat kiválaszt,
- a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet számol és mér,
- anyagokat, eszközöket előkészít,
- élelmiszeriparban használt anyagok egyes fizikai vagy kémiai tulajdonságait méri, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- élelmiszeriparban használt munkadarabot, fél- vagy készterméket állít elő, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- meghatározott munkaműveleteket hajt végre.

Az iskola – saját lehetőségeinek figyelembevételével - a fenti tevékenységek közül legalább négyet tartalmazó tételsort állít össze.

- 7.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc
- 7.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 80%
- 7.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai és súlyozásuk:
- a megadott művelet szakszerű elvégzése 30%
 - a munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek szakszerű használata 30%
 - megadott műveleti sorrend betartása 10%
 - a mérés pontossága, 10%
 - a munkavégzés esztétikája 10%
 - a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása 10%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 50 %-át elérte.

7.4. Alapvizsgálattal betölthető munkakör FEOR száma

Ágazati alapoktatás megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Alapvizsgálattal betölthető munkakör(ök), tevékenységek
-	-	-	-

7.5. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

8.1. Szakma megnevezése: hentes és húskészítmény - készítő

8.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

8.2.1. valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

8.2.2. Szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

8.3. Központi interaktív vizsga

8.3.1. A vizsgatevékenység megnevezése: hentes és húskészítmény készítő központi interaktív vizsga
A vizsgarészek leírása:

1. rész: húsipari technológia (60%),
2. rész: húsipari gépek és berendezések (15%)
3. rész: minőségbiztosítás és gazdasági ismeretek (10%)
4. rész: szakmai számítások (15%)

A központi interaktív vizsga során az alábbi tanulási eredmények mérése történik:

- Húsipari technológia témakörben: Mikrobiológiai és higiéniai ismeretek. Vágóállat-fajok, fajták. Vágóállatok szerkezeti felépítése. A vágóállatok beérkeztetése, átvétele és a vágásra előkészítése műveletei, a vágóvonalon történő műveletek. Darabolás és csontozás műveletei és paraméterei. Húsrészek konyhatechnikai felhasználása. A húskészítmények technológiájában: az alapanyagok, segéd, jelleg és ízkialakító anyagok, adalékanyagok tulajdonságai, átvétele, húsipari termékcsoportok, termékcsoportokra jellemző gyártástechnológiai műveletek, higiéniai és munkabiztonsági előírások. Tartósítási módok jellemzői. Késztermék tárolási és csomagolási műveletei, előírásai.

- Húsipari gépek és berendezések témakörben: a vizsgázó a megadott húsipari gép rajza alapján felismeri a gépet, részeit megnevezi, működését, higiéniai és munkabiztonsági előírásait ismerteti.
- Minőségbiztosítási témakörben: a vizsgázó ismerteti az élelmiszeriparra vonatkozó minőségbiztosítási előírásokat, az élelmiszeripari vállalkozás indításához szükséges jogi- és munkaügyi előírásokat, a vállalkozás működtetésének feltételeit és folyamatait.
- Szakmai számítás témakörben: a vizsgázó számítási feladatokat old meg az anyagfelhasználás-, veszteség-, kihozatal, gazdálkodási számítás területén.

Az interaktív (online) írásbeli feladatsornak legalább 15, legfeljebb 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az egyes feladattípusok aránya az összeshez képest legfeljebb:

- igaz-hamis állítások eldöntése, feleletválasztás (15%)
- rövid választ igénylő feladatok (10%)
- termék megnevezése, technológiai lépések helyes sorrendbe állítása (15%)
- egymáshoz rendelés (párosítás) (10%)
- hiányos szöveg kiegészítése, táblázat, ábra, folyamatábra hiányos elemeinek kitöltése (10%)
- táblázat hiányos elemeinek kitöltése (10%)
- géprajz (ábra) felismerése, berendezés megnevezése, kezelésének ismertetése (15%)
- számítási feladat (15%)

8.3.2. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

8.3.3. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

8.3.4. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A feladatsorhoz készített értékelési útmutató alapján történik.

- A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

8.4. Projektfeladat

8.4.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Hentes és húskészítmény készítő projektfeladat

8.4.2. A vizsgarészek leírása:

A vizsgatevékenység öt részből áll.

1. Vizsgarész:

A vizsgázó a következő feladatokat végzi el, majd szakmai beszélgetést folytat:

- Vágástechnológia műveleteket végez a szennyezett övezetben.
vagy
- Vágástechnológiai műveleteket végez a tiszta övezetben.

A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.

2. Vizsgarész:

A vizsgázó a következő vizsgafeladatokat végzi el, majd szakmai beszélgetést folytat:

- Bőrös félsertés darabolása-csontozása, húsrészek formázása pácoláshoz.
vagy
- Bőrös félsertés darabolása-csontozása gyártástechnológiai célra, húsrészek meghatározott minőségi osztályra kivágása.
vagy

- Lehúzott félsertés kereskedelmi darabolása-csontozása, húsrészek formázása.
vagy
- Marha negyedtest darabolása-csontozása gyártástechnológiai célra, húsrészek meghatározott minőségi osztályra kivágása.
vagy
- Marha negyedtestek kereskedelmi darabolása-csontozása, húsrészek formázása.

A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.
A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.

3. Vizsgarész:

A vizsgázó a következő vizsgafeladatokat végzi el, majd szakmai beszélgetést folytat:

- Végrehajtja egy hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmény gyártástechnológiáját.
 - Minőségbiztosítási dokumentációk alapján átveszi a gyártási anyagokat.
 - Gyártási utasítás előírásai alapján előkészíti, kiméri a gyártási anyagokat.
 - Aprítást, töltőmassza készítést végez.
 - Végrehajtja a töltőmassza töltését, formázását.
 - A megfelelő hőkezelési paraméterek alkalmazásával végrehajtja a termék hőkezelését.
 - Elvégzi a termék visszahűtését, hűtőtárolását.

vagy

- Végrehajtja egy nyers-töltelékes húskészítmény gyártástechnológiáját.
 - Minőségbiztosítási dokumentációk alapján átveszi a gyártási anyagokat.
 - Gyártási utasítás előírásai alapján előkészíti, kiméri a gyártási anyagokat.
 - Aprítást, töltőmassza készítést végez.
 - Végrehajtja a töltőmassza töltését, formázását.
 - A megfelelő érlelési paraméterek alkalmazásával végrehajtja a termék tartósítását.
 - Elvégzi a termék, hűtőtárolását.

vagy

- Végrehajtja egy pácolt termék előállítását.
 - Minőségbiztosítási dokumentációk alapján átveszi a gyártási anyagokat.
 - Kiszámolja a pácoldathoz felhasznált pác-só keverék és adalékanyagok mennyiségét.
 - Gyártási utasítás előírásai alapján előkészíti, kiméri a gyártási anyagokat.
 - Bekeveri a pácoldatot.
 - Végrehajtja a termék pácolását.
 - Elvégzi a termék tárolását a pácérettség kialakulásáig.

vagy

- Végrehajtja a hagyományos zsírgyártás technológiáját.
 - Minőségbiztosítási dokumentációk alapján átveszi a gyártási anyagokat.
 - Gyártási utasítás előírásai alapján előkészíti, kiméri a gyártási anyagokat.
 - Elvégzi a szalonna aprítását.
 - Végrehajtja a zsírsütés műveletét.

- Elvégzi az étkezési tepertő és a zsír szétválasztását.
- Elvégzi az étkezési tepertő és a zsír hűtőtárolását.

A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.

4. vizsgarész:

A vizsgázó a következő vizsgafeladatokat végzi el, majd szakmai beszélgetést folytat:

- A vizsgázó elvégzi a hűtőpult előírások szerinti berendezését és kiszolgálja a vásárlót.

A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.

5. Vizsgarész:

A vizsgázó bemutatja a portfóliót: 5-10 percen ismerteti a bizottsággal a portfóliója tartalmát, a szakmai fejlődést, előrehaladást, az elért célokat.

Elvárások:

- tanulói munkák, produktumok pedagógus irányításával, de önállóan történő célirányos és következetes összegyűjtése
- tartalma és formája tükrözze a konkrét tevékenységeket, célokat
- papír alapú és/vagy digitális formátum

Portfólió tartalma:

- munkanapló részlet,
- laboratóriumi mérési jegyzőkönyvet,
- adott technológia feladat elvégzéséhez kapcsolódó ábragyűjtemény,
- szakmai számítás,
- dolgozat,
- fotó/videofelvétel, ami a tanuló elvégzett munkájáról, teljesítményéről szól,
- versenyeredmény,
- iskolán kívül végzett szakmai tevékenységről fotó/videofelvétel, amelyet a tanuló érdekesnek tart a bemutatásra.
- Külföldi tanulmányútról készített beszámoló.
- A dokumentumoknak tartalmaznia kell olyan elemeket, amelyeken egyértelműen megállapítható, hogy a vizsgázó legalább egy idegen nyelven szakirodalmat olvas.

A tanuló a felsorolt produktumokból készíti a portfólióját, és meghatározott időszakonként (pl. fél év vége, év vége) csatolja a gyűjteménnyel kapcsolatos reflexióját, amelyben értékeli a munkáját, fejlődését, tapasztalatait.

A portfólió formai követelményei:

- Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, másfeles sortávolság, sorkizárás, 2,5 cm-es margó.
- A dokumentumokban minden fotót, szöveges dokumentumot, videót, animációt forrásmegjelöléssel kell ellátni.
- A dokumentumok készítéséhez felhasznált forrásokat (könyvek, folyóiratok, internetes források, egyéb források), a dokumentum végén fel kell tüntetni.

A portfólió elektronikus dokumentum, amelyet a szakképző intézménynek a szakmai vizsga előtt hitelesíteni szükséges. A dokumentum tárolását a képző intézmény által meghatározott módon kell tárolni.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő:

a 10-11. évfolyamon, kétéves képzés esetén a 13-14. évfolyamon. Félévenként legalább egy, a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges, melyhez szorosan kapcsolódik a jelölt reflexiója, amelyben értékeli a munkáját, fejlődését, tapasztalatait.

A portfólió értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10 %

A portfólió akkor fogadható el, ha tartalma alapján legalább 40 %-osra értékelhető.

8.4.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc

8.4.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

8.4.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

1. Vizsgarész értékelésének szempontjai:

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

Az 1. vizsgarész értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 20%

2. Vizsgarész értékelésének szempontjai:

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

A 2. vizsgarész értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 20%

3. Vizsgarész értékelésének szempontjai:

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

A 3. vizsgarész értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 40%

4. Vizsgarész értékelésének szempontjai:

- A tökehúsok és húskészítmények konyhatechnikai felhasználásának ismerete (20%)
- Az értékesítés, kiszolgálás szakszerű végrehajtása, udvarias kiszolgálás. (35%)
- a munkavégzéshez szükséges eszközök/gépek/berendezések szakszerű használata (20%)
- munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (15%)
- Húskészítmények, termékcsoportok ismerete, szakmai nyelvhasználat (10%)

A 4. vizsgarész értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10%

5. Vizsgarész: Portfólió értékelésének szempontjai:

- A szakmai dokumentumok mennyisége, tartalma, formai, esztétikai követelmények megvalósítása (40%)
- A vizsgázó teljesítménye, tudása, szakmai fejlődése, elért eredményei. (40%)
- Előadás módja (20%)

Az 5. vizsgarész értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

8.5. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A központi interaktív vizsga ideje alatt rendszergazda jelenlétében biztosított legyen az online vizsga zavartalan lebonyolítása.

A projektfeladat időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, aki gépek/berendezések meghibásodása esetén képes elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet/berendezést tud biztosítani.

8.6. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- mintavételi eszközök
- hőmérők
- a kémiai összetétel meghatározásra alkalmas eszközök
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- a tisztítás gépei, berendezései
- higiéniai eszközök, berendezések
- a vágást megelőző tevékenység berendezései, eszközei (szállítójármű, érkeztető-, fogadó helyiség berendezései)
- vágóvonal berendezései: kábítás-, vágás-, véreztetés-, perzselés-, tisztítás gépei, a hasítás- és hűtés gépei
- daraboló-csontozó vonal alapgépei: daraboló gépek, csontozó eszközök és gépek, szeparátorok,
- a másodlagos feldolgozás alapgépei: aprító-, vágó-, szeletelő gépek, keverő-, töltőgépek, főző-, füstölő-, pácolóberendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagolóberendezések
- az egyedi és gyűjtőcsomagolás, jelölés és tömegellenőrzés, palettázás gépei és berendezései
- anyagmozgató gépek és berendezések: felsőpályák, emelőgépek- és szerkezetek, targoncák
- környezetvédelmi eszközök, berendezések
- egyéni védőeszközök és berendezések
- higiéniai eszközök, berendezések
- bolti eszközök és berendezések

Projektfeladat portfólió bemutató részéhez:

- projektor
- számítógépes munkaállomás vagy laptop

A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:
Ágazati alapvizsga: 10 %, Szakmai vizsga: 90%

8.7. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

8.8. A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A központi interaktív vizsgán használható:

- számológép

A projektfeladat során használható:

- Magyar Élelmiszerkönyv
- gyártmánylap
- minőségbiztosítási dokumentum

8.9. A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok
A vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv édesipari termékekre vonatkozó fejezetét. A vizsgán számológép használható.

9. **A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -**

10. Részzakma

10.1. Részzakma alapadatai

11. A részzakma megnevezése: vágóhídi munkás

11.1.1. A részzakma órakerete: 240 - 360

11.1.2. A részzakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

11.1.3. A részzakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

11.1.4. A részzakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

11.2. A részzakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Segít a sertés-, szarvasmarha-, juh és baromfi feldolgozás folyamatában, az élőállat mennyiségi átvételében és dokumentálásában. Kábít, vág, véreztet, zsigerel, hasít, hűt. Ismeri a technológiai műveletek féltett minőségére gyakorolt hatását. Szakszerűen és biztonságosan használja az egyszerű vágóhídi berendezéseket, eszközöket Melléktermékeket gyűjt, osztályoz, szállít és kezel, az előírások betartása mellett. A technológiai műveleteket vezetői irányítás és felügyelet mellett önállóan végzi. Ismeri és betartja a higiéniai, minőségbiztosítási, munkavédelmi -, tűz- és környezetvédelmi előírásokat.

11.3. A részzakma legjellemzőbb FEOR száma

Részzakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Vágóhídi munkás	7111	Húsfeldolgozó

11.4. A szakképzésbe történő belépés feltételei

11.4.1. Iskolai előképzettség: alapképzésű iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

11.4.2. Alkalmassági követelmények

11.4.2.1. Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

11.4.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

11.5. Eszközjegyzék a részzakmákra

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- hőmérők
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- a tisztítás, fertőtlenítés gépei, berendezései
- higiéniai eszközök, berendezések
- a vágást megelőző tevékenység berendezései, eszközei
- vágóvonal berendezései: kábítás-, vágás-, véreztetés-, perzselés-, tisztítás gépei, a hasítás-, a hűtés gépei,
- anyagmozgató gépek, berendezések
- környezetvédelmi eszközök, berendezések
- egyéni védőeszközök és berendezések

11.6. Részzakma szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedés módok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Élő állatot átvesz, vágásra előkészít, kábítást-, szúrás- véreztetést végez	<p>Ismeri a vágóállatok szervezeti felépítését, húsrészeit, csontvázát, izomzatát, fő- és melléktermékek csoportjait, jellemzőit.</p> <p>Ismeri a vágóállatok átvételének követelményeit, a szállítási dokumentációk típusait.</p> <p>Ismeri a vágástechnológiai műveletek sorrendjét, célját, higiéniai és munkavédelmi előírásait.</p> <p>Tisztában van a technológiai hibák esetén fellépő következményekkel.</p> <p>Tudja működtetni a vágástechnológia során alkalmazott berendezéseket. Ismeri a berendezések, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.</p>	<p>Törekszik arra, hogy munkáját a legjobb minőségben, a legkisebb veszteséggel végezze.</p> <p>Jól tűri a monotonitást és a szélsőséges fizikai körülményeket</p>	<p>Közvetlen munkahelyi vezetőjének szakmai irányítása mellett önállóan végzi feladatait.</p> <p>Önmagára nézve kötelező érvényűnek tekinti a dokumentumok valós idejű vezetését a gazdaságos működtetés érdekében.</p>
2	Testet tisztít, hasít, bont, zsigerel, hűt	<p>Ismeri a vágóállatok szervezeti felépítését, húsrészeit, csontvázát, izomzatát, fő- és melléktermékek csoportjait, jellemzőit.</p> <p>Ismeri a vágástechnológiai műveletek sorrendjét, célját, higiéniai és munkavédelmi előírásait.</p> <p>Tisztában van a technológiai hibák esetén fellépő következményekkel.</p> <p>Tudja működtetni a vágástechnológia során alkalmazott berendezéseket. Ismeri a berendezések, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.</p> <p>Ismeri az élelmiszerek</p>	<p>Magára nézve kötelezőnek tartja a hentes szakma etikai előírásait.</p>	<p>A munkahelyén érvényben levő minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek alapján végzi feladatait (HACCP, ISO)</p>

		minőségére ható paramétereiket, a hús romlásának okait, a káros folyamatok megelőzésének módjait.		
3	Az elsődleges feldolgozás egyszerű eszközeit, berendezéseit beállítja, üzemelteti, ellenőrzi.	Géprajzok alapján ismeri az elsődleges és másodlagos feldolgozáshoz szükséges egyszerűbb gépeket, berendezéseket, azok felépítését, működési elvét, kezelését, biztonságtechnikai előírásait.	Igényes önmagára és az általa elvégzett munkára.	A rá vonatkozó technológiai-, minőségi-, munkavédelmi-balesetvédelmi-, tűzvédelmi- és takarítási előírásokat betartja
4	A tevékenységéhez kapcsolódóan takarít, tisztít, fertőtleníti.	Ismeri a tisztító- és fertőtlenítőszeres használatának szabályait és hatásukat.		Munkakörét felelősségteljesen látja el.
5	A húsipari melléktermékek, hulladékok gyűjtését, válogatását, biztosítja.	Tudja a melléktermékek, hulladékok keletkezésének pontjait, azok kezelési módjait.		

11.7. A részsakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

11.7.1. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

a részsakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

11.7.2. Projektfeladat

11.7.2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Vágóüzemi projektfeladat

11.7.2.2. A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység két részből áll.

1. rész:

- Vágástechnológiai művelet végez a szennyezett övezetben.
vagy
- Vágástechnológiai művelet végez a tiszta övezetben.

2. rész. A fenti részművelet befejezése után az előírások szerinti takarítást, fertőtlenítést végzi el.

11.7.2.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

11.7.2.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

11.7.2.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- a gyártástechnológiai művelet szakszerű, pontos végrehajtása (60%)
- az egyszerű gépek, berendezések biztonságos és rendeltetésszerű üzemeltetése (20%)

- a hulladékok, melléktermékek előírásoknak megfelelő gyűjtése, tárolása, kezelése, (10%)
 - munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (10%)
- A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

11.8. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A projektfeladat időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, aki gépek/berendezések meghibásodása esetén képes elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet/berendezést tud biztosítani.

11.9. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- hőmérők
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- a tisztítás gépei
- higiéniai eszközök, berendezések
- a vágást megelőző tevékenység berendezései, eszközei (szállítójármű, érkezető-, fogadó helyiség berendezései, stb.)
- vágóvonal berendezései: kábítás-, vágás-, véreztetés-, perzselés-, tisztítás gépei, a hasítás-, a hűtés gépei, csomagológépek
- anyagmozgató gépek, berendezések: felsőpályák, emelőgépek-, szerkezetek, targoncák
- környezetvédelmi eszközök, berendezések
- egyéni védőeszközök és berendezések

11.10. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:-

11.11. A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A projektfeladat során használható:

- Magyar Élelmiszerkönyv
- gyártmánylap
- minőségbiztosítási dokumentum

12. Részsakma

12.1. Részsakma alapadatai

12.1.1. A részsakma megnevezése: csontozó munkás

12.1.2. A részsakma órakerete: 240 - 360 óra

12.1.3. A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

12.1.4. A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

12.1.5. A részsakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

12.2. A részsakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Darabol, csontoz, húst kivág. Ismeri a technológiai műveletek szakszerű elvégzésének a hús minőségére gyakorolt hatását. végez. Szakszerűen és biztonságosan üzemelteti a daraboló, csontozó üzemi egyszerű gépeket és berendezéseket.

A tevékenységéhez kapcsolódóan takarít, tisztít, fertőtleníti. Melléktermékeket gyűjt, osztályoz, szállít és kezel az előírások betartása mellett. A technológiai műveleteket vezetői irányítás és felügyelet mellett önállóan végzi. Ismeri és betartja a higiéniai, minőségbiztosítási, munkavédelmi-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat.

12.3. A részsakma legjellemzőbb FEOR száma

Részsakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Csontozó munkás	7111	Húsfeldolgozó (csontozó)

12.4. A szakképzésbe történő belépés feltételei

12.4.1. Iskolai előképzettség: alapkörű iskolai végzettség vagy a „Dobbantó program” elvégzése

12.4.2. Alkalmassági követelmények

12.4.2.1. Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

12.4.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

12.5. Eszközjegyzék a részsakmákra

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- mérőeszközök (pld. tömeg-, hossz mérő berendezések és hőmérők)
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- a tisztítás gépei
- higiéniai eszközök, berendezések
- daraboló-csontozó vonal alapgépei: daraboló gépek, csontozó eszközök és gépek, szeparátorok
- anyagmozgató gépek, berendezések:
- környezetvédelmi eszközök, berendezések.
- egyéni védőeszközök és berendezések

12.6. Részszakma szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Féltettek testtáji darabolását, testek húsrészekre bontását végzi. Csontoz, formáz, kivág, húsokat osztályoz.	Ismeri a vágóállatok szervezeti felépítését, húsrészeit, csontvázát, izomzatát. Ismeri a vágás, darabolás, csontozás műveleteit. Ismeri a húsok megmunkálására vonatkozó specifikációk - a termékkészítéshez szükséges receptúrák - előírásait. Ismeri a darabolásra, csontozásra vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat. Tudja működtetni a darabolás, csontozás művelete során alkalmazott berendezéseket. Ismeri a berendezések, munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Ismeri az élelmiszerek minőségére ható paramétereket Ismeri a hús romlásának okait, a káros folyamatok megelőzésének módjait.	Törekszik arra, hogy munkáját a legjobb minőségben, a legkisebb veszteséggel végezze. Jól tűri a monotonitást és a szélsőséges fizikai körülményeket	Közvetlen munkahelyi vezetőjének szakmai irányítása mellett önállóan végzi feladatait. A munkahelyén érvényben levő minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek alapján végzi feladatait (HACCP, ISO)
2	A húsokat a húszüzemben ún. „előkészített hús” kategóriában (darálthús, szeletelt, fűszerezett húsok) feldolgozza, csomagolja és gyártja.	Bemutatja a húsrészek, előkészített húsok előállítás módjait, a felhasznált anyagok jellemzőit, eljárásokat, géprajzok alapján bemutatja a darabolás, csontozáshoz szükséges gépeket, berendezések működését.	Magára nézve kötelezőnek tartja a hentes szakma etikai előírásait.	Önmagára nézve kötelező érvényűnek tekinti a dokumentumok valós idejű vezetését a gazdaságos működtetés érdekében.

3	A másodlagos feldolgozás gépeit berendezéseit üzemelteti.	Géprajzok alapján ismeri a másodlagos feldolgozáshoz szükséges gépeket, berendezéseket, azok felépítését, működési elvét, kezelését, biztonságtechnikai előírásait.	Igényes önmagára és az általa elvégzett munkára.	A rá vonatkozó technológiai-, minőségi-, munkavédelmi-balesetvédelmi-, tűzvédelmi- és takarítási előírásokat betartja.
4	A tevékenységéhez kapcsolódóan takarít, tisztít, fertőtleníti.	Ismeri a tisztító- és fertőtlenítőszeres használatának szabályait és hatásukat.		Munkakörét felelősségteljesen látja el.
5	A húsipari melléktermékek, hulladékok gyűjtését, válogatását, szakszerű kezelését biztosítja.	Tudja a melléktermékek, hulladékok keletkezésének pontjait, azok kezelési módjait, körülményeit és folyamatát.		

12.7. A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

12.7.1. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

a részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

12.7.2. Projektfeladat

12.7.2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Csontozó projektfeladat

12.7.2.2. A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység két vizsgarészből áll.

1. Vizsgarész:

Daraboló/csontozó üzemi részműveletet végez az ehhez kapcsolódó egyszerű gépek, működtetését végzi.

2. Vizsgarész: A művelet elvégzése után az adott terület takarítását, fertőtlenítését végzi el a szabályoknak betartásával.

12.7.2.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

12.7.2.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100%

12.7.2.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- a gyártástechnológiai műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (60%)
- a gépek, berendezések biztonságos és rendeltetésszerű üzemeltetése (20%)
- a hulladékok, melléktermékek előírásoknak megfelelő gyűjtése, tárolása, kezelése, (10%)
- munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (10%)

- A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

- 12.8. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:
A projektfeladat időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, aki gépek/berendezések meghibásodása esetén képes elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet/berendezést tud biztosítani.
- 12.9. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:
- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
 - számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
 - mérőeszközök (pld. tömeg-, hosszmérő berendezések és hőmérők)
 - egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
 - takarítás, tisztítás gépei
 - higiéniai eszközök, berendezések
 - daraboló-csontozó vonal alapgépei: daraboló gépek, csontozó eszközök és gépek, szeparátorok
 - anyagmozgató gépek, berendezések:
 - környezetvédelmi eszközök, berendezések
 - egyéni védőeszközök és berendezések
 - bolti eszközök és berendezések
- 12.10. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -
- 12.11. A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok
- A projektfeladat során használható:
- Magyar Élelmiszerkönyv
 - gyártmánylap
 - minőségbiztosítási dokumentum

13. Részsakma

13.1. Részsakma alapadatai

13.1.1. A részsakma megnevezése: húskészítmény gyártó

13.1.2. A részsakma órakerete: 240 - 360 óra

13.1.3. A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

13.1.4. A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

13.1.5. A részsakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

13.2. A részsakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Alapanyagok mennyiségi-, minőségi átvételét, vizsgálatát, dokumentálását végzi a másodlagos húsfeldolgozás folyamatában. Félkész- és késztermékek átadását végzi. A húskészítmény gyártás során előkészít, mér, aprít, gépeket anyaggal, termékkel kiszolgál, leszed, felrak, összegyűjt, egyszerű részműveletet végez. Ismeri a technológiai műveleteknek a termék minőségére gyakorolt hatását. Szakszerűen és biztonságosan üzemelteti az egyszerűbb húskészítmény-gyártó gépeket és berendezéseket. Melléktermékeket gyűjt, osztályoz, szállít és kezel, az előírások betartása mellett. A technológiai műveleteket vezetői irányítás és felügyelet mellett önállóan végzi. Ismeri és betartja a higiéniai, minőségbiztosítási, munkavédelmi, tűz- és környezetvédelmi előírásoka

13.3. A részsakma legjellemzőbb FEOR száma

Részsakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Húskészítmény készítő munkás	7111	Húsfeldolgozó (Húsipari termékgyártó)

13.4. A szakképzésbe történő belépés feltételei

13.4.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

13.4.2. Alkalmassági követelmények

13.4.2.1. Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

13.4.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

13.5. Eszközjegyzék a részsakmákra

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- mérőeszközök (pld. tömeg-, hossz mérő berendezések és hőmérők)
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- a tisztítás gépei
- higiéniai eszközök, berendezések
- a másodlagos feldolgozó alapgépei: aprító-, vágógépek, szeletelőgépek, keverő-, töltőgépek, főző-, füstölő-, pácolóberendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagológépek
- az egyedi és gyűjtőcsomagolás, jelölés és tömegellenőrzés, palettázás gépei berendezései

- anyagmozgató gépek, berendezések
- környezetvédelmi eszközök, berendezések
- egyéni védőeszközök és berendezések

13.6. Részszakma szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Húst feldolgoz, húskészítményt előállít, sózást, pácolást, tartósítást, érlelt készítményeket gyártásában részműveletet végez, egyedi és gyűjtőcsomagolást, termékjelölést végez.	Ismeri a másodlagos feldolgozás műveleteit. Ismeri a húskészítmény csoportokat, gyártástechnológiai és tartósítási műveleteiket, a gyártástechnológia során betartani szükséges higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Ismeri a húskészítményekhez felhasznált anyagok jellemzőit. Ismeri a tartósító eljárásokat, azok hatását a késztermékre.	Törekszik arra, hogy munkáját a legjobb minőségben, a legkisebb veszteséggel végezze.	Munkakörét felelősségteljesen látja el. Közvetlen munkahelyi vezetőjének szakmai irányítása mellett önállóan végzi feladatait.
2	A másodlagos feldolgozás egyszerűbb gépeit berendezéseit beállítja, üzemelteti	Géprajzok alapján ismeri a másodlagos feldolgozáshoz szükséges egyszerűbb gépeket, berendezéseket, azok felépítését, működési elvét, kezelését, biztonságtechnikai előírásait.	Jól tűri a monotonitást és a szélsőséges fizikai körülményeket	A rá vonatkozó technológiai-, minőségi-, munkavédelmi-balesetvédelmi-, tűzvédelmi- és takarítási előírásokat betartja.
3	Húsipari termékek előállításához előkészítő műveleteket végez.	A késztermék receptúra összetevőit ismeri, azt alkalmazza	Igényes önmagára és az általa elvégzett munkára	Önmagára nézve kötelező érvényűnek tekinti a dokumentumok valós idejű vezetését a gazdaságos működtetés érdekében.
4	A tevékenységéhez kapcsolódóan takarít, tisztít, fertőtleníti.	Ismeri a tisztító- és fertőtlenítőszeres használatának	Magára nézve kötelezőnek tartja	A munkahelyén érvényben levő

		szabályait és hatásukat.	a hentes szakma etikai előírásait.	minőségirányítási és
5	A húsipari melléktermékek, hulladékok gyűjtését, válogatását, szakszerű kezelését biztosítja.	Tudja a melléktermékek, hulladékok keletkezésének pontjait, azok kezelési módjait, körülményeit.		élelmiszerbiztonsági rendszerek alapján végzi feladatait (HACCP, ISO)

13.7. A részsakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

- Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:
a részsakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

13.7.1. Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Húskészítmény gyártó projektfeladat

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység két vizsgarészből áll.

1. rész: A húskészítmény gyártás részműveletét és az ehhez kapcsolódó gépek, berendezések működtetését végzi.
2. rész: A részművelet befejezése után a munkaterület –szabályoknak megfelelő – takarítását, fertőtlenítést elvégzi.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- a gyártástechnológiai műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (60%)
 - a gépek, berendezések biztonságos és rendeltetésszerű üzemeltetése (20%)
 - a takarítás, fertőtlenítés szakszerű, szabályszerű elvégzése (10%)
 - munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (10%)
- A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

13.8. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A projektfeladat időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, aki gépek/berendezések meghibásodása esetén képes elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet/berendezést tud biztosítani.

13.9. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- a tisztítás gépei
- higiéniai eszközök, berendezések
- a másodlagos feldolgozó alapgépei: aprító-, vágógépek, szeletelőgépek, keverő-, töltőgépek, főző-, füstölő-, pácolóberendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagológépek
- az egyedi és gyűjtőcsomagolás, jelölés és tömegellenőrzés, palettázás gépei berendezései
- anyagmozgató gépek, berendezések:

- környezetvédelmi eszközök, berendezések
- egyéni védőeszközök és berendezések

13.10. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

13.11. A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A projektfeladat során használható:

- Magyar Élelmiszerkönyv
- gyártmánylap
- minőségbiztosítási dokumentum