**A 387. sorszámú Speciális állatfeldolgozó megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye**

**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 541 01

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Speciális állatfeldolgozó

1. 3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

**2. EGYÉB ADATOK**

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: Húsipari termékgyártó

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 20 %

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 80 %

2.8. Szintvizsga: *-*

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

**3. PÁLYATÜKÖR**

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakör(ök)** |
| 3.1.2. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Baromfidaraboló |
| 3.1.3. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Baromfibontó |
| 3.1.4. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Baromfifeldolgozó |
| 3.1.5. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Baromfikopasztó |
| 3.1.6. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Belező, begyező |
| 3.1.7. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Csirkemell-filéző |
| 3.1.8. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Csirkepucoló |
| 3.1.9. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Élőfüggesztő (baromfi-feldolgozás) |
| 3.1.10. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Májazó |
| 3.1.11. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Nyúlfeldolgozó |
| 3.1.12. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Pulykadaraboló |
| 3.1.13. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Tojásfeldolgozó |
| 3.1.14. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Zúzapucoló |
| 3.1.15. | 7111 | Baromfi- és nyúlfeldolgozó | Zsigerelő |
| 3.1.16. | 7111 | Halfeldolgozó | Halfeldolgozó |
| 3.1.17. | 7111 | Halfeldolgozó | Halhentes |
| 3.1.18. | 7111 | Halfeldolgozó | Haltisztító |

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az állat átvétele után az állatok kábítását, vágását, kopasztását, vagy bőrfejtését, pikkelyezését, zsigerelését, darabolását, filézését, bontását, hűtését végzi. A vágási termékből nyers, félkész vagy készterméket állít elő.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

* átvenni a munkaterületet
* állatot átvenni
* vágásra előkészíteni, függeszteni
* kábítást végezni
* vágni, elvéreztetni
* forrázást, kopasztást, utókopasztást, perzselést végezni
* bőrfejtést végezni
* pikkelyezni, zsigerelni, darabolni, filézni
* testet mosni, átfüggeszteni
* testet bontani, zsigerelni, tisztítani
* belsőséget kezelni
* előhűtést végezni
* minősíteni, osztályozni
* kézi vagy gépi darabolást végezni, csontozni, filézni
* hőelvonással tartósítani
* anyagokat előkészíteni anyagnorma szerint
* anyagokat aprítani, fűszerezni
* pácoldatot készíteni, sózni, pácolni
* terméket tölteni
* formázást végezni
* zárást végezni, ellenőrizni
* hőkezelést végezni
* füstölést végezni
* egész vagy darabolt terméket csomagolni
* speciális állatfélék feldolgozásával különböző típusú késztermékeket gyártani
* befejező műveleteket végezni
* eszközöket használni gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni
* betartani a tevékenységre vonatkozó technológiai, munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.3.1. | **A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés** | | |
| 3.3.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a kapcsolódás módja** |
| 3.3.3. | 34 541 03 | Húsipari termékgyártó | szakképesítés |

**4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | A | B |
| 4.1. | **A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti** | |
| 4.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** |
| 4.3. | 10926-12 | A húsipari és malomipari munkavégzés követelményei |
| 4.4. | 10931-12 | Speciális állatfeldolgozás |

**5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK**

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 5.2.1. | **A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak** | | |
| 5.2.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége** |
| 5.2.3. | 10926-12 | A húsipari és malomipari munkavégzés követelményei | gyakorlati |
| 5.2.4. | 10931-12 | Speciális állatfeldolgozás | gyakorlati, szóbeli |

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Speciális állatfeldolgozás

A vizsgafeladat ismertetése: Felkészül a munkavégzésre; Vágóállat elsődleges feldolgozása, csontozása, Speciális húsból (baromfi, hal, nyúl, vad… stb.) félkész vagy késztermék előállítása

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 80%

5.3.2. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Speciális állatfeldolgozás

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények fejezetben szereplő szakmai követelménymodulok témaköreinek mindegyikét tartalmazza

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A szakképesítés-ráépüléssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

**6. eszköz- és felszerelési jegyzék**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **A** |
| **6.1.** | **A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék** |
| 6.2. | Daraboló-, vágó- csontozó kéziszerszámok |
| 6.3. | Egyéni és csoportos munkavédelmi eszközök, berendezések |
| 6.4. | Mérőeszközök, digitális mérleg, maghőmérő, hőmérők |
| 6.5. | Elsődleges feldolgozás gépei |
| 6.6. | Másodlagos feldolgozás gépei, berendezései |
| 6.7. | Környezetvédelmi eszközök, berendezések |
| 6.8. | Anyagmozgató gépek, eszközök |

**7. EGYEBEK**