

**HÚSIPARI TERMÉKGYÁRTÓ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS
VIZSGAKÖVETELMÉNYEI**

**I.
ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1. A szakképesítés azonosító száma: 31 541 01 1000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Húsipari termékgyártó

3. Szakképesítések köre:

3.1	Rész-szakképesítések		
		Azonosítószám:	31 541 01 0100 21 01
		Megnevezés:	Baromfifeldolgozó
		Azonosítószám:	31 541 01 0100 21 02
		Megnevezés:	Bélfeldolgozó
		Azonosítószám:	31 541 01 0100 31 01
		Megnevezés:	Bolti hentes
		Azonosítószám:	31 541 01 0100 21 03
		Megnevezés:	Csontozó munkás
		Azonosítószám:	31 541 01 0100 21 04
		Megnevezés:	Halfeldolgozó
		Azonosítószám:	31 541 01 0100 31 02
		Megnevezés:	Szárazáru készítő
		Azonosítószám:	31 541 01 0100 21 05
		Megnevezés:	Vágóhídi munkás

3.2	Elágazások	Nincsenek	
-----	------------	-----------	--

3.3	Ráépülés	Nincs	
-----	----------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 7211

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Húsipari termékgyártó	2	2000

II. EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Húsipari termékgyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség:

Előírt gyakorlat:

Elérhető kreditek mennyisége:

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 30 %
3. Gyakorlat aránya: 70%
4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van
Időtartama (évben vagy félévben): 1 év
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető
Ha szervezhető, mikor:
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Baromfifeldolgozó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák:

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség:

Előírt gyakorlat:

Elérhető kreditek mennyisége:

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:
- Szakképzési évfolyamok száma:
- Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 30%
4. Gyakorlat aránya: 70 %
5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Bőfeldolgozó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák:

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség:

Előírt gyakorlat:

Elérhető kreditek mennyisége:

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma:

Óraszám: 200

3. Elmélet aránya: 20%
4. Gyakorlat aránya: 80 %
5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Bolti hentes

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetők a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség:

Előírt gyakorlat:

Elérhető kreditek mennyisége:

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:
Szakképzési évfolyamok száma:
Óraszám: 300
3. Elmélet aránya: 30%
4. Gyakorlat aránya: 70 %
5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Csontozó munkás

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák:

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség:

Előírt gyakorlat:

Elérhető kreditek mennyisége:

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:
Szakképzési évfolyamok száma:
Óraszám: 300
3. Elmélet aránya: 30%
4. Gyakorlat aránya: 70 %
5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Halfeldolgozó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák:

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség:

Előírt gyakorlat:

Elérhető kreditek mennyisége:

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:
Szakképzési évfolyamok száma:
Óraszám: 200

3. Elmélet aránya: 30%
4. Gyakorlat aránya: 70 %
5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Szárazáru készítő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetők a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség:

Előírt gyakorlat:

Elérhető kreditek mennyisége:

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:
- Szakképzési évfolyamok száma:
- Óraszám: 200

3. Elmélet aránya: 20%
4. Gyakorlat aránya: 80 %

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Vágóhídi munkás

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák:

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség:

Előírt gyakorlat:

Elérhető kreditek mennyisége:

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:
Szakképzési évfolyamok száma:
Óraszám: 300
3. Elmélet aránya: 20%
4. Gyakorlat aránya: 80 %
5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III. MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR	FEOR megnevezése
7211	Húsfeldolgozó (hentes, mészáros), hal- és baromfi-feldolgozó

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Felkészül a munkára
 Előkészíti a munkafolyamatot
 Elsődleges feldolgozást és megelőző műveleteket végez
 Darabolást, csontozást végez
 Másodlagos feldolgozást végez
 Félkész és készételeket készít
 Hőkezelt húskészítményeket gyárt
 Sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
 Nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
 Konzervet készít
 Befejező műveleteket végez
 Eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet
 Betartja a tevékenységére vonatkozó törvényeket, rendeleteket, utasításokat
 Adminisztrációs munkát végez
 Értékesítéssel kapcsolatos tevékenységet végez
 Alapméréseket végez

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 541 06 0000 00 00	Tartósítóipari termékgyártó
51 541 01	Vágóállat-minősítő

IV. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést
- Átveszi a munkaterületet
- Megismeri az elvégzendő feladatot
- Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket
- Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat
- Elvégzi az előírt tisztítási és fertőtlenítési munkákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Védőeszközök
- B Munkaterület jellemzői
- B Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok
- A Biztonságos munka feltételei
- A Higiéniai követelmények
- B Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás
- B Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok
- B Tisztító- és fertőtlenítőszer
- C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Információforrások kezelése
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet
A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez
Átv teszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat
A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket
Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik
Részt vesz a karbantartási munkákban
Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket
A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást
A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szakmai számítások
- B Nyersanyag-átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve
- B Gépkészítés
- C A gépek, berendezések karbantartása
- C Kéziszerszámok, eszközök
- B Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Hulladékkezelési eljárások
- D Melléktermékek hasznosítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Elemi számolási készség
- 5 Komplex eszközhasználati képesség
- 4 Nyersanyagátvételhez szükséges laboreszközök használata
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Pontosság
Állóképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség
Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Alapanyagot vizsgál és/vagy ellenőriz
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Beállítja az előírt paramétereket
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Laboratóriumi alpmérések, alpműveletek
- C Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Mintavétel
- B Alapanyag-minősítés
- B Késztermék-minősítés
- B Gyártásközi ellenőrzések alapelvei
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Dokumentumok, naplók vezetése
- C Gazdálkodási alapismeretek
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi és marketing alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 5 Mennyiségérzék
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Labortechnikai eszközök használata
- 5 Elemi számolási képesség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság
Megbízhatóság
Elhivatottság
Elkötelezettség
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

- Helyzetfelismerés
- Numerikus gondolkodás
- Matematikai készség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0544-06 Elsődleges feldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Állatot átvesz
- Vágásra előkészít
- Kábítást végez
- Vág, vagy szúr, elvéreztet, vért kezel
- Szörtelenít, tisztít
- Bőrt fejt
- Elvégzi a kopasztást
- Pikkelyez
- Testet mos
- Testet bont, zsigerel, tisztít
- Testet hasít, tisztít
- Belsőséget kezel
- Bélgarnitúrát kezel
- Előhűtést végez
- Zsírszövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez
- Emlősállatot elsődlegesen feldolgoz
- Baromfi-féléket elsődlegesen feldolgoz
- Halat feldolgoz
- Testtáji darabolást végez
- Testet húsrészekre bont, filéz
- Húsrészekre formáz, csontoz
- Húsokat osztályoz

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- D Szarvasmarha fajták és típusok
- B Szarvasmarha csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- D Sertésfajták és típusok
- B Sertés csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B Halak fajtái szervei
- B Baromfi-fajták, testtájai, csontváza, szervei

- B Juh-fajták és típusok, szövetei, üregi szervei
- C A felvásárlás minőségi követelményei, szerződések
- C Szállítási követelmények, jellemző sérülések
- C Pihentetés, koplaltatás, itatás, tisztítás
- B Kábítás
- B Szúrás, véreztetés
- B Testmosás, szőrtelenítés, pikkelyezés
- B Bőrfejtés
- B Bontás
- B Hasítás
- B Húsvizsgálat
- B Mérlegelés, minősítés
- B Melléktermékek feldolgozása
- C Marhavágás
- C Sertésvágás
- C Baromfivágás
- C Halfeldolgozás
- C Sertés húsrészei, csontjai, darabolása
- C Sertéshúsok konyhatechnikai felosztása
- C Marha első és hátsó negyedének részei, csontjai, darabolása
- C Marhahúsok konyhatechnikai felosztása
- C Baromfi részei, csontjai, darabolása
- D Elsődleges feldolgozás berendezései

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 5 Elektromos eszközök használata
- 4 Szállító eszközök használata

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Látás
Kézügyesség
Stabil kéztartás
Erős fizikum
Monotónia-tűrés

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Körültekintés, elővigyázatosság
Figyelem-összpontosítás
Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:
0519-06 Hús- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kever
Zárást végez
Zárást ellenőriz
Hőkezelést végez
Hőelvonással tartósít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Keverés célja és alkalmazásának
- B Légtelenítés módjai és alkalmazhatósága
- B Zárás célja, alkalmazása a csomagolóedénytől függetlenül
- B Zárás ellenőrzésének módjai, a csomagolóedény anyagától függően
- B Hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők
- B Hőkezelés berendezései és azok működése
- B Hőelvonás lényege, módjai, befolyásoló tényezők

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Következtetési képesség,
Logikus gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:
0545-06 Másodlagos feldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Anyagokat előkészít anyagnorma szerint
Anyagokat aprít
Fűszerez
Pácoldatot készít, sóz, pácol
Tölti a terméket

Formázást végez
Füstölést végez
Érlelést végez
Szeparálást végez
Porítást végez, kezeli a berendezést

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Hús összetétele, felépítése, húsban végbemenő folyamatok, osztályozás
- C Romlások fajtái
- C Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- C Biológiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- C Gyártási szalonna
- C Belsőségek
- B Jelleg-, íz- és színekialakítók
- C Természetes, mesterséges belek és burkoló anyagok
- C Csomagolóanyagok
- D Másodlagos feldolgozás berendezései

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 3 Testi ügyesség
- 3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség
Precizitás
Tűrőképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség
Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Rendszerben való gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0546-06 Késztermékgyártás és- értékesítés a húsiparban

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Emlősállatok feldolgozásával félkész- és készételeket készít
Baromfifélék feldolgozásával félkész- és készételeket készít
Hal feldolgozásával félkész- és készételeket készít
Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Baromfi-félék feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Emlősállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Baromfi-félék feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Halak feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Baromfi-félék feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Emlősállatok feldolgozásával konzervet készít
Baromfi-félék feldolgozásával konzervet készít
Halak feldolgozásával konzervet készít
Kiskereskedelemben húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál
Anyagokat átvesz, raktároz
Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi
Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Hőkezeléssel készült termékek gyártása
- C Kolbászok, szalámi-félék gyártása
- C Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott termékek gyártása
- C Húskonzervek készítése
- C Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
- C Kereskedelmi alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 3 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 3 Köznyelvi beszédkészség
- 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Monotónia-tűrés
Erős fizikum
Tűróképesség
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság
Kapcsolatteremtő készség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Körültekintés, elővigyázatosság
Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0547-06 Vágóállatok elsődleges feldolgozása

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Állatot átvesz
Vágásra előkészít
Kábítást végez
Vág vagy szúr, elvéreztet
Testet mos
Testet bont, zsigerel, tisztít
Belsőséget kezel
Bélgarnitúrát kezel
Előhűtést végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- D Szarvasmarha-fajták és típusok
- B Szarvasmarha csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- D Sertés-fajták és típusok
- B Sertés csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B Halak fajtái, szervei
- B Baromfi-fajták, testtájai csontváza, szervei
- B Juh-fajták és -típusok, szövetei, üregi szervei
- C A felvásárlás minőségi követelményei, szerződések
- C Szállítási követelmények, jellemző sérülések
- D Pihentetés, koplaltatás, itatás, tisztítás
- B Kábítás

- B Szúrás, véreztetés
- B Testmosás, szőrtelenítés, pikkelyezés
- B Bőrfejtés
- B Bontás
- B Hasítás
- D Elsődleges feldolgozás berendezései

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Kések, szűrő-, vágó eszközök használata

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Stabil kéztartás
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Körültekintés
- Elővigyázatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0548-06 Darabolás, csontozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Testtáji darabolást végez
- Testet húsrészekre bont, filéz
- Húsrészeket formáz, csontoz
- Húsokat osztályoz

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Sertés húsrészei, csontjai, darabolása
- C Sertéshúsok konyhatechnikai felosztása
- C Marha első és hátsó negyedének részei, csontjai, darabolása
- C Marhahúsok konyhatechnikai felosztása
- C Baromfi részei, csontjai, darabolása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Erős fizikum

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

Figyelem-összpontosítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése: 0549-06

Vágóállatok másodlagos feldolgozása

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Anyagokat előkészít anyagnorma szerint

Anyagokat aprít

Fűszerez

Pácoldatot készít, sóz, pácol

Tölti a terméket

Formázást végez

Zárást végez

Zárást ellenőriz

Hőkezelést végez

Füstölést végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Hús összetétele, felépítése, húsban végbemenő folyamatok, osztályozás
- C Gyártási szalonna
- C Belsőségek
- C Jelleg-, íz- és színkialakítók
- C Természetes, mesterséges belek és burkoló anyagok
- C Csomagolóanyagok
- C Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
- D Másodlagos feldolgozás berendezései

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Látás

Kézügyesség

Precizitás

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Figyelem-összpontosítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0550-06 Húsipari értékesítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kiskereskedelembe húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál Anyagokat átvesz, raktároz

Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi alapismeretek
- C Dokumentumok, naplók, jegyzőkönyvek vezetése

A szint megjelölésével a szakmai készségek

- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Elemi számolási képesség
- 5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Udvariasság

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

Rendszerben való gondolkodás

Körültekintés, elővigyázatosság

Figyelem-összpontosítás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0551-06 Baromfifeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Elvégzi a kopasztást
Zsírszövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez
Kever
Érlelést végez
Hőelvonással tartósít
Baromfi-féléket elsődlegesen feldolgoz
Baromfifélék feldolgozásával félkész és készételeket készít
Baromfi-félék feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Baromfi-félék feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt Baromfi-félék feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt Baromfi-félék feldolgozásával konzervet készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Hőkezeléssel készült termékek gyártása
- C Kolbászok, szalámifélék gyártása
- C Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott termékek gyártása
- C Húskonzervek készítése
- D Elsődleges és másodlagos berendezések

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 3 Folyamatábrák olvasása, értelmezése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Monotónia-tűrés
Erős fizikum
Tűrőképesség
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Körültekintés, elővigyázatosság
Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0552-06 Belfeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Belsőséget kezel
- Bélgarnitúrát kezel
- Belet dolgoz fel

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szarvasmarha csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B Sertés csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B Halak fajtái, szervei
- B Baromfi-fajták, testtájai, csontváza, szervei
- B Juh-fajták és -típusok, szövetei, üregi szervei
- B Melléktermékek feldolgozása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:-

Személyes kompetenciák:

- Monotónia-tűrés
- Tűrőképesség
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0553-06 Bolti húsfeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Halat pikkelyez
- Halat dolgoz fel
- Anyagot előkészít anyagnorma szerint
- Anyagokat aprít
- Anyagokat kever

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Hal pikkelyezés
- B Halfeldolgozás
- B Sertés húsrészei, csontjai, darabolása
- B Sertéshúsok konyhatechnikai felosztása
- B Marha első és hátsó negyedének részei, csontjai, darabolása
- B Marhahúsok konyhatechnikai felosztása
- B Baromfi részei, csontjai, darabolása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Tűrőképesség
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Figyelem-összpontosítás
- Rendszerben való gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0554-06 Halfeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Pikkelyez
- Kever
- Hőelvonással tartósít
- Halat dolgoz fel
- Hal feldolgozásával félkész- és készételeket készít
- Halak feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
- Halak feldolgozásával konzervet készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Halfeldolgozás
- C Hőelvonás hatása, módjai
- B Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása
- B Húskészítmények gyártása
- D Elsődleges és másodlagos berendezések

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Stabil kéztartás
- Testi ügyesség

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Körültekintés
- Elővigyázatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0555-06 Nyersen érlelt kolbászok, szalámik gyártása

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Érlelést végez
- Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
- Baromfi-félék feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
- Hús, húskészítmények pultra történő előkészítését végzi
- Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Kémiai tartósítás alatti folyamatok
- C Biológiai tartósítás alatti folyamatok
- C Romlások fajtái
- C Kolbászok, szalámi-félék gyártása
- C Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása
- C Húskonzervek készítése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség

Személyes kompetenciák: Látás
Kézügyesség Önállóság

Társas kompetenciák:
Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:
A környezet tisztántartása
Figyelem-összpontosítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0556-06 Vágóhídi munka

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Szörtelenít, tisztít
- Bőrt fejt
- Elvégzi a kopasztást
- Testet hasít
- Belet feldolgoz
- Emlőszállatot elsődlegesen feldolgoz
- Baromfi-féléket elsődlegesen feldolgoz
- Anyagokat előkészít anyagnorma szerint

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Testmosás, szörtelenítés, pikkelyezés
- B Bőrfejtés
- B Hasítás
- C Melléktermékek feldolgozása
- B Marhavágás
- B Sertésvágás
- B Baromfivágás

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Stabil kéztartás
- Kézügyesség
- Testi erő

Társas kompetenciák:
Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:
Körültekintés
Elővigyázatosság
Figyelem-összpontosítás
Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1122-06 Baromfifeldolgozók kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Szórtelenít, tisztít
Bőrt fej
Elvégzi a kopasztást
Pikkelyez
Testet hasít, tisztít
Belsőséget kezel
Bélgarnitúrát kezel
Belet feldolgoz
Emlősállatot elsődlegesen feldolgoz
Baromfiféléket elődlegesen feldolgoz
Halat dolgoz fel
Beállítja az előírt paramétereket
Anyagot előkészít anyagnorma szerint
Anyagokat aprít
Anyagokat kever
Hőelvonással tartósít
Érlelést végez
Szeparálást végez
Besűrítést végez
Porítást végez, kezeli a berendezést
Emlősállatok feldolgozásával félkész és készételeket készít
Hal feldolgozásával félkész és készételeket készít
Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Emlősállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Halak feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet

Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat
Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Baromfifélék feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Emlősállatok feldolgozásával konzervet készít
Halak feldolgozásával konzervet készít
Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi
Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Mérlegelés, minősítés
- B Melléktermékek feldolgozása
- B Marhavágás
- B Sertésvágás
- B Halfeldolgozás
- B Melléktermékek kezelése
- B Vízelvonás és alkalmazási területei
- B Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
- B Hőkezeléssel készült termékek gyártása
- B Kolbászok, szalámifélék gyártása
- B Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása
- B Húskonzervek készítése
- B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
- B Mintavétel
- B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Vágóállatok fertőző betegségei
- B Romlások fajtái
- B Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
- B HACCP, minőségbiztosítás
- B Munkaegészségtan
- B Tűzvédelem
- B Biztonságtechnika
- C Környezetvédelem
- C Szállítóeszközök, berendezések
- C Elsődleges feldolgozás berendezései
- C Másodlagos feldolgozás berendezései
- C Kéziszerszámok, eszközök
- C Szakmai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédképesség

- 3 Információforrások kezelése
- 4 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 1 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 3 Folyamatábrák készítése
- 5 Kések, szűrő, vágó eszközök használata
- 5 Elektromos eszközök
- 4 Szállítóeszközök
- 3 Labortechnikai eszközök
- 3 Csavarhúzók használata

Személyes kompetenciák

Kézügyesség
Erős fizikum
Stabil kéztartás

Társas kompetenciák:-

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Körültekintés, elővigyázatosság
Figyelem-összpontosítás Intenzív
munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1123-06 Bőrfeldolgozók kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Állatot átvesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Vágásra előkészít
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Kábítást végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Vág vagy szűr, elvéreztet
Szórtelenít, tisztít
Bőrt fej
Elvégzi a kopasztást
Pikkelyez
Testet mos
Testet bont, zsigerel, tisztít
Testet hasít, tisztít
Belsőséget kezel
Bélgarnitúrát kezel
Belet feldolgoz
Előhűtést végez

Zsírsvövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez
 Emlőszállatot elsődlegesen feldolgoz
 Baromfiféléket elődlegesen feldolgoz
 Halat dolgoz fel
 Beállítja az előírt paramétereket
 Testtáji darabolást végez
 Testet húsrészekre bont, filéz
 Húsrészeket formáz, csontoz
 Húsokat osztályoz
 Anyagot előkészít anyagnorma szerint
 Anyagokat aprít
 Anyagokat kever
 Fűszerez
 Pácoldatot készít, sóz, pácol
 Tölti a terméket
 Formázást végez
 Zárást végez
 Zárást ellenőriz
 Hőelvonással tartósít
 Hőkezelést végez
 Füstölést végez
 Érelést végez
 Szeparálást végez
 Besűrítést végez
 Porítást végez, kezeli a berendezést
 Emlőszállatok feldolgozásával félkész és készételeket készít
 Baromfifélék feldolgozásával félkész és készételeket készít
 Hal feldolgozásával félkész és készételeket készít
 Emlőszállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
 Baromfifélék feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
 Emlőszállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
 Baromfifélék feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
 Halak feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
 Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
 Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
 Vállalkozást indít, működtet
 Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat
 Emlőszállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
 Baromfifélék feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
 Emlőszállatok feldolgozásával konzervet készít
 Baromfifélék feldolgozásával konzervet készít
 Halak feldolgozásával konzervet készít
 Kiskereskedelmi húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál
 Anyagokat átvész, raktároz
 Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szarvasmarhafajták- és típusok
- B A felvásárlás minőségi követelményei, szerződések
- B Szállítási követelmények, jellemző sérülések
- B Pihentetés, koplaltatás, itatás, tisztítás
- B Kábítás
- B Szúrás, véreztetés
- B Testmosás, szórtelenítés, pikkelyezés
- B Bőrfejtés
- B Bontás
- B Hasítás
- B Húsvizsgálat
- B Mérlegelés, minősítés
- B Marhavágás
- B Sertésvágás
- B Baromfivágás
- B Halfeldolgozás
- B Sertés húsrészei, csontjai, darabolása
- B Sertéshúsok konyhatechnikai felosztása
- B Marha első és hátsó negyedének részei, csontjai, darabolása
- B Marhahúsok konyhatechnikai felosztása
- B Baromfi részei, csontjai, darabolása
- B Melléktermékek kezelése
- B Hús összetétele, felépítése, húsban végbemenő folyamatok, osztályozásuk
- B Gyártási szalonna
- B Belsőségek
- B Jelleg-, íz- és színkialakítók
- B Egyéb anyagok
- B Természetes, mesterséges belek és burkolóanyagok
- B Csomagolóanyagok
- B Hőelvonás hatása, módjai
- B Vízfelvonás és alkalmazási területei
- B Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
- B Hőkezeléssel készült termékek gyártása
- B Kolbászok, szalámifélék gyártása
- B Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása
- B Húskonzervek készítése
- B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
- B Mintavétel
- B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Vágóállatok fertőző betegségei
- B Romlások fajtái
- C Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés

- C HACCP, minőségbiztosítás
- C Munkaegészségtan
- C Tűzvédelem
- C Biztonságtechnika
- C Környezetvédelem
- C Szállítóeszközök, berendezések
- C Elsődleges feldolgozás berendezései
- C Másodlagos feldolgozás berendezései
- C Kéziszerszámok, eszközök
- C Szakmai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozás
- C Kötelező dokumentumok, naplók vezetése, jelentések készítése
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 3 Folyamatábrák készítése
- 5 Kések, szűrő, vágó eszközök használata
- 5 Elektromos eszközök
- 4 Szállítóeszközök
- 3 Labortechnikai eszközök
- 3 Csavarhúzók, kulcsok használata

Személyes kompetenciák:

- Látás
- Kézügyesség
- Erős fizikum
- Stabil kéztartás

Társas kompetenciák:

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Figyelem-összpontosítás
- Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1124-06 Bolti hentes kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Állatot átvesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Vágásra előkészít
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Kábítást végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Vág, vagy szúr, elvéreztet
Szórtelenít, tisztít
Bőrt fej
Elvégzi a kopasztást
Pikkelyez
Testet mos
Testet bont, zsigerel, tisztít
Testet hasít, tisztít
Belsőséget kezel
Bélgarnitúrát kezel
Belet feldolgoz
Előhűtést végez
Zsírszövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez
Emlőszállatot elsődlegesen feldolgoz
Baromfiféléket elődlegesen feldolgoz
Halat dolgoz fel
Beállítja az előírt paramétereket
Testtáji darabolást végez
Testet húsrészekre bont, filéz
Húsrészeket formáz, csontoz
Húsokat osztályoz
Anyagot előkészít anyagnorma szerint
Anyagokat aprít
Anyagokat kever
Fűszerez
Pácoldatot készít, sóz, pácol
Tölti a terméket
Formázást végez
Zárást végez
Zárást ellenőriz
Hőelvonással tartósít
Hőkezelést végez
Füstölést végez
Érlelést végez

Szeparálást végez
 Besűrítést végez
 Porítást végez, kezeli a berendezést
 Emlősállatok feldolgozásával félkész és készételeket készít
 Baromfifélék feldolgozásával félkész és készételeket készít
 Hal feldolgozásával félkész és készételeket készít
 Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
 Baromfifélék feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
 Emlősállatok feldolgozásával szózott, pácolt húskészítményeket gyárt
 Baromfifélék feldolgozásával szózott, pácolt húskészítményeket gyárt
 Halak feldolgozásával szózott, pácolt húskészítményeket gyárt
 Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
 Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
 Vállalkozást indít, működtet
 Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat
 Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
 Baromfifélék feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
 Emlősállatok feldolgozásával konzervet készít
 Baromfifélék feldolgozásával konzervet készít
 Halak feldolgozásával konzervet készít
 Kiskereskedelmi húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál
 Anyagokat átvesz, raktároz
 Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi
 Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szarvasmarhafajták- és típusok
- B Szarvasmarha csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B Sertésfajták és- típusok
- B Sertés csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B Halak fajtái, szervei
- B Baromfifajták, testtájai, csontváza, szervei
- B Juhfajták- és típusok, szövetei, üregi szervei
- B A felvásárlás minőségi követelményei, szerződések
- B Szállítási követelmények, jellemző sérülések
- B Pihentetés, koplaltatás, itatás, tisztítás
- B Kábítás
- B Szúrás, véreztetés
- B Testmosás, szőrtelenítés, pikkelyezés
- B Bőrfejtés
- B Bontás
- B Hasítás
- B Húsvizsgálat
- B Mérlegelés, minősítés

- B Melléktermékek feldolgozása
- B Marhavágás
- B Sertésvágás
- B Baromfivágás
- B Melléktermékek kezelése
- B Hús összetétele, felépítése, húsban végbemenő folyamatok, osztályozásuk
- B Gyártási szalonna
- B Belsőségek
- B Jelleg-, íz- és színkialakítók
- B Egyéb anyagok
- B Természetes, mesterséges belek és burkolóanyagok
- B Csomagolóanyagok
- B Hőelvonás hatása, módjai
- B Vízelvonás és alkalmazási területei
- B Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
- B Hőkezeléssel készült termékek gyártása
- B Kolbászok, szalámifélék gyártása
- B Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása
- B Húskonzervek készítése
- B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
- B Mintavétel
- B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Vágóállatok fertőző betegségei
- B Romlások fajtái
- B Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
- C HACCP, minőségbiztosítás
- C Munkaegészségtan
- C Tűzvédelem
- C Biztonságtechnika
- C Környezetvédelem
- C Szállítóeszközök, berendezések
- C Elsődleges feldolgozás berendezései
- C Másodlagos feldolgozás berendezései
- C Kéziszerszámok, eszközök
- C Szakmai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 3 Folyamatábrák készítése

- 5 Kések, szűrő, vágó eszközök használata
- 5 Elektromos eszközök
- 4 Szállítóeszközök
- 3 Labortechnikai eszközök:
- 3 Csavarhúzók, kulcsok használata

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség
Erős fizikum
Stabil kéztartás

Társas kompetenciák:-

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Körültekintés, elővigyázatosság
Figyelem-összpontosítás Intenzív
munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1125-06 Csontozó munkás kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Állatot átvesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Vágásra előkészít
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Kábítást végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Vág, vagy szűr, elvéreztet
Szörtelenít, tisztít
Bőrt fej
Elvégzi a kopasztást
Pikkelyez
Testet mos
Testet bont, zsigerel, tisztít
Testet hasít, tisztít
Belsőséget kezel
Bélgarnitúrát kezel
Belet feldolgoz
Előhűtést végez
Zsírszövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez
Emlőszövetet elsődlegesen feldolgoz
Baromfiféléket elődlegesen feldolgoz
Halat dolgoz fel

Beállítja az előírt paramétereket
Testtáji darabolást végez
Testet húsrészekre bont, filéz
Húsrészeket formáz, csontoz
Húsokat osztályoz
Anyagot előkészít anyagnorma szerint
Anyagokat aprít
Anyagokat kever
Fűszerez
Pácoldatot készít, sóz, pácol
Tölti a terméket
Formázást végez
Zárást végez
Zárást ellenőriz
Hőelvonással tartósít
Hőkezelést végez
Füstölést végez
Érlelést végez
Szeparálást végez
Besűrítést végez
Porítást végez, kezeli a berendezést
Emlősállatok feldolgozásával félkész és készételeket készít
Baromfifélék feldolgozásával félkész és készételeket készít
Hal feldolgozásával félkész és készételeket készít
Baromfifélék feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Emlősállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Baromfifélék feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Halak feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat
Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Baromfifélék feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Emlősállatok feldolgozásával konzervet készít
Baromfifélék feldolgozásával konzervet készít
Halak feldolgozásával konzervet készít
Kiskereskedelmi húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál
Anyagokat átvesz, raktároz
Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi
Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szarvasmarha- fajták és -típusok
- B Szarvasmarha csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B Sertésfajták és -típusok
- B Sertés csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B Halak fajtái, szervei
- B Baromfifajták, testtájai, csontváza, szervei
- B Juhfajták és -típusok, szövetei, üregi szervei
- B A felvásárlás minőségi követelményei, szerződések
- B Szállítási követelmények, jellemző sérülések
- B Pihentetés, koplaltatás, itatás, tisztítás
- B Kábítás
- B Szúrás, véreztetés
- B Testmosás, szőrtelenítés, pikkelyezés
- B Bőrfejtés
- B Bontás
- B Hasítás
- B Húsvizsgálat
- B Mérlegelés, minősítés
- B Melléktermékek feldolgozása
- B Marhavágás
- B Sertésvágás
- B Baromfivágás
- B Halfeldolgozás
- B Melléktermékek kezelése
- B Hús összetétele, felépítése, a húsban végbemenő folyamatok, osztályozásuk
- B Gyártási szalonna
- B Belsőségek
- B Jelleg-, íz- és színkialakítók
- B Egyéb anyagok
- B Természetes, mesterséges belek és burkolóanyagok
- B Csomagolóanyagok
- B Hőelvonás hatása, módjai
- B Vízfelvonás és alkalmazási területei
- B Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
- B Hőkezeléssel készült termékek gyártása
- B Kolbászok, szalámifélék gyártása
- B Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása
- B Húskonzervek készítése
- B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
- B Mintavétel
- B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok

- B Vágóállatok fertőző betegségei
- B Romlások fajtái
- B Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
- C HACCP, minőségbiztosítás
- C Munkaegészségtan
- C Tűzvédelem
- C Biztonságtechnika
- C Környezetvédelem
- C Szállítóeszközök, berendezések
- C Elsődleges feldolgozás berendezései
- C Másodlagos feldolgozás berendezései
- C Kéziszerszámok, eszközök
- C Szakmai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Kötelező dokumentumok, naplók vezetése, jelentések készítése
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 3 Folyamatábrák készítése
- 5 Kések, szűrő, vágó eszközök használata
- 5 Elektromos eszközök
- 4 Szállítóeszközök
- 3 Labortechnikai eszközök
- 3 Csavarhúzók, kulcsok használata

Személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Erős fizikum
- Stabil kéztartás

Társas kompetenciák:-

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Figyelem-összpontosítás
- Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1126-06 Halfeldolgozók kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Állatot átvesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Vágásra előkészít
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Kábítást végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Vág vagy szúr, elvéreztet
Szórtelenít, tisztít
Bőrt fej
Elvégzi a kopasztást
Pikkelyez
Testet mos
Testet bont, zsigerel, tisztít
Testet hasít, tisztít
Belsőséget kezel
Bélgarnitúrát kezel
Belet feldolgoz
Előhűtést végez
Zsírszövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez
Emlősállatot elsődlegesen feldolgoz
Baromfiféléket elődlegesen feldolgoz
Halat dolgoz fel
Beállítja az előírt paramétereket
Testtáji darabolást végez
Testet húsrészekre bont, filéz
Húsrészeket formáz, csontoz
Húsokat osztályoz
Anyagot előkészít anyagnorma szerint
Anyagokat aprít
Anyagokat kever
Fűszerez
Pácoldatot készít, sóz, pácol
Tölti a terméket
Formázást végez
Zárást végez
Zárást ellenőriz
Hőelvonással tartósít
Hőkezelést végez
Füstölést végez
Érlelést végez

Szeparálást végez
Besűrítést végez
Porítást végez, kezeli a berendezést
Emlősállatok feldolgozásával félkész és készételeket készít
Baromfifélék feldolgozásával félkész és készételeket készít
Hal feldolgozásával félkész és készételeket készít
Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Baromfifélék feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Emlősállatok feldolgozásával szózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Baromfifélék feldolgozásával szózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Halak feldolgozásával szózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat
Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Baromfifélék feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Emlősállatok feldolgozásával konzervet készít
Baromfifélék feldolgozásával konzervet készít
Halak feldolgozásával konzervet készít
Kiskereskedelmi húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál
Anyagokat átvesz, raktároz
Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi
Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Húsvizsgálat
- B Mérlegelés, minősítés
- B Melléktermékek feldolgozása
- B Marhavágás
- B Sertésvágás
- B Baromfivágás
- B Melléktermékek kezelése
- B Vízelvonás és alkalmazási területei
- B Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
- B Hőkezeléssel készült termékek gyártása
- B Kolbászok, szalámifélék gyártása
- B Húskonzervek készítése
- B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
- B Mintavétel
- B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Vágóállatok fertőző betegségei
- B Romlások fajtái

- B Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
- B HACCP, minőségbiztosítás
- B Munkaegészségtan
- B Tűzvédelem
- C Biztonságtechnika
- C Környezetvédelem
- C Szállítóeszközök, berendezések
- C Kéziszerszámok, eszközök
- C Szakmai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák készítése
- 5 Kések, szűrő, vágó eszközök használata
- 5 Elektromos eszközök
- 4 Szállítóeszközök
- 3 Labortechnikai eszközök
- 3 Csavarhúzó, kulcsok használata

Személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Erős fizikum
- Stabil kéztartás

Társas kompetenciák: -

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Figyelem-összpontosítás
- Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1127-06 Szárazáru készítő kiegészítő modulja a húsipari szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Állatot átvesz
- Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Vágásra előkészít

Gyártásközi vizsgálatokat végez
Kábítást végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Vág, vagy szúr, elvéreztet
Szórtelenít, tisztít
Bőrt fej
Elvégzi a kopasztást
Pikkelyez
Testet mos
Testet bont, zsigerel, tisztít
Testet hasít, tisztít
Belsőséget kezel
Bélgarnitúrát kezel
Belet feldolgoz
Előhűtést végez
Zsírszövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez
Emlőszállatot elsődlegesen feldolgoz
Baromfiféléket elődlegesen feldolgoz
Halat dolgoz fel
Beállítja az előírt paramétereket
Testtáji darabolást végez
Testet húsrészekre bont, filéz
Húsrészeket formáz, csontoz
Húsokat osztályoz
Anyagot előkészít anyagnorma szerint
Anyagokat aprít
Anyagokat kever
Fűszerez
Pácoldatot készít, sóz, pácol
Tölti a terméket
Formázást végez
Zárást végez
Zárást ellenőriz
Hőelvonással tartósít
Hőkezelést végez
Füstölést végez
Érlelést végez
Szeparálást végez
Besűrítést végez
Porítást végez, kezeli a berendezést
Emlőszállatok feldolgozásával félkész és készételeket készít
Baromfifélék feldolgozásával félkész és készételeket készít
Hal feldolgozásával félkész és készételeket készít
Emlőszállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Baromfifélék feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Emlőszállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt

Baromfifélék feldolgozásával szózott, pácolt húskészítményeket gyárt
 Halak feldolgozásával szózott, pácolt húskészítményeket gyárt
 Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
 Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
 Vállalkozást indít, működtet
 Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat
 Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
 Baromfifélék feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
 Emlősállatok feldolgozásával konzervet készít
 Baromfifélék feldolgozásával konzervet készít
 Halak feldolgozásával konzervet készít
 Kiskereskedelmi húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál
 Anyagokat átvész, raktároz
 Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi
 Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szarvasmarhafajták és -típusok
- B Szarvasmarha csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B Sertésfajták és -típusok
- B Sertés csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B Halak fajtái, szervei
- B Baromfifajták, testtájai, csontváza, szervei
- B Juhfajták és -típusok, szövetei, üregi szervei
- B A felvásárlás minőségi követelményei, szerződések
- B Szállítási követelmények, jellemző sérülések
- B Pihentetés, koplaltatás, itatás, tisztítás
- B Kábítás
- B Szúrás, véreztetés
- B Testmosás, szórtelenítés, pikkelyezés
- B Bőrfejtés
- B Bontás
- B Hasítás
- B Húsvizsgálat
- B Mérlegelés, minősítés
- B Melléktermékek feldolgozása
- B Marhavágás
- B Sertésvágás
- B Baromfivágás
- B Halfeldolgozás
- B Sertés húsrészei, csontjai, darabolása
- B Sertéshúsok konyhatechnikai felosztása
- B Marha első és hátsó negyedének részei, csontjai, darabolása
- B Marhahúsok konyhatechnikai felosztása

- B Baromfi részei, csontjai, darabolása
- B Melléktermékek kezelése
- B Vízelvonás és alkalmazási területei
- B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
- B Hőkezeléssel készült termékek gyártása
- B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
- B Mintavétel
- B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Vágóállatok fertőző betegségei
- B Romlások fajtái
- B Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
- C HACCP, minőségbiztosítás
- C Munkaegészségtan
- C Tűzvédelem
- C Biztonságtechnika
- C Környezetvédelem
- C Szállítóeszközök, berendezések
- C Elsődleges feldolgozás berendezései
- C Kéziszerszámok, eszközök
- C Szakmai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Kötelező dokumentumok, naplók vezetése, jelentések készítése
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédkésztség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák készítése
- 5 Kések, szűrő, vágó eszközök használata
- 5 Elektromos eszközök
- 4 Szállító eszközök
- 3 Labortechnikai eszközök:
- 3 Csavarhúzók, kulcsok használata

Személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Erős fizikum
- Stabil
- kéztartás

Társas kompetenciák:-

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Figyelem-összpontosítás
- Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1128-06 Vágóhídi munkás kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Állatot átvesz
- Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Vágásra előkészít
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Kábítást végez
- Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
- Vág, vagy szúr, elvéreztet
- Szörtelenít, tisztít
- Bőrt fej
- Elvégzi a kopasztást
- Pikkelyez
- Testet mos
- Testet bont, zsigerel, tisztít
- Belsőséget kezel
- Bélgarnitúrát kezel
- Belet feldolgoz
- Előhűtést végez
- Zsírszövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez
- Emlőszövetet elsődlegesen feldolgoz
- Baromfiféléket elődlegesen feldolgoz
- Halat dolgoz fel
- Beállítja az előírt paramétereket
- Testtáji darabolást végez
- Testet húsrészekre bont, filéz
- Húsrészeket formáz, csontoz
- Húsokat osztályoz
- Anyagot előkészít anyagnorma szerint
- Anyagokat aprít
- Anyagokat kever
- Fűszerez
- Pácoldatot készít, sóz, pácol
- Tölti a terméket
- Formázást végez

Zárást végez
 Zárást ellenőriz
 Hőelvonással tartósít
 Hőkezelést végez
 Füstölést végez
 Érlelést végez
 Szeparálást végez
 Besűrítést végez
 Porítást végez, kezeli a berendezést
 Emlősállatok feldolgozásával félkész és készételeket készít
 Baromfifélék feldolgozásával félkész és készételeket készít
 Hal feldolgozásával félkész és készételeket készít
 Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
 Baromfifélék feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
 Emlősállatok feldolgozásával szózott, pácolt húskészítményeket gyárt
 Baromfifélék feldolgozásával szózott, pácolt húskészítményeket gyárt
 Halak feldolgozásával szózott, pácolt húskészítményeket gyárt
 Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
 Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
 Vállalkozást indít, működtet
 Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat
 Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
 Baromfifélék feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
 Emlősállatok feldolgozásával konzervet készít
 Baromfifélék feldolgozásával konzervet készít
 Halak feldolgozásával konzervet készít
 Kiskereskedelmi húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál
 Anyagokat átvész, raktároz
 Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi
 Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Húsvizsgálat
- B Mérlegelés, minősítés
- B Halfeldolgozás
- B Sertés húsrészei, csontjai, darabolása
- B Sertéshúsok konyhatechnikai felosztása
- B Marha első és hátsó negyedének részei, csontjai, darabolása
- B Marhahúsok konyhatechnikai felosztása
- B Baromfi részei, csontjai, darabolása
- B Melléktermékek kezelése
- B Hús összetétele, felépítése, húspan végbemenő folyamatok, osztályozásuk
- B Gyártási szalonna
- B Belsőségek

- B Jelleg-, íz- és színkialakítók
- B Egyéb anyagok
- B Természetes, mesterséges belek és burkolóanyagok
- B Csomagolóanyagok
- B Hőelvonás hatása, módjai
- B Vízelvonás és alkalmazási területei
- B Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
- B Hőkezeléssel készült termékek gyártása
- B Kolbászok, szalámifélék gyártása
- B Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása
- B Húskonzervek készítése
- B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
- B Mintavétel
- B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Vágóállatok fertőző betegségei
- B Romlások fajtái
- B Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
- B HACCP, minőségbiztosítás
- B Munkaegészségtan
- B Tűzvédelemi ismeretek
- C Biztonságtechnika
- C Környezetvédelem
- C Szállítóeszközök, berendezések
- C Elsődleges feldolgozás berendezései
- C Másodlagos feldolgozás berendezései
- C Kéziszerszámok, eszközök
- C Szakmai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Kötelező dokumentumok, naplók vezetése, jelentések készítése
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 3 Folyamatábrák készítése
- 4 Kések, szűrő, vágó eszközök használata
- 5 Elektromos eszközök
- 4 Szállítóeszközök
- 3 Labortechnikai eszközök
- 3 Csavarhúzók, kulcsok használata

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség
Erős fizikum
Stabil kéztartás

Társas kompetenciák:-

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Körültekintés, elővigyázatosság
Figyelem-összpontosítás
Intenzív munkavégzés

A 31 541 01 1000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
0544-06	Elsődleges feldolgozás
0519-06	Hús- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás
0545-06	Másodlagos feldolgozás
0546-06	Késztermékgyártás és -értékesítés a húsiparban

A 31 541 01 0100 21 01 azonosító számú, Baromfifeldolgozó megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0547-06	Vágóállatok elsődleges feldolgozása
0548-06	Darabolás, csontozás
0549-06	Vágóállatok másodlagos feldolgozása
0550-06	Húsipari értékesítés
0551-06	Baromfifeldolgozás

A 31 541 01 0100 21 02 azonosító számú, Belfeldolgozó megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0552-06	Belfeldolgozás

A 31 541 01 0100 31 01 azonosító számú, Bolti hentes megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0548-06	Darabolás, csontozás
0550-06	Húsipari értékesítés
0553-06	Bolti húsfeldolgozás

A 31 541 01 0100 21 03 azonosító számú, Csontozó munkás megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0548-06	Darabolás, csontozás

A 31 541 01 0100 21 04 azonosító számú, Halfeldolgozó megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0547-06	Vágóállatok elsődleges feldolgozása
0548-06	Darabolás, csontozás
0549-06	Vágóállatok másodlagos feldolgozása
0550-06	Húsipari értékesítés
0554-06	Halfeldolgozás

A 31 541 01 0100 31 02 azonosító számú, Szárazáru készítő megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0549-06	Vágóállatok másodlagos feldolgozása
0555-06	Nyersen érlelt kolbászok, szalámik gyártása

A 31 541 01 0100 21 05 azonosító számú, Vágóhídi munkás megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0547-06	Vágóállatok elsődleges feldolgozása
0556-06	Vágóhídi munka

V. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, a tisztítás, a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Tehnológiai/termelési számítások elvégzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 25%

2. feladat 75%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat elvégzése megadott anyagokból és módszerekkel, a mérési adatok dokumentálása, összesítő jelentés elkészítése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gazdálkodási, vállalkozási, kereskedelmi és marketing alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 75%

2. feladat 25%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0544-06 Elsődleges feldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elvégzi a vágóállat, baromfi, hal kábítását, véreztetését, szörtelenítését, bontását

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Belsőseget, bélgarnitúrát kezel, testtáji darabolást, filézést végez, húsrészekre bont, osztályoz

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

A vágóállatok csontvázának, szöveteinek, testtájainak, izomcsoportjainak, üregi szerveinek ismerete, az elsődleges feldolgozás műveleteinek jellemzői, minősítés, vágási technológiák, húsok ipari és konyhatechnikai darabolása, csontozása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	40%
2. feladat	40%
3. feladat	20%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0519-06 Hús- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Befejező műveletek, hőközlés, hőelvonás, vízelvonás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	100%
------------	------

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0545-06 Másodlagos feldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elvégzi egy adott készítmény gyártását, amelyhez előkészíti az alapanyagokat, aprít, fűszerez, tölt, formáz, majd füstölést végez

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Másodlagos feldolgozás műveletei, alap-, segéd-, burkoló-, csomagolóanyagai, berendezései

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	80%
2. feladat	20%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0546-06 Késztermékgyártás és- értékesítés a húsiparban

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Félkész-, készétel vagy húskészítmény gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Elvégzi a hús, húskészítmény előkészítését, kiszolgálja a vevőket

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Kereskedelmi alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 40%

3. feladat 20%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0547-06 Vágóállatok elsődleges feldolgozása

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elvégzi a vágóállat kábítását, véreztetését, szőrtelenítését, bontását.

Kezeli a belsőségeket, bél garnitúrát

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0548-06 Darabolás, csontozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elvégzi a vágóállat testtáji darabolását, filézését, húsrészekre bontását, osztályozását

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

10. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0549-06 Vágóállatok másodlagos feldolgozása

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elvégzi egy adott készítmény gyártását, amelyhez előkészíti az alapanyagokat, aprít, fűszerez, tölt, formáz, majd füstölést végez

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

11. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0550-06 Húsipari értékesítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elvégzi a hús, húskészítmény előkészítését, kiszolgálja a vevőket

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Kereskedelmi alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

12. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0551-06 Baromfifeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elvégzi a baromfi elsődleges feldolgozását

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 45 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Egy meghatározott húskészítmény előállítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 45 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 50%

13. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0552-06 Belfeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Bélgarnitúra kezelése és feldolgozása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

14. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0553-06 Bolti húsfeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Húsalapanyag előkészítése, aprítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

15. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0554-06 Halfeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Hal feldolgozása és készítmény gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

16. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0555-06 Nyersen érlelt kolbászok, szalámik gyártása

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Nyersen érlelt kolbász vagy szalámi gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

17. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0556-06 Vágóhídi munka

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Vágóállat elsődleges feldolgozása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

18. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1122-06 Baromfifeldolgozók kiegészítő modulja a húsipari szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Emlősállat és hal feldolgozásával félkész és készételek, sózott, pácolt húskészítmények, konzervek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	20%
2. feladat	80%

19. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1123-06 Belfeldolgozók kiegészítő modulja a húsipari szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Első és másodlagos feldolgozás műveleteinek alkalmazása, késztermékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	20%
2. feladat	80%

20. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1124-06 Bolti hentes kiegészítő modulja a húsipari szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Első és másodlagos feldolgozás műveleteinek alkalmazása, késztermékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%

21. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1125-06 Csontozó munkás kiegészítő modulja a húsipari szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Első és másodlagos feldolgozás műveleteinek alkalmazása, késztermékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%

22. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1126-06 Halfeldolgozók kiegészítő modulja a húsipari szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Húsipari műveletek alkalmazása (csontozás, szeparálás, besűrítés, porítás);
emlőszállat és baromfifélék feldolgozásával készült termékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%

23. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1127-06 Szárazáru készítő kiegészítő modulja a húsipari szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Első és másodlagos feldolgozás műveleteinek alkalmazása, késztermékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	20%
2. feladat	80%

24. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1128-06 Vágóhídi munkás kiegészítő modulja a húsipari szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Másodlagos feldolgozási műveletek alkalmazása; emlősállat, baromfifélék és hal feldolgozásával készült termékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	20%
2. feladat	80%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 31 541 01 1000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész:	10
2. vizsgarész:	5
3. vizsgarész:	5
4. vizsgarész:	15
5. vizsgarész:	15
6. vizsgarész:	25
7. vizsgarész:	25

A 31 541 01 0100 21 01 azonosító számú, Baromfifeldolgozó megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 5
- 8. vizsgarész: 10
- 9. vizsgarész: 10
- 10. vizsgarész: 20
- 11. vizsgarész: 20
- 12. vizsgarész: 25

A 31 541 01 0100 21 02 azonosító számú, Belfeldolgozó megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 5
- 13. vizsgarész: 85

A 31 541 01 0100 31 01 azonosító számú, Bolti hentes megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 5
- 9. vizsgarész: 40
- 11. vizsgarész: 30
- 14. vizsgarész: 15

A 31 541 01 0100 21 03 azonosító számú, Csontozó munkás megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 5
- 9. vizsgarész: 85

A 31 541 01 0100 21 04 azonosító számú, Halfeldolgozó megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 5
- 8. vizsgarész: 10
- 9. vizsgarész: 10
- 10. vizsgarész: 10
- 11. vizsgarész: 5
- 15. vizsgarész: 50

A 31 541 01 0100 31 02 azonosító számú, Szárazáru készítő megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 5
- 10. vizsgarész: 45
- 16. vizsgarész: 40

A 31 541 01 0100 21 05 azonosító számú, Vágóhídi munkás megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 5
- 8. vizsgarész: 25
- 17. vizsgarész: 60

A 31 541 01 0000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 541 01 0100 21 01 azonosító számú Baromfifeldolgozó megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

- 18. vizsgarész: 100

A 31 541 01 0000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 541 01 0100 21 02 azonosító számú Belfeldolgozó megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

- 19. vizsgarész: 100

A 31 541 01 0000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 541 01 0100 31 01 azonosító számú Bolti hentes megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

- 20. vizsgarész: 100

A 31 541 01 0000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 541 01 0100 21 03 azonosító számú Csontozó munkás megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

- 21. vizsgarész: 100

A 31 541 01 0000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 541 01 0100 21 04 azonosító számú Halfeldolgozó megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

- 22. vizsgarész: 100

A 31 541 01 0000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 541 01 0100 31 02 azonosító számú Szárazáru készítő megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

- 23. vizsgarész: 100

A 31 541 01 0000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 541 01 0100 21 05 azonosító számú Vágóhídi munkás megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

- 24. vizsgarész: 100

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei:

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri.

Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani.

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

VI.
ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Húsipari termékgyártó	Baromfifeldolgozó	Bélfeldolgozó	Bolti hentes	Csontozó munkás	Halfeldolgozó	Szárazáru készítő	Vágóhídi munkás
Konvejer sorok	X	X						
Baromfifeldolgozás speciális gépei, berendezései	X	X						
Bélfeldolgozás speciális gépei, berendezései	X		X					
Daraboló-vágó kéziszerszámok	X	X		X	X	X		X
Szárazáru készítés speciális gépei, berendezései	X						X	
Halfeldolgozás speciális gépei, berendezései	X					X		
Hentesbolti elektromos gépek	X			X				
Mérőeszközök: digitális mérleg, maghőmérő, hőmérők	X			X				
Árutároló eszközök	X			X				
Árumegjelenítő eszközök	X			X				
Eladáshoz szükséges segédeszközök	X			X				
Pénztárgép, árazógép	X			X				
Védőfelszerelések: lánckesztyű, lánckötéty, alkarvédő, műanyagkötéty, fejkvédő	X	X		X	X	X	X	X
Egyéni védőeszközök	X	X	X	X	X	X	X	X
Környezetvédelmi eszközök, berendezések	X	X	X	X	X	X	X	X
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések	X	X	X	X	X	X	X	X