

3.1.16.	7111-42	Húskészítmény gyártó	Szalámitöltő
3.1.17.	7111-43	Húskészítmény gyártó	Szalonnasózó
3.1.18.	7111-44	Húskészítmény gyártó	Szárazáru készítő
3.1.19.	7111-48	Húskészítmény gyártó	Zsírolvasztó

3.2. A részsakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Nyers vagy hőkezelt, töltelékes vagy darabos húskészítményeket állít elő a szükséges anyagok előkészítésével, aprításával, formázásával, töltésével, tartósításával.

A részsakképesítéssel rendelkező képes:

- átvenni a munkaterületet
- anyagokat átvenni, raktározni
- felmérni, előkészíteni a szükséges anyagokat, eszközöket
- betartani a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat
- alapméréseket végezni
- adatot rögzíteni, feldolgozni, szolgáltatni, dokumentálni
- másodlagos feldolgozást végezni
- félkész és késztermékeket készíteni
- hőkezelt töltelékes húskészítményeket gyártani
- sózott, pácolt húskészítményeket gyártani
- nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyártani
- zsírolvasztást végezni
- konzervet készíteni
- tartósító műveleteket végezni
- befejező műveleteket végezni
- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni
- betartania a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, 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 részsakképesítés 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.	10928-12	Darabolás, csontozás
4.5.	10929-12	Másodlagos húsipari feldolgozás

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.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A részsakképesítés 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.	10928-12	Darabolás, csontozás	gyakorlati, szóbeli
5.2.5.	10929-12	Másodlagos húsipari feldolgozás	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 vizsgafadatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Darabolás, csontozás, másodlagos feldolgozás

A vizsgafeladat ismertetése: Felkészülés a munkavégzésre, Elvégzi a vágóállat testtáji darabolását, húsrészekre bontását, csontozását, osztályozását

Elvégez egy műveletet a húskészítmények gyártástechnológiájából

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 80%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Darabolás, csontozás, másodlagos feldolgozás

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 részsakképesítéssel 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.	Másodlagos feldolgozás gépei, berendezései
6.6.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.7.	Anyagmozgató gépek, eszközök

7. EGYEBEK