

**A 82. 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:
- 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	Zsigereelő
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
- belsőseget 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.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	szakképesítés

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
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.	<b>A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
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 előállítás

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: 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**

	<b>A</b>
<b>6.1.</b>	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
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**