



**Szakmai vizsga feltételei és tartalma**  
**KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNY szakmai**  
**vizsgára vonatkozó kivonata**  
**HENTES ÉS HÚSKÉSZÍTMÉNY-KÉSZÍTŐ SZAKMA**

**1. A szakma alapadatai**

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

...

**8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai**

- 8.1. Szakma megnevezése: hentes és húskészítmény - készítő
- 8.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:
  - 8.2.1. valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.
  - 8.2.2. Szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

**8.3. Központi interaktív vizsga**

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

A vizsgarészek leírása:

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

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

- Húsipari technológia témakörben: Mikrobiológiai és higiéniai ismeretek. Vágóállat-fajok, fajták. Vágóállatok szervezeti felépítése. A vágóállatok beérkeztetése, átvétele és a vágásra előkészítése műveletei, a vágóvonalon történő műveletek. Darabolás és csontozás műveletei és paraméterei. Húsrészek konyhatechnikai felhasználása. A húskészítmények technológiájában: az alapanyagok, segéd, jelleg és ízki alakító anyagok, adalékanyagok tulajdonságai, átvétele, húsipari termékcsoportok, termékcsoportokra jellemző gyártástechnológiai műveletek, higiéniai és munkabiztonsági előírások. Tartósítási módok jellemzői. Késztermék tárolási és csomagolási műveletei, előírásai.
- Húsipari gépek és berendezések témakörben: a vizsgázó a megadott húsipari gép rajza alapján felismeri a gépet, részeit megnevezi, működését, higiéniai és munkabiztonsági előírásait ismerteti.
- Minőségbiztosítási témakörben: a vizsgázó ismerteti az élelmiszeriparra vonatkozó minőségbiztosítási előírásokat, az élelmiszeripari vállalkozás indításához szükséges jogi- és munkaügyi előírásokat, a vállalkozás működtetésének feltételeit és folyamatait.
- Szakmai számítás témakörben: a vizsgázó számítási feladatokat old meg az anyagfelhasználás-, veszteség-, kihozatal, gazdálkodási számítás területén.

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

Az egyes feladattípusok aránya az összeshez képest legfeljebb:

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

8.3.2. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

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

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



alapján történik.

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

#### 8.4. Projektfeladat

8.4.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Hentes és húskészítmény készítő projektfeladat

8.4.2. A vizsgarészek leírása:

A vizsgatevékenység öt részből áll.

##### 1. Vizsgarész:

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

Vágástechnológia műveleteket végez a szennyezett övezetben.

vagy

- Vágástechnológiai műveleteket végez a tiszta övezetben.

A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

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

##### 2. Vizsgarész:

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

- Bőrös félsertés darabolása-csontozása, húsrészek formázása pácoláshoz. vagy

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

vagy

- Lehúzott félsertés kereskedelmi darabolása-csontozása, húsrészek formázása. vagy

- Marha negyedtest darabolása-csontozása gyártástechnológiai célra, húsrészek meghatározott minőségi osztályra kivágása.

vagy

- Marha negyedtestek kereskedelmi darabolása-csontozása, húsrészek formázása.

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

##### 3. Vizsgarész:

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

- Végrehajtja egy hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmény gyártástechnológiáját.

- Minőségbiztosítási dokumentációk alapján átveszi a gyártási anyagokat.
- Gyártási utasítás előírásai alapján előkészíti, kiméri a gyártási anyagokat.
- Aprítást, töltőmassza készítést végez.
- Végrehajtja a töltőmassza töltését, formázását.
- A megfelelő hőkezelési paraméterek alkalmazásával végrehajtja a termék

hőkezelését.

- Elvégzi a termék visszahűtését, hűtőtárolását.

vagy

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

vagy

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

vagy

- Végrehajtja a hagyományos zsírgyártás technológiáját.
  - Minőségbiztosítási dokumentációk alapján átveszi a gyártási anyagokat.
  - Gyártási utasítás előírásai alapján előkészíti, kiméri a gyártási anyagokat.
  - Elvégzi a szalonna aprítását.
  - Végrehajtja a zsírsütés műveletét.
  - Elvégzi az étkezési tepertő és a zsír szétválasztását.
  - Elvégzi az étkezési tepertő és a zsír hűtőtárolását.

A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

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

4. vizsgarész: A vizsgázó a következő vizsgafeladatokat végzi el, majd szakmai beszélgetést folytat:
- A vizsgázó elvégzi a hűtőpult előírások szerinti berendezését és kiszolgálja a vásárlót.

A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

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

## 5. Vizsgarész:

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

### Elvárások:

- tanulói munkák, produktumok pedagógus irányításával, de önállóan történő célirányos és következetes összegyűjtése
- tartalma és formája tükrözze a konkrét tevékenységeket, célokat
- papír alapú és/vagy digitális formátum Portfólió tartalma:
- munkanapló részlet,
- laboratóriumi mérési jegyzőkönyvet,
- adott technológia feladat elvégzéséhez kapcsolódó ábragyűjtemény,
- szakmai számítás,
- dolgozat,
- fotó/videofelvétel, ami a tanuló elvégzett munkájáról, teljesítményéről szól, - versenyeredmény,
- iskolán kívül végzett szakmai tevékenységről fotó/videofelvétel, amelyet a tanuló érdemesnek tart a bemutatásra.
- Külföldi tanulmányútról készített beszámoló.
- A dokumentumoknak tartalmaznia kell olyan elemeket, amelyeken egyértelműen megállapítható, hogy a vizsgázó legalább egy idegen nyelven szakirodalmat olvas.

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

### A portfólió formai követelményei:

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

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

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



A portfólió értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10 %

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

8.4.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc

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

8.4.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

1. Vizsgarész értékelésének szempontjai:

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

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

2. Vizsgarész értékelésének szempontjai:

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

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

3. Vizsgarész értékelésének szempontjai:

- az adott gyártási művelet/műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (50%)
  - a munkavégzéshez szükséges eszközök/gépek/berendezések szakszerű használata (25%)
  - munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (15%)
  - gyártási műveletek és folyamatok ismerete, szakmai nyelvhasználat (10%)
- A 3. vizsgarész értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 40%

4. Vizsgarész értékelésének szempontjai:

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

Húskészítmények, termékcsoportok ismerete, szakmai nyelvhasználat (10%) A 4. vizsgarész értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10%

5. Vizsgarész: Portfólió értékelésének szempontjai:

- A szakmai dokumentumok mennyisége, tartalma, formai, esztétikai követelmények



megvalósítása (40%)

- A vizsgázó teljesítménye, tudása, szakmai fejlődése, elért eredményei. (40%) □  
Előadás módja (20%)

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

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

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

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

A központi interaktív vizsgán használható:

- számológép

A projektfeladat során használható:

- Magyar Élelmiszerkönyv
- gyártmánylap
- minőségbiztosítási dokumentum

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

A vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv édesipari termékekre vonatkozó fejezetét. A vizsgán számológép használható.

## VÁGÓHÍDI MUNKÁS RÉSZSZAKMA

11.7 A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

11.7.1. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

a részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

### 11.7.2. Projektfeladat

11.7.2.1. A vizsgatevékenység megnevezése:

Vágóüzemi projektfeladat

11.7.2.2. A vizsgatevékenység leírása:

11.7.2.3. A vizsgatevékenység két részből áll.

1. rész:

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



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

11.7.2.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

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

11.7.2.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- a gyártástechnológiai művelet szakszerű, pontos végrehajtása (60%)
- az egyszerű gépek, berendezések biztonságos és rendeltetésszerű üzemeltetése (20%)
- a hulladékok, melléktermékek előírásoknak megfelelő gyűjtése, tárolása, kezelése, (10%)
- munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (10%)
- A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

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

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

- Magyar Élelmiszerkönyv o gyártmánylap
- minőségbiztosítási dokumentum1

## **CSONTOZÓ MUNKÁS RÉSZSZAKMA**

12.7 A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

12.7.1. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

a részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

### **12.7.2. Projektfeladat**

12721. A vizsgatevékenység megnevezése: Csontozó projektfeladat

12722. A vizsgatevékenység leírása: A vizsgatevékenység két vizsgarészből áll.

1. Vizsgarész:

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

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





12723. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc
12724. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100%
12725. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:
- o a gyártástechnológiai műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (60%)
  - o a gépek, berendezések biztonságos és rendeltetésszerű üzemeltetése (20%)
  - o a hulladékok, melléktermékek előírásoknak megfelelő gyűjtése, tárolása, kezelése, (10%)
  - o munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (10%)
- A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.
- 12.10. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -
- 12.11. A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A projektfeladat során használható:

- Magyar Élelmiszerkönyv
- gyártmánylap

minőségbiztosítási dokumentum

## **HÚSKÉSZÍTMÉNY GYÁRTÓ RÉSZSZAKMA**

- 13.7 A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga  
Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:  
a részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

### **13.7.1. Projektfeladat**

A vizsgatevékenység megnevezése: Húskészítmény gyártó projektfeladat A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység két vizsgarészből áll.

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



KISVÁRDAI  
VIZSGAKÖZPONT

4600 Kisvárdai, Szent László utca 5.

45/556-391

[kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com](mailto:kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com)

[www.kisvardaivizsgakozpont.hu](http://www.kisvardaivizsgakozpont.hu)

---

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

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

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

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

A projektfeladat során használható:

- Magyar Élelmiszerkönyv
- gyártmánylap
- minőségbiztosítási dokumentum