

SZAKMAI VIZSGA FELTÉTELEI ÉS TARTALMA

KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

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 alapkötés megnevezése: Élelmiszeripar ágazati alapkötés
 - 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 szakmai ismeret

8.3.2 A vizsgarészek leírása :

1. rész: húsipari technológia (65%),
2. rész: húsipari gépek és berendezések (20%)
3. rész: minőségbiztosítás és gazdasági ismeretek (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 paramétereit. 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.

Az interaktív feladatsornak legalább 15, legfeljebb 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az egyes feladattípusok aránya az összeshez képest legfeljebb:

- igaz-hamis állítások eldöntése, feleletválasztás, relációanalízis (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 15%)
- termék megnevezése, technológiai lépések helyes sorrendbe állítása (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)
- egymáshoz rendelés (párosítás) (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 15%) - szókitöltős feladat: hiányos szöveg kiegészítése, táblázat, ábra, géprajz, folyamatábra felismerése, hiányos elemeinek kitöltése (nem az ábrán, rajzon, táblázatban, hanem az azokon található, hiányzó helyekre illeszkedő, különálló válaszlehetőségek megjelölésével) (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)
- feleletválasztós feladat (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)

Mindegyik feladattípus esetében az interaktív vizsgarendszer által előre megadott válaszlehetőségek közül kell kiválasztani a megfelelő válasz(oka)t.

8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 80 perc

8.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 15 %

8.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Az értékelés a központi interaktív vizsga összeállított javítási-értékelési útmutatója 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.
- Vizsgarész:

Szakmai számítás témakörben: a vizsgázó számítási feladatokat old meg az anyagfelhasználás-, veszteség-, kihozatal, gazdálkodási számítás területéna gyakorlati feladatához kapcsolódva.

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: 310 perc

8.4.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 85%

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: Portfolió 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 megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

8.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A központi interaktív vizsga ideje alatt rendszergazda jelenlétében biztosított legyen az online vizsga zavartalan lebonyolítása.

A projektfeladat időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, aki gépek/berendezések meghibásodása esetén képes elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet/berendezést tud biztosítani.

8.6 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- mintavételi eszközök
- hőmérők
- a kémiai összetétel meghatározásra alkalmas eszközök
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- a tisztítás gépei, berendezései
- higiéniai eszközök, berendezések
- a vágást megelőző tevékenység berendezései, eszközei (szállítójármű, érkeztető-, fogadó helyiség berendezései)
- vágóvonal berendezései: kábítás-, vágás-, véreztetés-, perzselés-, tisztítás gépei, a hasítás- és hűtés gépei
- daraboló-csontozó vonal alapgépei: daraboló gépek, csontozó eszközök és gépek, szeparátorok,
- a másodlagos feldolgozás alapgépei: aprító-, vágó-, szeletelő gépek, keverő-, töltőgépek, főző-, füstölő-, pácolóberendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagolóberendezések
- az egyedi és gyűjtőcsomagolás, jelölés és tömegellenőrzés, palettázás gépei és berendezései
- anyagmozgató gépek és berendezések: felsőpályák, emelőgépek- és szerkezetek, targoncák
- környezetvédelmi eszközök, berendezések
- egyéni védőeszközök és berendezések
- higiéniai eszközök, berendezések
- bolti eszközök és berendezések

Projektfeladat portfólió bemutató részéhez:

- projektor
- számítógépes munkaállomás vagy laptop

A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:
Ágazati alapvizsga: 10 %, Szakmai vizsga: 90%

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.

9 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -

10 Részzakma

10.1 Részzakma alapadatai

10.1.1 A részzakma megnevezése: Vágóhídi munkás

10.1.2 A részzakma órakerete: 240 - 360

10.1.3 A részzakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

10.1.4 A részzakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

10.1.5 A részzakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

10.7.1 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

a részzakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

10.7.2 Projektfeladat

10.7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Vágóüzemi projektfeladat

10.7.2.2 A vizsgatevékenység leírása: A vizsgatevékenység két részből áll.

1. rész:

- Vágástechnológiai művelet 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.

10.7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

10.7.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

10.7.2.5 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 megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

10.8 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A projektfeladat időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, aki gépek/berendezések meghibásodása esetén képes elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet/berendezést tud biztosítani.

10.9 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- hőmérők
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés) o a tisztítás gépei
- higiéniai eszközök, berendezések
- a vágást megelőző tevékenység berendezései, eszközei (szállítójármű, érkeztető-, fogadó helyiség berendezései, stb.)
- vágóvonal berendezései: kábítás-, vágás-, véreztetés-, perzselés-, tisztítás gépei, a hasítás-, a hűtés gépei, csomagológépek
- anyagmozgató gépek, berendezések: felsőpályák, emelőgépek-, szerkezetek, targoncák
- környezetvédelmi eszközök, berendezések
- egyéni védőeszközök és berendezések

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

10.11 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A projektfeladat során használható:

- Magyar Élelmiszerkönyv o gyártmánylap
- minőségbiztosítási dokumentum

11 Részsakma

11.1 Részsakma alapadatai

11.1.1 A részsakma megnevezése: Csontozó munkás

11.1.2 A részzakma órakerete: 240 - 360 óra

11.1.3 A részzakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

11.1.4 A részzakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

11.1.5 A részzakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

11.6 A részzakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

11.7.1 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

a részzakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

11.7.2 Projektfeladat

11.7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Csontozó projektfeladat

11.7.2.2 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.

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 műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (60%)
- a 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 megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

11.8 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A projektfeladat időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, aki gépek/berendezések meghibásodása esetén képes elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet/berendezést tud biztosítani.

11.9 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal

- mérőeszközök (pld. tömeg-, hossz mérő berendezések és hőmérők)
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- takarítás, tisztítás gépei
- higiéniai eszközök, berendezések
 - daraboló-csontozó vonal alapgépei: daraboló gépek, csontozó eszközök és gépek, szeparátorok
 - anyagmozgató gépek, berendezések:
 - környezetvédelmi eszközök, berendezések
 - egyéni védőeszközök és berendezések
 - bolti eszközök és berendezések

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
- gyártmánylap
- minőségbiztosítási dokumentum

12 Részzakma

12.1 Részzakma alapadatai

12.1.1 A részzakma megnevezése: Húskészítmény gyártó

12.1.2 A részzakma órakerete: 240 - 360 óra

12.1.3 A részzakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

12.1.4 A részzakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

12.1.5 A részzakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

12.4.2 Alkalmassági követelmények

12.4.2.1 Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

12.4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

- a másodlagos feldolgozó alapgépei: aprító-, vágógépek, szeletelőgépek, keverő-, töltőgépek, főző-, füstölő-, pácolóberendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagológépek ○ az egyedi és gyűjtőcsomagolás, jelölés és tömegellenőrzés, palettázás gépei berendezései
- anyagmozgató gépek, berendezések ○ környezetvédelmi eszközök, berendezések ○ egyéni védőeszközök és berendezések

12.6 Részszakma szakmai kimeneti követelményei

12.7 A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

- Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: a részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

12.7.1 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.

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 megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

12.8 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: A projektfeladat időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, aki gépek/berendezések meghibásodása esetén képes elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet/berendezést tud biztosítani.

12.9 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- a tisztítás gépei
- higiéniai eszközök, berendezések
- a másodlagos feldolgozó alapgépei: aprító-, vágógépek, szeletelőgépek, keverő-, töltőgépek, főző-, füstölő-, pácolóberendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagológépek
- az egyedi és gyűjtőcsomagolás, jelölés és tömegellenőrzés, palettázás gépei berendezései
 - anyagmozgató gépek, berendezések
- környezetvédelmi eszközök, berendezések
- egyéni védőeszközök és berendezések

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