



4600 Kisvárdai, Mártírok útja 8.
45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com
www.kisvardaivizsgakozpont.hu

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

**SZAKMAI VIZSGA FELTÉTELEI ÉS TARTALMA
KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK
SZAKMAI VIZSGÁRA VONATKOZÓ KIVONATA
HÚSIPARI TECHNIKUS SZAKMA**

1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A szakma megnevezése: Húsipari technikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 0721 05 09
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: -
- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 245 óra, Érettségire épülő oktatásban: 160 óra

8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

- 8.1. Szakma megnevezése: húsipari technikus
- 8.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:
 - 8.2.1. valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.
 - 8.2.2. A szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

8.3. Központi interaktív vizsga

- 8.3.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Húsipari technikus szakmai ismeret 8.3.2.
A vizsgarészek leírása :

- 1. rész: húsipari technológia (60%),
- 2. rész: húsipari gépek, berendezések (20%)
- 3. rész: minőségbiztosítás és gazdasági ismeretek (20%)

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

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 előkészítés műveletei, a vágóvonalon történő műveletek. Darabolás és csontozás műveletei és paraméterei. Húsrészek konyhatechnikai felhasználása. A húskészítmények technológiájában: az alapanyagok, segéd, jelleg és ízkialakító 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, berendezések témakörben: a vizsgázó a megadott húsipari gép rajza alapján felismeri a gépet, részeit megnevezi, működését ismerteti, ismerteti a higiéniai és munkabiztonsági előírásait.
- 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 20, legfeljebb 25 feladatot kell tartalmaznia.

Az egyes feladattípusok aránya az összes feladathoz 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%) - szókitaltós 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: 110 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.

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

8.4. Projektfeladat

8.4.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Húsipari technikus projektfeladat

8.4.2. A vizsgatevékenység leírása A vizsgatevékenység öt részből áll:

a) vizsgarész:

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

- Egy vágástechnológiai művelet végrehajtása a szennyezett övezetben. vagy
- Egy vágástechnológiai művelet végrehajtása a tiszta övezetben.

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

b) vizsgarész:

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

- Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi darabolása. vagy
- Bőrös sertés féltestek pácba darabolása. vagy
- Marha negyedtestek kereskedelmi darabolása. vagy
- Marha negyedtestek darabolása gyártástechnológiai célra. vagy
- Egy húsrész csontozása-formázása. vagy
- Baromfitest, darabolása-csontozása.

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

c) vizsgarész:

A vizsgázó elvégzi egy húsipari termék előállítását, majd szakmai beszélgetést folytat:

- A minőségbiztosítási dokumentációk alapján átveszi a gyártástechnológia során felhasznált anyagokat.
- A mellékelt gyártási utasítás előírásai alapján kiszámolja a gyártás során felhasznált anyagok mennyiségét.
- Végrehajtja a termék gyártása során felhasznált anyagok előkészítését, kimérését, aprítását. - Végrehajtja a töltőmassza készítését.
- Végrehajtja a termék töltését, formázását.
- Végrehajtja a termék tartósítását, hűtőtárolását.

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

Szakmai számítás témakörben: a vizsgázó számítási feladatokat old meg az anyagfelhasználás-, veszteség-, kihozatal, műveleti és gazdálkodási számítás területén a gyakorlati feladathoz kapcsolódva.

-

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

d) vizsgarész:

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

- Elvégzi egy húskészítmény érzékszervi bírálatát és jegyzőkönyvet készít. vagy
- Elvégzi egy húskészítmény szárazanyagtartalmának vizsgálatát és jegyzőkönyvet készít. vagy
- Elvégzi egy húskészítmény sótartamának vizsgálatát hagyományos titrálással és jegyzőkönyvet készít. vagy
- Elvégzi egy pácoltat sótartalmának meghatározását konduktometriás módszerrel és jegyzőkönyvet készít. vagy
- Elvégzi a pácoltat sűrűségének meghatározását és jegyzőkönyvet készít. vagy
- Elvégzi egy húskészítmény fehérjetartalmának vizsgálatát és jegyzőkönyvet készít. vagy
- Elvégzi egy pácoltat nitrittartalmának vizsgálatát és jegyzőkönyvet készít.

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

8.4.3. Portfólió készítés és bemutatás

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

- Bemutatkozás, célkitűzés: A vizsgázó bemutatkozása. Milyen motivációs tényezők játszottak szerepet a szakmaválasztásban. A vizsgázó saját maga által meghatározott erősségei, fejlesztendő tulajdonságai. Milyen célokat szeretne elérni a szakmai karrierjében.
- Dokumentumok: A dokumentumok a vizsgázó tudását, fejlődését, teljesítményét bemutató szöveges, fotós, animációs, videós prezentációk összessége, amely bemutatja a vizsgázó fejlődését a képzés teljes időtartama alatt. Tartalmazza a szakmai munkához közvetlenül köthető, versenyeredmények, elkészített produktumok fényképei, vágási, vagy csontozási, gyártási folyamatot bemutató dokumentumok, szakmához köthető rendezvények, kiállítások, múzeumlátogatások dokumentálása, külföldi tanulmányutak beszámolóit, önreflexiókat. ○ A dokumentumoknak tartalmaznia kell

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

olyan elemeket, amelyekben egyértelműen megállapítható, hogy a vizsgázó legalább egy idegen nyelven szakirodalmat olvas.

- Reflexió: A vizsgázó önértékelése, szakmai fejlődésének önjellemzése. Tartalmazza, hogy a vizsgázó saját megítélése szerint melyek azok a szakmai kompetenciák, amelyek legjobban fejlődtek a képzés során. Milyen szakmai területen érez még nagyobb fejlődési lehetőséget.

Tartalmazhat még egyéb, a vizsgázó által fontosnak vélt információt.

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 technikai szakmai oktatás esetén a 11-13. évfolyam

Az érettségire épülő oktatás esetén a 13-14. évfolyam

Félévenként legalább egy, a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges.

A portfólió értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10%

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

A portfóliót a vizsga megkezdése előtt legalább 10 nappal a vizsgabizottság elnökének rendelkezésére kell bocsátani.

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

A vizsgatevékenység megoldására rendelkezésre álló időtartam: 370 perc.

8.4.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

a) részfeladat 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 NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

Az a) részfeladat értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 20%

b) részfeladat 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 b) részfeladat értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 20%

c) részfeladat értékelésének szempontjai:

- az adott gyártási művelet/műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (40%)
- 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%)
- Szakmai számítási feladat (10%)

A c) részfeladat értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 35%

d) részfeladat értékelésének szempontjai:

- mérések, minősítések pontossága, kiértékelése (60%)
- mérési jegyzőkönyv tartalmi kivitelezése, precizitása (40%)

A d) részfeladat értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 15%

e) részfeladat értékelésének szempontjai:

- portfólió szakmai tartalma (60%)
- portfólió esztétikai kivitelezése, igényessége (20%)
- előadás módja (20%)

Az f) részfeladat értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10%

8.4.6. Portfólió értékelésének szempontjai:

- szakmai tartalom (70%)
- reflexió minősége (30%)

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: Az interaktív vizsga ideje alatt legyen jelen rendszergazda az online vizsga zavartalanságának biztosítása érdekében.

A gyakorlati vizsga időtartama alatt legyen jelen olyan technikai személyzet, akik gépek/berendezések meghibásodása esetén képesek elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet/berendezést tudnak biztosítani.

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

8.6. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Központi interaktív vizsgán: -

számítógépes

munkaállomás

- internet

Projektfeladat: hús alapanyag átvétel, vágóüzemi vagy daraboló-, csontozó üzemi vagy húsipari termékgyártás, minősítés részéhez:

- 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: kábitás-, 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

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

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

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



4600 Kisvárdai, Mártírok útja 8.

45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

A központi interaktív vizsgán használható:

- számológép

A projektfeladat során használható:

- Magyar Élelmiszerkönyv
- gyártmánylap
- minőségbiztosítási dokumentum

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

Csák János

kultúráért és innovációért felelős miniszter nevében és megbízásából