

A 49. sorszámú Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 03
 1.2. Szakképesítés megnevezése: Húsipari termékgyártó
 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3
 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése
 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
 2.2. Szakmai előképzettség: -
 2.3. Előírt gyakorlat: -
 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%
 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%
 2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező
 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
 3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
 2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

| | A | B | C |
|---------|-------------------|-------------------------|---|
| 3.1.1. | FEOR száma | FEOR megnevezése | A szakképesítéssel betölthető munkakörök |
| 3.1.2. | 7111-00 | Húsfeldolgozó | Bolti hentes |
| 3.1.3. | 7111-01 | Húsfeldolgozó | Állatbontó |
| 3.1.4. | 7111-02 | Húsfeldolgozó | Állatkábitó |
| 3.1.5. | 7111-03 | Húsfeldolgozó | Állatszűrő |
| 3.1.6. | 7111-09 | Húsfeldolgozó | Bélfeldolgozó |
| 3.1.7. | 7111-10 | Húsfeldolgozó | Böllér |
| 3.1.8. | 7111-13 | Húsfeldolgozó | Csontozó |
| 3.1.9. | 7111-14 | Húsfeldolgozó | Disznósajtkészítő |
| 3.1.10. | 7111-16 | Húsfeldolgozó | Forrázó |
| 3.1.11. | 7111-20 | Húsfeldolgozó | Hentes és mészáros |
| 3.1.12. | 7111-21 | Húsfeldolgozó | Hús- és szalonnasózó, pácoló |
| 3.1.13. | 7111-22 | Húsfeldolgozó | Húsaprító |
| 3.1.14. | 7111-23 | Húsfeldolgozó | Húselőkészítő |
| 3.1.15. | 7111-24 | Húsfeldolgozó | Húsfüstölő |
| 3.1.16. | 7111-25 | Húsfeldolgozó | Húsipari termékgyártó |
| 3.1.17. | 7111-26 | Húsfeldolgozó | Húsosztályozó |
| 3.1.18. | 7111-27 | Húsfeldolgozó | Hús-sózó |
| 3.1.19. | 7111-28 | Húsfeldolgozó | Húsvizsgáló |
| 3.1.20. | 7111-29 | Húsfeldolgozó | Hússzeletelő |

Hatályos: 2016.08.28-tól

| | | | |
|---------|---------|---------------|--------------------------|
| 3.1.21. | 7111-30 | Húsfeldolgozó | Kézi csontozó (húsipari) |
| 3.1.22. | 7111-31 | Húsfeldolgozó | Kolbászkészítő |
| 3.1.23. | 7111-32 | Húsfeldolgozó | Kolbáspározó |
| 3.1.24. | 7111-34 | Húsfeldolgozó | Mészáros |
| 3.1.25. | 7111-36 | Húsfeldolgozó | Pácoló, fűszerező |
| 3.1.26. | 7111-38 | Húsfeldolgozó | Sertéscsontozó |
| 3.1.27. | 7111-39 | Húsfeldolgozó | Sertésminősítő |
| 3.1.28. | 7111-40 | Húsfeldolgozó | Sonkafőző |
| 3.1.29. | 7111-41 | Húsfeldolgozó | Sonkatöltő |
| 3.1.30. | 7111-42 | Húsfeldolgozó | Szalámitöltő |
| 3.1.31. | 7111-43 | Húsfeldolgozó | Szalonnasózó |
| 3.1.32. | 7111-44 | Húsfeldolgozó | Szárázáru készítő |
| 3.1.33. | 7111-48 | Húsfeldolgozó | Zsírolvasztó |

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A húsipari termékgyártó feladata a vágóállatok szakszerű levágása, a levágott féltestek darabolása, csontozása, formázása, különböző nyers, félkész vagy késztermékek előállítása, csomagolása és értékesítése.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- átvenni a munkaterületet,
- felmérni, előkészíteni a szükséges anyagokat, eszközöket,
- betartani a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat,
- elsődleges feldolgozást és megelőző műveleteket végezni,
- darabolást, csontozást végezni,
- másodlagos feldolgozást végezni,
- félkész és késztermékeket készíteni,
- hőkezelt húskészítményeket gyártani,
- sózott, pácolt húskészítményeket gyártani,
- nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyártani,
- húskonzervet készíteni,
- befejező műveleteket végezni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni,
- betartani a tevékenységre vonatkozó higiéniai, minőségbiztosítási előírásokat,
- alpméréseket végezni,
- adatot rögzíteni, feldolgozni, szolgáltatni, dokumentálni,
- a félkész vagy készterméket átadni a hűtő- vagy tároló raktárnak.

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. | 31 541 01 | Bolti hentes | részsakképesítés |
| 3.3.4. | 21 541 01 | Csontozó munkás | részsakképesítés |
| 3.3.5. | 31 541 14 | Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs | részsakképesítés |
| 3.3.6. | 31 541 05 | Húskészítmény gyártó | részsakképesítés |
| 3.3.7. | 21 541 03 | Vágóhídi munkás | részsakképesítés |
| 3.3.8. | 35 541 01 | Speciális állatfeldolgozó | szakképesítés-ráépülés |
| 3.3.9. | 34 541 01 | Édesipari termékgyártó | azonos ágazat |
| 3.3.10. | 54 541 01 | Élelmiszeripari analitikus technikus | azonos ágazat |
| 3.3.11. | 54 541 02 | Élelmiszeripari technikus | azonos ágazat |
| 3.3.12. | 34 541 07 | Erjedés-és üdítőital-ipari termékgyártó | azonos ágazat |
| 3.3.13. | 34 541 08 | Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó | azonos ágazat |
| 3.3.14. | 34 541 04 | Molnár | azonos ágazat |
| 3.3.15. | 34 541 05 | Pék | azonos ágazat |
| 3.3.16. | 34 541 06 | Szőlész-borász | azonos ágazat |

Hatályos: 2016.08.28-tól

| | | | |
|---------|-----------|----------------------------|---------------|
| 3.3.17. | 34 541 09 | Tartósítóiipari szakmunkás | azonos ágazat |
| 3.3.18. | 34 541 10 | Tejipari szakmunkás | azonos ágazat |