



**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

---

**Csontozó munkás részszakma képzési programja**

**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.

Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**Csontozó munkás  
részszakma**

**Képzési programja**

**1. verzió**

**Készült: 2021. február 10.**

Szakmai vezető neve: Czibula Zoltán

Szakmai vezető aláírása: .....

**ALFA KISOSZ**  
Érdekvédő és Képző Egyesület  
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1  
Adószám: 19056982-2-04  
Nyilvántartási szám: E-000063/2013  
Banksz.: OTP: 11733003-20091120

Minősítő felnőttképzési szakértő neve: Szűts Rita

Minősítő felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.

Készült a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 4 0721 05 08 számú Hentes és húskészítmény készítő megnevezésű szakmát megalapozó Képzési és kimeneti követelmény és Programtanterv alapján.



**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**Csontozó munkás részzakma képzési programja**

A képzés megnevezése	Csontozó munkás
A képzés során megszerezhető kompetencia	<ul style="list-style-type: none"><li>- Féltestek testtáji darabolását, testek húsrészekre bontását végzi. Csontoz, formáz, kivág, húsokat osztályoz.</li><li>- A húsokat a húsüzemben ún. „előkészített hús” kategóriában (darálthús, szeletelt, fűszerezett húsok) feldolgozza, csomagolja és gyártja.</li><li>- A másodlagos feldolgozás gépeit berendezéseit üzemelteti.</li><li>- A tevékenységéhez kapcsolódóan takarít, tisztít, fertőtleníti.</li><li>- A húspari melléktermékek, hulladékok gyűjtését, válogatását, szakszerű kezelését biztosítja.</li></ul>
A képzésbe való bekapcsolódás feltételei	<ul style="list-style-type: none"><li>- Alapfokú iskolai végzettség és</li><li>- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 15. számú melléklete alapján és</li><li>- Egészségügyi kiskönyv</li></ul>
A képzésbe való részvétel feltételei	Jelenlét esetén a jelenléti ív minden oktatási napon való aláírása. Megengedett hiányzás a képzés óraszámának maximum 20 %-a. Támogatott képzés esetén a támogatási szerződésben foglaltak szerint a megengedett hiányzás ettől eltérő mértékű is lehet.
A képzés célja	Darabol, csontoz, húst kivág. Ismeri a technológiai műveletek szakszerű elvégzésének a hús minőségére gyakorolt hatását. Szakszerűen és biztonságosan üzemelteti a daraboló, csontozó üzemi egyszerű gépeket és berendezéseket. A tevékenységéhez kapcsolódóan takarít, tisztít, fertőtleníti. Melléktermékeket gyűjt, osztályoz, szállít és kezel az előírások betartása mellett. A technológiai műveleteket vezetői irányítás és felügyelet mellett önállóan végzi. Ismeri és betartja a higiéniai, minőségbiztosítási, munkavédelmi-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat. A részzakma legjellemzőbb FEOR száma: 7111 Húsfeldolgozó (csontozó)
A képzés célcsoportja	Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában húsfeldolgozó üzemben szeretnének elhelyezkedni vagy ezen területen dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.
A tervezett képzési idő	240 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a képzésbe való részvétel óraszámát.
A képzés tananyagegységei	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>tananyagegység:</b> Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek</li><li>2. <b>tananyagegység:</b> Vágóállat-ismeret</li><li>3. <b>tananyagegység:</b> Félsertés darabolása, csontozása</li><li>4. <b>tananyagegység:</b> Marhanegyed darabolása, csontozása</li></ol>



**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**Csontozó munkás részszakma képzési programja**

	<b>5. tananyagegység:</b> Sovány- és vízibaromfi darabolása
A képzés tananyagegységeinek célja  TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT	<b>1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek célja:</b> A képzésben résztvevők tisztában legyenek a mikroorganizmusok húspari jelentőségével. Ismerjék a legfontosabb mikroorganizmus-csoportokat, tudjanak különbséget tenni a káros és hasznos tevékenységű mikroorganizmusok között. Ismerjék azokat a környezeti tényezőket, amelyek befolyással vannak a mikroorganizmusokra. Ismerjék az emberre veszélyes kórokozókat. Csoportosítani tudják az emberre veszélyes és emberre nem veszélyes állapotbetegségeket. Ismerjék azokat az eljárásokat, amelyek gátolják a mikroorganizmusok életműködését, vagy elpusztítják azokat. Ismerjék meg a húsiparban alkalmazott élelmiszerbiztonsági rendszerek fajtáit, felépítését, működését. Tisztában legyenek a nyomonkövethetőség élelmiszer-biztonsági jelentőségével. Ismerjék a legfontosabb nyomonkövetési rendszereket. Képesek legyenek felismerni azokat a tényezőket, amelyek veszélyt jelentenek az élelmiszer-biztonságra.  <b>2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret célja:</b> A képzésben résztvevők tisztában legyenek a húsipar számára legfontosabb vágóállatfajokkal, illetve -fajtákkal, és azok hasznosítási irány szerinti csoportosításával. Megismerjék a vágóállatok húspari szempontból legfontosabb szöveteit, szerveit, testüregeit, szervrendszereit, valamint a vágóállatok testfelépítését, legfontosabb csontjait, ízületeit.  <b>3. tananyagegység: Félsertés darabolása, csontozása célja:</b> A képzésben résztvevők megismerjék a bőrös és tökeféltestek átvételének előírásait. Képesek legyenek felvinni az informatikai-nyomonkövetési rendszerbe az átvételi paramétereket (tömeg, vágás időpontja, maghőmérséklet, vágás helye stb.). Rendelkezzenek a sertés anatómiai testfelépítésének, főbb testrészeinek, ízületeinek az ismeretével, és ezeket alkalmazva el tudják végezni a bőrös, lehúzott vagy tökefélsertés testtáji darabolását. Tudjanak különbséget tenni a kereskedelmi értékesítésre előkészített és a gyártástechnológiához felhasznált húsalapanyag előkészítésének módjai között. Biztonságosan, magabiztosan kezeljék a kéziszerszámokat. Szakszerűen, a lehető leggazdaságosabb módon tudják kicsontozni a darabolt húsrészeket. Ismerjék az egyes húsalapanyag-minőségi osztályok közötti különbséget és képesek legyenek ismereteiket felhasználva elvégezni a kivágás műveletét. Az alapanyagok hűtését az előírások alkalmazásával végezzék el, és a hűtési paramétereket



## Csontozó munkás részzakma képzési programja

dokumentálják a minőségbiztosítási-nyomonkövetési rendszerben. Ismerjék a műveletek munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Szakszerűen kezeljék a darabolás, csontozás során keletkező hulladékokat.

### **4. tananyagegység: Marhanegyed darabolása, csontozása célja**

A képzésben résztvevők ismerjék az első és hátsó negyedtestek átvételének előírásait. Képesek legyenek felvinni az informatikai-nyomonkövetési rendszerbe az átvételi paramétereket (tömeg, vágás időpontja, maghőmérséklet, vágás helye stb.). Rendelkezzenek a marha anatómiai testfelépítésének, főbb testrészeinek, ízületeinek ismeretével, és ezek alkalmazásával el tudják végezni a marha első vagy hátsó negyedtesttáji darabolását. Tudjanak különbséget tenni a kereskedelmi értékesítésre előkészített és a gyártástechnológiához felhasznált húsalapanyag előkészítésének módjai között. Biztonságosan, magabiztosan kezeljék a kéziszerszámokat. Szakszerűen, a lehető leggazdaságosabb módon tudják kicsontozni a darabolt húsrészeket. A húsalapanyag-minőségi osztályok közötti különbségek ismeretében képesek legyenek elvégezni a kivágás műveletét. Az alapanyagok hűtését az előírások szerint végezzék el, és a hűtési paramétereket dokumentálják a minőségbiztosítási-nyomonkövetési rendszerben. Megfelelően gyűjtsék és tárolják a darabolási, csontozási hulladékokat (SRM). A képzésben résztvevők munkájuk során betartsák a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.

### **5. tananyagegység: Sovány- és vízibaromfi darabolása célja:**

A képzésben résztvevők megismerjék a sovány- és vízibaromfi átvételének előírásait. Képesek legyenek felvinni az informatikai-nyomonkövetési rendszerbe az átvételi paramétereket (tömeg, vágás időpontja, maghőmérséklet, vágás helye stb.). Rendelkezzenek a sovány- és vízibaromfi anatómiai testfelépítésének, főbb testrészeinek, ízületeinek ismeretével, és ezeket alkalmazva el tudják végezni a testtáji darabolást. Tudjanak különbséget tenni a kereskedelmi értékesítésre előkészített és a gyártástechnológiához felhasznált húsalapanyag előkészítésének módjai között. Biztonságosan, magabiztosan kezeljék a kéziszerszámokat. Az alapanyagok hűtését az előírások alkalmazásával végezzék el, és a hűtési paramétereket dokumentálják a minőségbiztosítási-nyomonkövetési rendszerben.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

## Csontozó munkás részzakma képzési programja

<p>A képzés tananyagegységeinek tartalma</p> <p><b>TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT</b></p>	<p><b>1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek tartalma:</b></p> <p><b>A mikroorganizmusok csoportosítása</b> Baktériumok jellemzése Vírusok jellemzése Gombák jellemzése Élősködők, paraziták jellemzése Prionok jellemzése</p> <p><b>A mikroorganizmusok életműködése</b> A víz jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében Az oxigén jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében Aerob, anaerob mikroorganizmusok A hőmérséklet jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében. A mikroorganizmusok csoportosítása hőtűrésük szerint A pH jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében A tápanyag jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében</p> <p><b>Patogén és romlást okozó mikroorganizmusok</b> A hús- és baromfiiparban előforduló legfontosabb betegséget okozó mikroorganizmusok ismertetése (Clostridium botulinum, Listeria monocytogenes, Salmonella) A hús- és baromfiiparban előforduló legfontosabb romlásokat okozó mikroorganizmusok (Pseudomonas, Micrococcus, Staphylococcus, penészgombák) Indikátor mikroorganizmusok jelentősége</p> <p><b>Húsiparban alkalmazott hasznos mikroorganizmusok</b> A hús- és baromfiipari gyártástechnológiában alkalmazott színtenyészetek, nemespenészek</p> <p><b>A tisztító- és fertőtlenítőszer hatása a mikroorganizmusokra</b> A tisztítás és fertőtlenítés jelentősége Tisztító- és fertőtlenítőszerekkel szemben támasztott követelmények A tisztítás és fertőtlenítés folyamata</p> <p><b>A mikroorganizmusok szaporodásának gátlására és/vagy elpusztítására alkalmazott eljárások</b> A hús- és baromfiiparban alkalmazott tartósító eljárások</p> <p><b>Állatbetegségek</b> Emberre veszélyes sertés-, szarvasmarha- és baromfibetegségek</p>
---	--



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

### Csontozó munkás részzakma képzési programja

Emberre nem veszélyes sertés-, szarvasmarha- és baromfibetegségek

#### **Élelmiszer-biztonság**

Az élelmiszer-biztonság alapjai, GHP, GMP

A gyártásközi és késztermék-minőségellenőrzés módjai és jelentősége

#### **Élelmiszer-biztonsági rendszerek**

Az élelmiszer-biztonság jogszabályi háttere

HACCP-rendszer alapfogalmai, alapelvei

Kritikus pontok meghatározása sertés-, marha- és baromfivágás esetében

Élelmiszer-biztonságot veszélyeztető tényezők:

- Biológiai veszélyek
- Kémiai veszélyek
- Fizikai veszélyek

Az ISO minőségbiztonsági rendszer alapelvei

ISF- és BRC-rendszerek alapelvei

Azonosíthatóság, nyomonkövethetőség (QR, Vonalkód, RFID)

#### **2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret tartalma:**

##### **Vágóállatfajok, -fajták**

Sertésfajták hasznosítási irány szerint

Szarvasmarhafajták hasznosítás szerint

Soványbaromfi-fajták hasznosítási irány szerint

Vízibaromfi-fajták hasznosítási irány szerint

##### **A vágóállatok szervezetének felépítése**

Vágóállatok szöveteinek csoportosítása, jellemzése

Vágóállatok testüregei, szervei, ehető belső szervei

Vágóállatok szervrendszere

Vágóállatok mozgásszervrendszere

A sertés csontvázának felépítése, fej, törzs, végtagok csontjai

A szarvasmarha csontvázának felépítése, fej, törzs, végtagok csontjai

A baromfi csontvázának felépítése, fej, törzs, végtagok csontjai

#### **3. tananyagegység: Félsertés darabolása, csontozása tartalma:**

##### **Félsertés darabolása, csontozása gyártástechnológiai célra:**

Sertésféltestek mennyiségi és minőségi átvétele:

- Szállítási dokumentációk ellenőrzése
- A sertésféltestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, minőségbiztosítási rendszer utasításai szerinti átvétel végrehajtása.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

## Csontozó munkás részzakma képzési programja

Adatok rögzítése az informatikai nyomkövetési rendszerben  
Sertésféltestek gyártástechnológiai követelmények szerinti testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával.  
Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során  
Sertés testtájak gyártástechnológiai követelmények szerinti csontozása kéziszerszámokkal  
Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során  
A kicsontozott húsalapanyag minőségi osztályok előírásai szerinti kivágása (S95, S90, S80, S80k, S70, S70k, S60, S60k).  
A minőségi osztályok jelentése.  
Mirigyek, csontszilánkok, véres részek kivágása.  
Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során  
Az előkészített gyártási alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint.  
A keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása

### **Bőrös félsertés darabolása, csontozása pácolási célra:**

Sertésféltestek mennyiségi és minőségi átvétele  
– Szállítási dokumentációk ellenőrzése.  
– A sertésféltestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, minőségbiztosítási rendszer utasításai szerinti átvétel.  
Adatok rögzítése az informatikai nyomkövetési rendszerben  
Bőrös féltestek húsrészeiből előállítható pácolt termékek ismertetése, csoportosítása  
Sertésféltestek gyártástechnológiai követelmények szerinti testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával.  
Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során  
Sertésféltesttájak gyártástechnológiai követelmények szerinti csontozása, mirigyes, véres részek, csontszilánkok eltávolítása, formázása kéziszerszámokkal.  
Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során  
Az előkészített pácolási alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint  
A keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása

### **Tőkefélsertés darabolása, csontozás kereskedelmi célra:**

Sertésféltestek mennyiségi és minőségi átvétele  
– Szállítási dokumentációk ellenőrzése  
– A sertésféltestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, minőségbiztosítási rendszer utasításai szerinti átvétel.  
Adatok rögzítése az informatikai nyomkövetési rendszerben  
Sertésféltestek kereskedelmi értékesítési követelmények szerinti testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

## Csontozó munkás részzakma képzési programja

Higiéniiai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során  
Sertéstesttájak kereskedelmi értékesítési követelmények szerinti csontozása, mirigyes, véres részek, csontszilánkok eltávolítása kéziszerszámok alkalmazásával.

Higiéniiai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során  
A húsrészek konyhatechnikai felhasználása  
Az előkészített alapanyagok minőségbiztosítási rendszer előírásai szerinti hűtőtárolása.

A keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása

**4. tananyagegység: Marhanegyed darabolása, csontozása tartalma**

**Marhaelsőnegyed darabolása, csontozása gyártástechnológiai célra:**

Marhanegyedtest mennyiségi és minőségi átvétele

– Szállítási dokumentációk ellenőrzése

– A marhanegyedtestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint.

Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben

Marhanegyedtest testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával, a gyártástechnológiai követelmények szerint.

Higiéniiai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során  
Marhatesttájak csontozása kéziszerszámokkal, a gyártástechnológiai követelmények szerint.

Higiéniiai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során.  
A csontozás során keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása

A kicsontozott húsalapanyag kivágása a minőségi osztályok előírásai szerint (M95, M90, M80, M80k, M70, M70k, M60, M60k).

A minőségi osztályok jelentése

Mirigyek, csontszilánkok, véres részek kivágása.

Higiéniiai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során  
Az előkészített gyártási alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

**Marhaelsőnegyed darabolása, csontozása kereskedelmi célra:**

Marhanegyedtest mennyiségi és minőségi átvétele

– Szállítási dokumentációk ellenőrzése

– A marhanegyedtestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint.

Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben

Marhanegyedtest testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával, a kereskedelmi értékesítési követelmények szerint.





## Csontozó munkás részzakma képzési programja

Higiéniiai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során  
Marhanegyedtest kereskedelmi értékesítési követelmények szerinti csontozása, mirigyes, véres részek, csontszilánkok eltávolítása kéziszerszámok alkalmazásával. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során.

A csontozás során keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása

A húsrészek konyhatechnikai felhasználása

Az előkészített alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

### **Marhahátsónegyed darabolása, csontozása gyártástechnológiai célra:**

Marhanegyedtest mennyiségi és minőségi átvétele

– Szállítási dokumentációk ellenőrzése

– A marhanegyedtestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződése jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint. Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben

Marhanegyedtest testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával, a gyártástechnológiai követelmények szerint. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során  
Marhatesttájak gyártástechnológiai követelmények szerinti csontozása kéziszerszámokkal.

Higiéniiai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során.

A csontozás során keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása

A kicsontozott húsalapanyag kivágása a minőségi osztályok előírásai szerint.

Mirigyek, csontszilánkok, véres részek kivágása (M95, M90, M80, M80k, M70, M70k, M60, M60k).

A minőségi osztályok jelentése.

Higiéniiai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során

Az előkészített gyártási alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint.

### **Marhahátsónegyed darabolása, csontozása kereskedelmi célra:**

Marhanegyedtest mennyiségi és minőségi átvétele

– Szállítási dokumentációk ellenőrzése

– A marhanegyedtestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint. Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben

Marhanegyedtest testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával, a kereskedelmi értékesítési követelmények szerint. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során  
Marhanegyedtest kereskedelmi értékesítési követelmények szerinti



### Csontozó munkás részszakma képzési programja

	<p>csontozása, mirigyes, véres részek, csontszilánkok eltávolítása kéziszerszámok alkalmazásával.</p> <p>Higiéniiai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során.</p> <p>A csontozás során keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása</p> <p>A húsrészek konyhatechnikai felhasználása</p> <p>Az előkészített alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint</p> <p><b>5. tananyagegység: Sovány- és vízibaromfi darabolása tartalma:</b> <b>Soványbaromfi darabolása, csontozása kereskedelmi célra:</b> Soványbaromfitestek mennyiségi és minőségi átvétele</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Szállítási dokumentációk ellenőrzése</li><li>– Maghőmérséklet, pH-érték és a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint.</li></ul> <p>Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben</p> <p>Soványbaromfi testtáji darabolása kéziszerszám alkalmazásával, a kereskedelmi értékesítés követelményei szerint.</p> <p>Comb, mell csontozása és filézése kéziszerszám alkalmazásával</p> <p>A művelettel kapcsolatos higiéniai és munkabiztonsági előírások</p> <p><b>Vízibaromfi darabolása, csontozása kereskedelmi célra:</b> Vízibaromfitestek mennyiségi és minőségi átvétele</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Szállítási dokumentációk ellenőrzése</li><li>– Maghőmérséklet, pH-érték és a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint.</li></ul> <p>Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben</p> <p>Vízibaromfi testtáji darabolása kéziszerszám alkalmazásával, a kereskedelmi értékesítés követelményei szerint.</p> <p>Comb, mell csontozása és filézése kéziszerszám alkalmazásával</p> <p>A művelettel kapcsolatos higiéniai és munkabiztonsági előírások.</p> <p>A csontozás során keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása</p>
A képzés tananyagegységeinek óraszámja  TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT	<p><b>1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek</b> óraszámja: 19 óra</p> <p>Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p><b>2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret</b> óraszámja: 19 óra</p> <p>Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**Csontozó munkás részszakma képzési programja**

	<p><b>3. tananyagegység: Félsertés darabolása, csontozása</b> óraszám: 103 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p><b>4. tananyagegység: Marhanegyed darabolása, csontozása</b> óraszám: 75 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p><b>5. tananyagegység: Sovány- és vízibaromfi darabolása</b> óraszám: 24 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p><b>1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek</b> megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- előadás</li><li>- online előadás</li><li>- magyarázat</li><li>- megbeszélés</li><li>- bemutatás</li><li>- szemléltetés</li><li>- egyéni feladatmegoldás</li><li>- projektmódszer</li><li>- oktató videó</li></ul> <p><b>2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret</b> megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- előadás</li><li>- online előadás</li><li>- magyarázat</li><li>- megbeszélés</li><li>- bemutatás</li><li>- szemléltetés</li><li>- egyéni feladatmegoldás</li><li>- projektmódszer</li><li>- oktató videó</li></ul> <p><b>3. tananyagegység: Félsertés darabolása, csontozása</b> megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- előadás</li></ul>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**Csontozó munkás részzakma képzési programja**

	<ul style="list-style-type: none"><li>- online előadás</li><li>- magyarázat</li><li>- megbeszélés</li><li>- bemutatás</li><li>- szemléltetés</li><li>- egyéni feladatmegoldás</li><li>- gyakorlati feladatmegoldás</li><li>- projektmódszer</li><li>- gyakorlat</li><li>- oktató videó</li></ul> <p><b>4. tananyagegység: Marhanegyed darabolása, csontozása</b> megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- előadás</li><li>- online előadás</li><li>- magyarázat</li><li>- megbeszélés</li><li>- bemutatás</li><li>- szemléltetés</li><li>- egyéni feladatmegoldás</li><li>- gyakorlati feladatmegoldás</li><li>- projektmódszer</li><li>- gyakorlat</li><li>- oktató videó</li></ul> <p><b>5. tananyagegység: Sovány- és vízibaromfi darabolása</b> megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- előadás</li><li>- online előadás</li><li>- magyarázat</li><li>- megbeszélés</li><li>- bemutatás</li><li>- szemléltetés</li><li>- egyéni feladatmegoldás</li><li>- gyakorlati feladatmegoldás</li><li>- projektmódszer</li><li>- gyakorlat</li><li>- oktató videó</li></ul>
A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák	<p><b>1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek</b> megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- frontális</li><li>- egyéni</li></ul>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

### Csontozó munkás részzszakma képzési programja

TANANYAGEGYSÉGEN-  
KÉNT

- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

**2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:**

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

**3. tananyagegység: Félsertés darabolása, csontozása megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:**

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás

**4. tananyagegység: Marhanegyed darabolása, csontozása megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:**

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás

**5. tananyagegység: Sovány- és vízibaromfi darabolása megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:**

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás



**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**Csontozó munkás részsakma képzési programja**

<p>A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p><b>1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek</b> beszámítható óraszám: 5 óra</p> <p><b>2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret</b> beszámítható óraszám: 5 óra</p> <p><b>3. tananyagegység: Félsertés darabolása, csontozása</b> beszámítható óraszám: 0 óra</p> <p><b>4. tananyagegység: Marhanegyed darabolása, csontozása</b> beszámítható óraszám: 0 óra</p> <p><b>5. tananyagegység: Sovány- és vízibaromfi darabolása</b> beszámítható óraszám: 0 óra</p>
<p>A maximális csoportlétszám</p>	<p>30 fő</p>
<p>A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p><b>1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek</b> teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p><b>2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret</b> teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p><b>3. tananyagegység: Félsertés darabolása, csontozása</b> teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p><b>4. tananyagegység: Marhanegyed darabolása, csontozása</b> teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p><b>5. tananyagegység: Sovány- és vízibaromfi darabolása</b> teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden</p>



**Csontozó munkás részzakma képzési programja**

	témakörből kell kérdésekre válaszoljon.
A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele <b>TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT</b>	<p><b>1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek</b> elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és</li><li>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</li></ul> <p><b>2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret</b> elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és</li><li>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</li></ul> <p><b>3. tananyagegység: Félsertés darabolása, csontozása</b> elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és</li><li>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</li></ul> <p><b>4. tananyagegység: Marhanegyed darabolása, csontozása</b> elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és</li><li>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</li></ul> <p><b>5. tananyagegység: Sovány- és vízibaromfi darabolása</b> elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és</li><li>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</li></ul>



**Csontozó munkás részzakma képzési programja**

A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

Képzést lezáró komplex vizsga eredményes teljesítése, mely 1 részből áll:

**Projektfeladat**

A vizsgatevékenység megnevezése: Csontozó projektfeladat

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.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes vizsgán belül: 100%

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 vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

A 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.

A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A projektfeladat során használható:

- Magyar Élelmiszerkönyv
- gyártmánylap
- minőségbiztosítási dokumentum

A részzakma elvégzését lezáró vizsga eredményes teljesítése esetén: képző intézmény által kiállított Csontozó munkás **Tanúsítvány**, melynek birtokában szakmai vizsgára bocsátható valamely független akkreditált vizsgaközpontban, ahol eredményes szakmai vizsga esetén szakmai bizonyítvány szerezhető.





Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

## Csontozó munkás részszakma képzési programja

A képzési program  
végrehajtásához szükséges  
személyi feltételek

TANANYAGEGYSÉGEN-  
KÉNT

**1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek** végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy
- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari végzettség vagy
- Szakirányú élelmiszeripari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

**2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret** végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy
- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari végzettség vagy
- Szakirányú élelmiszeripari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

**3. tananyagegység: Félsertés darabolása, csontozása** végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy
- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari végzettség vagy
- Szakirányú élelmiszeripari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

**4. tananyagegység: Marhanegyed darabolása, csontozása** végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy
- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari végzettség vagy
- Szakirányú élelmiszeripari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

**5. tananyagegység: Sovány- és vízibaromfi darabolása** végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy
- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari végzettség vagy
- Szakirányú élelmiszeripari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat



## Csontozó munkás részzakma képzési programja

A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek

TANANYAGEGYSÉGEN-  
KÉNT

- 1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:**
  - o számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- 2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:**
  - o számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- 3. tananyagegység: Félsertés darabolása, csontozása végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:**
  - o ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
  - o számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
  - o mérőeszközök (pld. tömeg-, hossz mérő berendezések és hőmérők)
  - o egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
  - o a tisztítás gépei
  - o higiéniai eszközök, berendezések
  - o daraboló-csontozó vonal alapgépei: daraboló gépek, csontozó eszközök és gépek, szeparátorok
  - o anyagmozgató gépek, berendezések:
  - o környezetvédelmi eszközök, berendezések.
  - o egyéni védőeszközök és berendezések
  - o bolti eszközök és berendezések
- 4. tananyagegység: Marhanegyed darabolása, csontozása végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:**
  - o ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
  - o számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
  - o mérőeszközök (pld. tömeg-, hossz mérő berendezések és hőmérők)
  - o egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
  - o a tisztítás gépei
  - o higiéniai eszközök, berendezések
  - o daraboló-csontozó vonal alapgépei: daraboló gépek, csontozó eszközök és gépek, szeparátorok
  - o anyagmozgató gépek, berendezések:
  - o környezetvédelmi eszközök, berendezések.
  - o egyéni védőeszközök és berendezések
  - o bolti eszközök és berendezések
- 5. tananyagegység: Sovány- és vízibaromfi darabolása végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:**
  - o ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
  - o számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
  - o mérőeszközök (pld. tömeg-, hossz mérő berendezések és



**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
**Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.**



**Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114**

**Csontozó munkás részzakma képzési programja**

	<p>hőmérők)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>o egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)</li><li>o a tisztítás gépei</li><li>o higiéniai eszközök, berendezések</li><li>o daraboló-csontozó vonal alapgépei: daraboló gépek, csontozó eszközök és gépek, szeparátorok</li><li>o anyagmozgató gépek, berendezések:</li><li>o környezetvédelmi eszközök, berendezések.</li><li>o egyéni védőeszközök és berendezések</li><li>o bolti eszközök és berendezések</li></ul>
A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja	A képzéshez nincs szükség egyéb speciális feltételekre.

Előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő

neve: Szűts Rita

nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.

Aláírása: ..... 

Előzetes minősítés helye: Szeged

Előzetes minősítés időpontja: 2021. február 10.

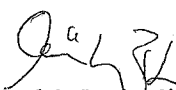
Felnőttképző képviselőjére jogosult személy

neve: Czibula Zoltán

Aláírása: ..... 



**ALFA KISOSZ**  
Érdekvédő és Képző Egyesület  
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1  
Adószám: 19056982-2-04  
Nyilvántartási szám: E-000063/2013  
Banksz.: OTP: 11733003-20001130

  
Szakértő szíghója



**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

---

## Csontozó munkás részszakma képzési programja

### Szakértő vélemény

Szűts Rita felnőttképzési szakértő (Nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.) az ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület által készített Csontozó munkás megnevezésű részszakma képzési programot **előminősítem**, mivel az megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 4 0721 05 08 számú Hentes és húskészítmény készítő megnevezésű szakmát megalapozó Képzési és kimeneti követelményben és Programtervben előírtaknak.

Dátum: 2021. 02. 10.

Előminősítő szakértő aláírása: ..........