

**906. A húsipari és malomipari munkavégzés követelményei megnevezésű, 10926-12
azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

Feladatprofil:

- Felkészül a munkavégzésre
- Átveszi a munkaterületet
- A tevékenységhez szükséges műszaki, technológiai, személyi feltételeket biztosítja
- Megismeri az elvégzendő feladatot, felméri a szükséges anyagokat
- Alkalmazza az anyagmozgatás és anyagtárolás biztonságtechnikáját
- Technológiai, termelési számításokat végez
- Alapanyagot, gyártásközi és készterméket vizsgál, minősít
- Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
- Számítógépes adatfeldolgozást végez
- Vállalkozást indít, működtet
- A takarítás, tisztítás, fertőtlenítés műveletét az előírásoknak megfelelően alkalmazza

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Munkaterület jellemzői
- Munka- és védőruhák, munka- és védőeszközök
- Biztonságos munka feltételei
- Higiéniai követelmények
- Élelmiszerbiztonság, minőségbiztosítás
- Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok
- Tisztító és fertőtlenítő szerek
- Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok
- Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos- és adalékanyagok
- Szükséges gépek, berendezések használata
- Laboratóriumi alapmérések
- Labortechnikai eszközök használata
- Mintavétel (alapanyag, gyártásközi- és késztermék esetében)
- Szakmai számítások
- Számítógépes alkalmazások
- Dokumentumok, naplók vezetése
- Vállalkozási alapok
- Gazdálkodási alapok

Szakmai készségek:

- Szakmai olvasott szöveg hallás utáni megértése
- Szakmai nyelvű íráskészség
- Komplex eszközhasználati képesség
- Elemi számolási készség
- Számítógép felhasználói szintű használata

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Pontosság
- Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatfenntartó készség
- Közérthetőség
- Konfliktusmegoldó készség

Módszerkompetenciák:

- Áttekintő képesség
- Ismeretek helyénvaló alkalmazása
- Gyakorlatias feladatértelmezés

911. A Speciális állatfeldolgozás megnevezésű, 10931-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Átveszi a munkaterületet
- Vágóállatot átvesz
- Vágásra előkészít
- Kábítást végez
- Vág, elvéreztet
- Pikkelyez
- Zsigerel
- Testet mos
- Halat darabol, filéz
- Forrázást, kopasztást végez
- Bőrfejtést végez
- Testet mos
- Testet bont, zsigerel, tisztít
- Belsőséget kezel
- Minősít, osztályoz
- Kézi vagy gépi darabolást végez, csontoz, filéz
- Hőelvonással tartósít
- Készítménygyártáshoz szükséges anyagokat előkészíti
- Alapanyagokat aprít, fűszerez
- Pácoldatot készít, sóz, pácol
- Terméket tölt
- Formázást végez
- Zárást végez, ellenőriz
- Hőkezelést végez
- Füstölést végez
- Egész vagy darabolt terméket csomagol
- Speciális állatfélék feldolgozásával különböző típusú késztermékeket gyárt
- Befejező műveleteket végez
- Eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet
- Betartja a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Munkaterület jellemzői
- Munka- és védőruhák, munka- és védőeszközök
- Biztonságos munka feltételei
- Higiéniai követelmények
- Élelmiszerbiztonság, minőségbiztosítás
- Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok
- Tisztító- és fertőtlenítőszer
- Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

- Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos- és adalékanyagok
- Szükséges gépek, berendezések működése
- Dokumentumok, naplók vezetése

Szakmai készségek:

- Szakmai olvasott szöveg hallás utáni megértése
- Szakmai nyelvű íráskészség
- Komplex eszközhasználati képesség
- Elemi számolási készség
- Számítógép felhasználói szintű használata

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Pontosság
- Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatfenntartó készség
- Motiválhatóság
- Konfliktusmegoldó készség

Módszerkompetenciák:

- Áttekintő képesség
- Ismeretek helyénvaló alkalmazása
- Gyakorlatias feladatértelmezés