

## **31 541 01      Bolti hentes részszakképesítés szakmai követelménymoduljai**

### **1667. A Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás megnevezésű, 10891-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

#### **Feladatprofil:**

- Betartja az új élelmiszerekhez szükséges engedélyezési eljárásokat
- Alkalmazza az élelmiszer-higiénias és élelmiszer-biztonsági előírásokat (törvény, rendelet, minőségügyi kézikönyv)
- Alkalmazza a Jó Higiéniai Gyakorlatot (GHP)
- Használja a mikrobák elpusztításának módszereit
- Mikrobák szaporodásának gátlását végzi
- Betartja a HACCP rendszer előírásait
- Betartja a személyi és környezeti higiéniaira vonatkozó előírásokat
- Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez
- Élelmiszerek gyártása során kritikus higiéniai pontokat ellenőriz
- ISO 22000, HACCP rendszerek alapelveit ismeri, betartja
- Élelmiszerbiztonsági rendszerek (IFS, BRC), nyomkövetés alapelveit ismeri, alkalmazza
- Jegyzőkönyveket, minőségbiztosítási dokumentációkat vezet
- Mikrobiológiai alapismereteit használja
- A hasznos és káros mikroorganizmusok jellemzőit, szaporodásuk és elpusztításuknak lehetőségeit alkalmazza

#### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

##### *Szakmai ismeretek:*

- Higiéniahoz, minőségbiztosításhoz kapcsolódó rendeletek, jogszabályok
- Tisztító-, fertőtlenítőszeres jellemzői, hatásuk, alkalmazhatóságuk
- Jó higiéniai gyakorlat elemei
- Alapvető minőségbiztosítási dokumentumok
- Mikrobiológiai ismeretek: élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló káros és hasznos mikroorganizmusok, életfeltételei, jellemzői
- Élelmiszerek útján terjedő megbetegedések, ételmérgezések jelentősége
- A mikroorganizmusok szerepe a természetben (hasznos, káros)
- Vírusok, baktériumok, élesztők, penészek, élelmiszer-ipari szempontból fontos mikroorganizmusok fogalma, alaklana, felépítése, anyagcseréje, telepképzése, előfordulási valószínűsége
- Az élelmiszeripari és egészségügyi szempontból fontos mikroorganizmusok
- Az élelmiszer romlása, a leggyakrabban előforduló élelmiszermérgezések, élelmiszerfertőzések tünetei és az ezzel kapcsolatos higiénés követelmények
- Az élelmiszertermelés alapvető egészségügyi követelményei

- Az életfeltételek és a mikroorganizmusok szaporodása, anyagcseréje közötti összefüggés
- Az endospóra képzés és a vegetatív sejt alakulás feltételei
- A mikroorganizmusok anyagcseréjének jelentősége az élelmiszeriparban és egyéb területeken (gyógyszer, mezőgazdaság, az ember anyagcseréjében)
- Az élelmiszeripar szempontjából károsnak ítélt mikroorganizmusok elleni védekezés módjai

*Szakmai készségek:*

- Szakmai nyelvű beszédképesség
- Szakmai nyelvű írásképesség
- Szakmai olvasott szöveg megértése
- Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Döntésképeség
- Precizitás

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- Logikus gondolkodás

**1678. A Darabolás, csontozás megnevezésű, 10928-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Átveszi a munkaterületet
- Előkészíti a szükséges anyagokat
- Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat
- Féltest testtáji darabolását végzi
- Testet húsrészekre bont, csontoz, kivág
- Húsokat osztályoz
- Testet húsrészekre bont, formáz, pácolásra előkészít
- Húsokat csomagol és hűtőraktároz
- Adminisztrációs munkát végez
- Eszközöket használ, gépeket kezel
- Betartja a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

- Vágóállatok csontváza, izomcsoportjai
- Vágási főtermékek és melléktermékek jellemzése, feldolgozása
- Sertés húsrészei, csontjai, konyhatechnikai felosztása
- Szarvasmarha első és hátsó negyedének húsrészei, csontjai, konyhatechnikai felosztása
- Juh kereskedelmi húsrészei
- Darabolás gépei, berendezései
- Csontozás, kivágás eszközei

*Szakmai készségek:*

- Darabolás, csontozás eszközeinek használata
- Anyagmozgató eszközök használata
- Húsrészek gazdaságos és szakszerű feldolgozása
- Technológiai, higiéniai előírások alkalmazása
- Védőfelszerelések használata

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Kéz ügyesség
- Monotonia-tűrés

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság
- Visszacsatolási készség
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Intenzív munkavégzés

**1680. A Húsipari értékesítés megnevezésű, 10930-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Anyagokat átvesz, raktároz
- Sertés, marha, juh, húsrészeket darabol, csontoz, darál
- Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését elvégzi
- Kereskedelemben húst, húskészítményt értékesít, kiszolgál
- Kereskedelmi egység higiéniai előírásait betartja
- Termékek jelölésével kapcsolatos előírásokat alkalmaz
- Kést, darálót, szeletelőgépet, egyéb eszközöket biztonságosan, higiénikusan működtet
- Vevőket segít kiszolgálni, tájékoztat, informál
- Vevőkkel udvariasan kommunikál
- Vállalkozást indít, működtet
- Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat
- Árukezelést, raktározást, leltározást végez

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

- Kereskedelmi alapok
- Vállalkozási alapok
- Húsáruismeret
- A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások
- Dokumentumok, naplók, jegyzőkönyvek vezetése

*Szakmai készségek:*

- Köznyelvi beszédképesség
- Információforrások kezelése
- Elemi számolási készség
- Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Külső megjelenés
- Pontosság
- Türelmesség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Meggyőzőképesség, udvariasság
- Kommunikációs rugalmasság

Módszerkompetenciák:

- Körültekintés, elővigyázatosság
- A környezet tisztántartása
- Módszeres munkavégzés