**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-higiéniás 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 higiéniára vonatkozó előírásokat
* Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez
* Élelmiszerek gyártása során kritikus higiéniai pontokat ellenőriz
* ISO 22000, HACCP rendszerek alapelveit ismeri, betartja
* Élelmiszerbiztonsági rendszerek (IFS, BRC), nyomonkövetés 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:*

* Higiéniához, minőségbiztosításhoz kapcsolódó rendeletek, jogszabályok
* Tisztító-, fertőtlenítőszerek 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, alaktana, 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 sejtté 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 beszédkészség
* Szakmai nyelvű íráskészség
* Szakmai olvasott szöveg megértése
* Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
* Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

* Felelősségtudat
* Döntésképesség
* Precizitás

Társas kompetenciák:

* Kapcsolatteremtő készség
* Határozottság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás 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
* Kézügyesség
* Monotónia-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 beszédkészség
* Információforrások kezelése
* Elemi számolási készség
* Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

* Külső megjelenés
* Pontosság
* Türelmesség

Társas kompetenciák:

* Kapcsolatteremtő készség
* Meggyőzőkészség, udvariasság
* Kommunikációs rugalmasság

Módszerkompetenciák:

* Körültekintés, elővigyázatosság
* A környezet tisztántartása
* Módszeres munkavégzés