**3.51.**

**SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV**

**az**

**55 541 04**

**HÚS– ÉS BAROMFIIPARI SZAKTECHNIKUS**

**SZAKKÉPESÍTÉS-RÁÉPÜLÉSHEZ**

**I. A szakképzés jogi háttere**

A szakképzési kerettanterv

– a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,

– a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

* az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
* az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és

– az 55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

1. **A szakképesítés-ráépülés alapadatai**

A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 541 04

A szakképesítés-ráépülés megnevezése: Hús- és baromfiipari szaktechnikus

A szakmacsoport száma és megnevezése: 21 Élelmiszeripar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVI. Élelmiszeripar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

Elméleti képzési idő aránya: 40 %

Gyakorlati képzési idő aránya: 60 %

1. **A szakképzésbe történő belépés feltételei**

Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

Bemeneti kompetenciák: -

Szakmai előképzettség: 54 541 02 Élelmiszeripari technikus

Előírt gyakorlat:-

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: -

1. **A szakképzés szervezésének feltételei**

**Személyi feltételek**

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

|  |  |
| --- | --- |
| **Tantárgy** | **Szakképesítés/Szakképzettség** |
| - | - |

**Tárgyi feltételek**

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs

*Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: nincs*.

1. **A szakképesítés-ráépülés óraterve nappali rendszerű oktatásra**

A szakgimnáziumi képzés összes szakmai óraszáma 1 évfolyamos képzés esetén: 1085 óra (31 hét x 35 óra)

A szakgimnáziumi képzés összes szakmai óraszáma szabadsáv nélkül 1 évfolyamos képzés esetén: 976 óra (31 hét x 31,5 óra)

1. számú táblázat

**A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Szakmai követelmény-modulok | Tantárgyak | Elméleti  heti óraszám | Gyakorlati heti óraszám |
| 10915-12  Hús- és baromfiipari termékelőállítás | Húsipari termékelőállítás | 7,5 |  |
| Húsipari termékelőállítás gyakorlat |  | 12 |
| Baromfiipari termékelőállítás | 5 |  |
| Baromfiipari termékelőállítás gyakorlat |  | 7 |
| Összes óra | | 12,5 | 19 |
| Összes óra | | 31,5 | |

A 2. számú táblázat „A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma” megadja a fent meghatározott heti óraszámok alapján a teljes képzési időre vonatkozó óraszámokat az egyes tantárgyak témaköreire vonatkozóan is (szabadsáv nélküli szakmai óraszámok).

2. számú táblázat

**A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Szakmai követelménymodul** | **Tantárgyak***/*témakörök | **Elméleti órák száma** | **Gyakorlati órák száma** |
| **10915-12**  **Hús- és baromfiipari termékelőállítás** | **Húsipari termék előállítás** | **232** |  |
| Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások a húsiparban | *32* |  |
| A húsipari termékek minőségi és minősítési előírásai | *32* |  |
| A húsipari termék előállítás technológiája | *112* |  |
| Húsipari termék előállítás gépei, berendezései | *56* |  |
| **Húsipari termékelőállítás gyakorlat** |  | **372** |
| Húsipari termékgyártás |  | *276* |
| Gépek, berendezések napi karbantartása, tisztítása |  | *64* |
| Alapanyag-, gyártásközi és késztermék-ellenőrzési vizsgálatok, minősítés |  | *32* |
| **Baromfiipari termék előállítás** | **155** |  |
| Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások a baromfiiparban | *32* |  |
| A baromfiipari termékek minőségi és minősítési előírásai | *32* |  |
| A Baromfiipari termék előállítás technológiája | *64* |  |
| Baromfiipari termék előállítás gépei, berendezései | *27* |  |
| **Baromfiipari termék előállítás gyakorlat** |  | **217** |
| Baromfiipari termékgyártás |  | *121* |
| Gépek, berendezések napi karbantartása, tisztítása |  | *64* |
| Alapanyag-, gyártásközi és késztermék-ellenőrzési vizsgálatok, minősítés |  | *32* |
| **Összes órák száma:** | | **387** | **589** |
| **Összesen:** | | **976** | |
| Elméleti/gyakorlati óraszámok %-os aránya: | | 39,7 | 60,3 |

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8. § (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, *a* *témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás*.

**A**

**10915-12 azonosító számú**

**Hús- és baromfiipari termékelőállítás megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 10915-12 azonosító számú, Hús- és baromfiipari termékelőállítás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Szakmai követelménymodul azonosító száma és megnevezése** | **Húsipari termék előállítás** | | | | **Húsipari termék előállítás gyakorlat** | | | **Baromfiipari termék előállítás** | | | | **Baromfiipari termék előállítás gyakorlat** | | |
| Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások a húsiparban | A húsipari termékek minőségi és minősítési előírásai | A húsipari termék előállítás technológiája | Húsipari termék előállítás gépei, berendezései | Húsipari termékgyártás | Gépek, berendezések napi karbantartása, tisztítása | Alapanyag-, gyártásközi és késztermék-ellenőrzési vizsgálatok, minősítés | Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások a baromfiiparban | A baromfiipari termékek minőségi és minősítési előírásai | A Baromfiipari termék előállítás technológiája | Baromfiipari termék előállítás gépei, berendezései | Baromfiipari termékgyártás | Gépek, berendezések napi karbantartása, tisztítása | Alapanyag-, gyártásközi és késztermék-ellenőrzési vizsgálatok, minősítés |
| FELADATOK | | | | | | | | | | | | | | |
| Technológiai és/vagy termelési számításokat végez. |  |  | X |  | X |  |  |  |  | X |  | X |  |  |
| Átveszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat. | X | X | X |  | X | X | X | X | X | X |  | X | X | X |
| A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket. | X |  |  | X |  | X |  | X |  |  | X |  | X |  |
| Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik. | X |  |  | X |  | X |  | X |  |  | X |  | X |  |
| Részt vesz a karbantartási munkákban. | X |  |  | X |  | X |  | X |  |  | X |  | X |  |
| Beállítja, üzemelteti a technológiai berendezéseket, gépeket és elvégzi a tisztításukat az élelmiszeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszerek alkalmazásával. | X |  |  | X |  | X |  | X |  |  | X |  | X |  |
| Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagoltatja a készterméket. | X |  | X | X | X |  |  | X |  | X | X | X |  |  |
| Megszervezi az üzem víz- és energia-gazdálkodását. | X |  | X |  | X |  |  | X |  | X |  | X |  |  |
| A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást. | X |  | X |  |  | X |  | X |  | X |  |  | X |  |
| Alapanyagot vizsgál és/vagy ellenőriz, gyártásközi vizsgálatokat végez. | X | X | X |  | X |  | X | X | X | X |  | X |  | X |
| Készterméket ellenőriz és/vagy minősít, előírásoknak megfelelően mintát vesz. | X | X | X |  | X | X | X | X | X | X |  | X |  | X |
| Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál, elvégzi a szükséges szakmai, technológiai számításokat. |  |  | X |  | X |  |  |  |  | X |  | X |  |  |
| Gyártás- és gyártmányfejlesztésre javaslatot tesz. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Betartja és betartatja a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Vágóhídi műveleteket végeztet. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat, gondoskodik az esetleges hasznosításukról. | X |  | X | X | X | X | X | X |  | X | X | X | X | X |
| Darabolást, csontozást végeztet. | X |  | X | X | X |  | X | X |  | X | X | X |  | X |
| Osztályozást, válogatást végeztet, ellenőriz. | X | X | X |  | X |  | X | X | X | X |  | X |  | X |
| Aprító műveletet végeztet, ellenőriz (kézzel és/vagy géppel). | X |  | X | X | X |  | X | X |  | X | X | X |  | X |
| Hűtést, fagyasztást végeztet, ellenőriz. | X |  | X | X | X |  |  | X |  | X | X | X |  |  |
| Meghatározza a termék előállításának nyersanyag, segédanyag, adalékanyag szükségletét. | X |  | X |  | X |  | X | X |  | X |  | X |  | X |
| Működteti a gyártóvonal berendezéseit. | X |  | X | X | X | X |  | X |  | X | X | X | X |  |
| Másodlagos feldolgozást végeztet, füstölt, pácolt, lángolt terméket gyártat, ellenőriz. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Laboratóriumi eszközöket és műszereket kezel, kalibrál, mikrobiológiai mintát vesz, vizsgálatokat végez és kiértékeli az eredményt. | X | X |  | X | X |  | X | X | X |  | X | X |  | X |
| Betartja az új élelmiszerekhez szükséges engedélyezési eljárásokat | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | | | | | | | | | |
| Az élelmiszerek alapvető kémiai összetétele, sajátságai, azok élettani és dietetikai hatása. | X | X | X |  | X |  | X | X | X | X |  | X |  | X |
| A tápanyagok felszívódása és emésztése, az élelmiszerek táplálkozás- élettani értékelése. |  |  | X |  | X |  | X |  |  | X |  | X |  |  |
| A vágóállat- és baromfifajok, fajták, azok külső és belső tulajdonságai, a hasznosítási irányok. |  |  | X |  | X |  | X |  |  | X |  | X |  | X |
| A vágóállatok és baromfifajták szervezeti felépítése, jelentősége a feldolgozási folyamatokban. |  |  | X | X | X |  |  |  |  | X | X | X |  |  |
| A fajtakiválasztás, takarmányozás összefüggései, azok hatása a termékek mennyiségére, minőségére. |  | X | X |  | X |  | X |  | X | X |  | X |  | X |
| A biztonságos és higiénikus munkavégzés alapvető szabályai. | X |  | X | X | X | X | X | X |  | X | X | X | X | X |
| Munka-, tűz- és környezetvédelmi vonatkozó szabályok, fellépő veszélyek esetén a megfelelő beavatkozások. | X |  | X | X | X | X | X | X |  | X | X | X | X | X |
| Az élelmiszeripari higiénia személyi, gyártási és kereskedelmi jelentősége. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Vonatkozó állategészségügyi előírások. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Az alap- és segédanyagok fajták jellemzői, jelentősége, a választékbővítés fontossága. |  | X | X |  | X |  | X |  | X | X |  | X |  | X |
| A vágóállat- és baromfifajták elsődleges feldolgozása, tárolási technológiái, szervezési, működtetési és ellenőrzési feladatai. | X |  | X | X | X |  | X | X |  | X | X | X |  | X |
| A kitermelődő melléktermékek használati értéke, feldolgozási lehetőségei és módjai. | X |  | X | X | X |  | X | X |  | X | X | X |  | X |
| A továbbfeldolgozás, húskészítménygyártás során alkalmazott gyártási, tartósítási műveletek és tárolási technológiák. | X |  | X | X | X |  | X | X |  | X | X | X |  | X |
| Az anyagok kézi megmunkálásának lehetőségei, módszerei. | X |  | X | X | X |  | X | X |  | X | X | X |  | X |
| Elsődleges és másodlagos feldolgozó vonalak összeállítása, műveleti sorrend, gépek és létszám meghatározásával. | X |  | X | X | X | X | X | X |  | X | X | X | X |  |
| Minőségellenőrzés, szabályozás és minőségbiztosítás rendszere. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| A hús- és baromfifeldolgozó ipar gépei és berendezései, azok célja, feladata, a zavartalan működésükhöz szükséges feltételek. | X |  | X | X | X | X | X | X |  | X | X | X | X | X |
| A gépek és berendezések működésének összefüggései, a késztermék minőségére gyakorolt hatásuk, az egyes géphibák késztermékre gyakorolt hatása. | X | X | X | X | X | X |  | X | X | X | X | X | X |  |
| A megmunkálás szerszámainak, mérő- és rajzeszközeinek, kisgépeinek használata, balesetmentes kezelése. | X |  | X | X |  | X |  | X |  |  | X |  | X |  |
| Gépek és berendezések felmerülő egyszerű hibáinak felismerése, elhárítása. | X |  |  | X |  | X |  | X |  |  | X |  | X |  |
| Általános és alapvető laboratóriumi műveletek. | X | X |  |  | X |  | X | X | X |  |  | X |  |  |
| Gyors, egyszerű minőségellenőrzési módszerek, valamint a legfontosabb műszeres vizsgálatok. | X | X |  |  | X |  | X | X | X |  |  | X |  |  |
| Minőségellenőrzés és biztosítás feladatai. | X | X |  | X |  |  | X | X | X |  | X |  |  | X |
| Technológiai folyamatok irányítására és a termékek minőségellenőrzésére szolgáló alapvető vizsgálatok. | X | X | X |  | X |  | X | X | X | X |  | X |  | X |
| Szabványok, az Élelmiszerkönyv, a gyártmánylap előírásai és egyéb üzemviteli dokumentációk. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| A felhasznált anyagok minőségének, összetételének és a műveleti paramétereknek a minőségre gyakorolt kihatásai. |  | X | X | X | X | X | X |  | X | X | X | X | X | X |
| Kitermelendő anyagok számbavétele, nyilvántartása, szakmai ellenőrzése. | X | X | X |  | X |  | X | X | X | X |  | X |  | X |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | | | | | | | | | |
| Jogszabályi előírások értelmezése, jelölések biztonságos ismerete | X | X | X |  | X |  | X | X | X | X |  | X |  | X |
| Nyersanyagátvétel eszközeinek biztonságos használata | X |  |  |  |  |  | X | X |  |  |  |  |  | X |
| Laboratóriumi eszközök használata | X | X |  |  |  |  | X | X | X |  |  |  |  | X |
| Technológiai berendezések biztonságos működtetése | X |  | X | X | X | X |  | X |  | X | X | X | X |  |
| Folyamatábrák készítése |  |  | X | X | X |  |  |  |  | X | X | X |  |  |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | |
| Szervezőkészség | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Irányítókészség | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Megbízhatóság | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | |
| Kapcsolatteremtő képesség | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Kezdeményező készség | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Konfliktus megoldó készség | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | |
| Logikus gondolkodás | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Módszeres munkavégzés | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |

1. **Húsipari termék előállítás tantárgy 232 óra**
   1. **A tantárgy tanításának célja**

A húsipari termék előállításhoz szükséges elméleti alapok elsajátítása, amely magában foglalja a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat, különféle technológiákat, gépeket, berendezéseket, a minőségi és minősítési előírásokat. A tantárgy tartalma stabil alapot biztosít a gyakorlatban a feladatok végrehajtásához.

* 1. **Kapcsolódó szakmai tartalmak**

Élelmiszeripari műveletek és gépek.

Általános élelmiszeripari technológiák.

* 1. **Témakörök**
     1. **Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások a húsiparban *32 óra***

A húsipari termék előállítás környezet kialakításának, technológiai folyamatainak, berendezéseinek, gépeinek, eszközeinek munkavédelmi előírásai.

A húsipari termék előállítás környezet kialakításának, technológiai folyamatainak, berendezéseinek, gépeinek, eszközeinek tűzvédelmi előírásai.

A húsipari termék előállítás környezet kialakításának, technológiai folyamatainak, berendezéseinek, gépeinek, eszközeinek környezetvédelmi előírásai.

A húsipari termék előállítás környezet kialakításának, technológiai folyamatainak, berendezéseinek, gépeinek, eszközeinek higiéniai követelményei.

Személyi higiéniai követelmények.

A Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó fejezetei.

A HACCP-t, mint a kritikus pontok feltárásának és ellenőrzésének lehetőségei, az akkreditálás célja és alapelvei.

A melléktermékek, hulladékok hasznosításának lehetőségei.

* + 1. **A húsipari termékek minőségi és minősítési előírásai *32 óra***

Az alapanyag minősége és minősítése.

A vágott test minősítése.

Az adalék- és segédanyagok alkalmazása és hatásai.

Beltartalmi értékek meghatározásának előírásai.

Gyártásközi vizsgálatok.

Késztermékek érzékszervi bírálatának szempontjai, minősítési előírások.

Forgalomba hozatali korlátozások.

* + 1. **A húsipari termék előállítás technológiája *112 óra***

A vágóállatok szervezeti felépítése, húsrészei.

Élőállat felvásárlás minőségi követelményei.

Vágást megelőző előkészítő műveletek.

Vágóüzemek létesítésének szempontjai, vágóvonal jellemzése, előírások ismerete.

Kábítás, szúrás/véreztetés, testmosás, szőrtelenítés, bőrfejtés, bontás, hasítás, húsvizsgálat, mérlegelés, minősítés.

Szarvasmarhavágás technológiái (hagyományos, magaspályás).

Sertésvágás technológiái (forrázásos, sertésvágás bőrfejtéssel).

A technológiai vonalak, gépek, berendezések tisztítási, csírátlanítási műveletei.

Gyártási alap-, segéd- és járulékos anyagok (jelleg- és ízkialakító anyagok, színkialakítók, starterkultúrák, egyéb anyagok, stb.).

Darabolás, aprítás, keverés, homogénezés technológiája.

Sózás, pácolás a húsipari termék előállítás során.

Füstölés, lángolás, a füstölés tartósító hatása a húsipari termék előállítás során.

Hőkezelés, módszerei a húsipari termék előállítás során.

Hűtés, a hűtési technológia, időtartama, módjai, hűtött hús tárolása a húsipari termék előállítás során.

Fagyasztás, hatása, fagyasztás közben létrejövő változások, módjai, fagyasztva tárolás, fagyasztott hús visszamelegítése.

Vízelvonás a húsipari termék előállítás során.

Besugárzásos tartósítás a húsipari termék előállítás során.

Melléktermékek feldolgozásának lehetőségei a húsipari termék előállítás során.

Vörösáruk gyártástechnológiája

Mozaikos húskészítmények gyártástechnológiája Formában sütött húskenyerek gyártástechnológiája.

Kolbászok (nyers kolbászok, főtt, füstölt kolbászok, nyers, érlelt kolbászok, nyers, szárításos érleléssel előállított hagyományos kolbászok, nyers, érlelésgyorsítók alkalmazásával előállított gyorsérlelésű kolbászok) gyártástechnológiája.

Szalámifélék (hagyományos szárítással, érleléssel készült szalámik, gyorsított szárításos érleléssel készült szalámik) gyártástechnológiája, hússajtok, hurkák (sütni való hurkafélék, hideg hurkafélék) gyártástechnológiája.

Pástétomok és aszpikos termékek, kenhető húskészítmények gyártástechnológiája.

Pácolt, füstölt, füstölt-főtt, lángolt, érlelt, formázott húsok,  
formában vagy bélben főtt, pácolt húsok gyártástechnológiája.

Húskonzervek gyártástechnológiája.

Étkezési szalonnafélék (sózott, pácolt, füstölt, főtt, sült szalonnák) gyártástechnológiája.

Étkezési tepertő és tepertőkrém gyártástechnológiája.

Csomagolása, tárolás a kiszállításig.

Termelési, technológiai számítások elvégzése.

* + 1. **Húsipari termék előállítás gépei, berendezései *56 óra***

Vágóállat átvétel eszközeinek, berendezéseinek felépítése, működése.

Kábító- és véreztető berendezések felépítése, működése.

Testtisztító berendezések (forrázógépek, kopasztógépek, perzselő- és lelángológépek, utótisztítógépek) felépítése, működése.

Szétválasztógépek (bőrfejtőgépek, hasítógépek, hasítófűrészek) felépítése, működése.

Húsminősítők és hűtőgépek (minősítő eszközök, hűtő-, fagyasztógépek, felengedtető berendezések) felépítése, működése.

Melléktermék-feldolgozó gépek (bélfeldolgozó, takarmánygyártó gépek, zsírolvasztók) felépítése, működése.

Csontoshús-szétválasztó gépek (ín-, bőrkeleválasztógépek, csontozószalagok) felépítése, működése.

Húscsont szétválasztó gépek felépítése, működése.

Aprítógépek, finomítógépek, kockázógépek, fagyasztott hús- aprító gépek felépítése, működése.

Szeletelőgépek felépítése, működése.

Keverőgépek felépítése, működése.

Töltőgépek (szakaszos működésű dugattyús, folyamatos működésű) felépítése, működése.

Segédgépek felépítése, működése.

Sonkagyártó gépek (pácológépek, tűs pácolók, húsforgató és porhanyosító gépek, töltő- záró gépek) felépítése, működése.

Hőkezelő berendezések (füstölő berendezések, füstgenerátorok, füsttisztítók, füstölő-főző berendezés, főzőberendezések) felépítése, működése.

Klímaberendezések (hűtéses, adszorpciós, gyorsérlelő) felépítése, működése.

Csomagológépek (zsírcsomagoló, fóliás, gyűjtőcsomagoló gépek, csomagolóvonal) felépítése, működése.

Gépek, berendezések tisztítása, biztonságtechnikája.

* 1. ***A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)***
  2. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***
     1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.2. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |  |  | x |  |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása |  |  | x |  |
| **3.** | **Képi információk körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | A húsipari termékelőállítás folyamatábráinak elemzése |  |  | x |  |
| 3.2. | Gépek, berendezések ismertetése képről |  |  | x | Gépek, berendezések képei |
| **5.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 5.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  |  | x |  |

* + 1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | x |  |
| 1.2. | kiselőadás |  |  | x |  |
| 1.3. | szemléltetés |  |  | x | Géprajzok, képek, folyamatábrák |
| 1.4 | házi feladat | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. **Húsipari termékelőállítás gyakorlat tantárgy**  **372 óra**
   1. **A tantárgy tanításának célja**

A Húsipari termék előállításhoz szükséges gyakorlat elsajátítása, amely magában foglalja a gyártástechnológiát, a gépek, berendezések tisztítását, karbantartását, valamint a minőségi késztermék előállításához szükséges alapanyag-, gyártásközi és késztermék ellenőrzéseket is. A tantárgy tartalma stabil alapot biztosít a jó minőségű húsipari termékek elkészítéséhez.

* 1. **Kapcsolódó szakmai tartalmak**

Élelmiszeripari műveletek és gépek.

Általános élelmiszeripari technológiák.

* 1. **Témakörök**
     1. **Húsipari termékgyártás *276 óra***

Az alapanyagok minőségi, mennyiségi átvétele.

Kábítás, szúrás/véreztetés, testmosás, szőrtelenítés, bőrfejtés, bontás, hasítás, húsvizsgálat, mérlegelés, minősítés.

Darabolás, aprítás, keverés, homogénezés.

Húsipari termék sózás, pácolás.

Húsipari termék füstölés, lángolás.

Húsipari termék hőkezelés.

Húsipari termék hűtés, fagyasztás.

Húsipari termék tartósítás, vízelvonás, besugárzásos.

Húsipari termékgyártás melléktermék feldolgozása.

Vörösáruk gyártása.

Mozaikos húskészítmények gyártása.

Formában sütött húskenyerek gyártása.

Kolbászok gyártása.

Szalámifélék gyártása.

Pástétomok és aszpikos termékek, kenhető húskészítmények gyártása.

Pácolt, füstölt, füstölt-főtt, lángolt, érlelt, formázott húsok,  
formában vagy bélben főtt, pácolt húsok gyártása.

Húskonzervek gyártása.

Étkezési szalonnafélék gyártása.

Étkezési tepertő és tepertőkrém gyártása.

Húsipari termékcsomagolás, tárolás a kiszállításig.

Termelési, technológiai számítások elvégzése.

A munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásainak biztosítása.

* + 1. **Gépek, berendezések napi karbantartása, tisztítása *64 óra***

Vágóállat átvétel eszközeinek, berendezéseinek karbantartása, tisztítása.

Kábító- és véreztető berendezések karbantartása, tisztítása.

Testtisztító berendezések karbantartása, tisztítása.

Szétválasztógépek (bőrfejtőgépek, hasítógépek, hasítófűrészek), karbantartása, tisztítása.

Húsminősítő és hűtőgépek karbantartása, tisztítása.

Melléktermék-feldolgozó gépek karbantartása, tisztítása.

Csontoshús-szétválasztó gépek (ín-, bőrkeleválasztógépek, csontozószalagok) karbantartása, tisztítása.

Húscsont szétválasztó gépek karbantartása, tisztítása.

Aprítógépek, finomítógépek, kockázógépek, fagyasztott hús aprító gépek karbantartása, tisztítása.

Szeletelőgépek karbantartása, tisztítása.

Keverőgépek karbantartása, tisztítása.

Töltőgépek karbantartása, tisztítása.

Segédgépek karbantartása, tisztítása.

Sonkagyártó gépek karbantartása, tisztítása.

Hőkezelő berendezések karbantartása, tisztítása.

Klímaberendezések (hűtéses, adszorpciós, gyorsérlelő) karbantartása, tisztítása.

Csomagológépek karbantartása, tisztítása.

A húsiparban használt tisztító- és fertőtlenítő szerek alkalmazása.

* + 1. **Alapanyag-, gyártásközi és késztermék-ellenőrzési vizsgálatok, minősítés *32 óra***

Vágott test minősítése.

Alap segéd és járulékos anyagok ellenőrzési vizsgálata, minősítése.

Húsipari termék beltartalmi értékének meghatározása.

Gyártásközi vizsgálatok.

Késztermékek érzékszervi bírálata, minősítése.

* 1. ***A képzés javasolt helyszíne***
  2. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***
     1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  |  |
| 1.2. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  | x |  |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  | x |  |  |
| **3.** | **Képi információk körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Folyamatábra, folyamatleírás |  | x |  |  |
| **4.** | **Komplex információk körében** |  |  |  |  |
| 4.1. | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján |  | x |  |  |
| **5.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 5.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  |  |
| **6.** | **Gyakorlati munkavégzés körében** |  |  |  |  |
| 6.1. | Műveletek gyakorlása | x |  |  |  |
| **7.** | **Üzemeltetési tevékenységek körében** |  |  |  |  |
| 7.1. | A húsipari termékelőállítás gépeinek, berendezéseinek üzemeltetése |  | x |  |  |
| 7.2. | Gépek, berendezések tisztítása, napi karbantartás |  | x |  |  |
| **8.** | **Vizsgálati tevékenységek körében** |  |  |  |  |
| 8.1. | Alapanyagvizsgálatok | x |  |  |  |
| 8.2. | Gyártásközi vizsgálatok | x |  |  |  |
| 8.3. | Késztermék minősítése | x |  |  | Felszerelt kóstolóhelyiség |

* + 1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | bemutatás |  | x |  |  |
| 1.2. | megbeszélés |  | x |  |  |
| 1.3. | szemléltetés |  | x |  |  |
| 1.4. | vezetett gyakorlás |  | x |  |  |
| 1.5. | önálló feladatmegoldás felügyelettel |  | x |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. **Baromfiipari termék előállítás tantárgy 155 óra**
   1. **A tantárgy tanításának célja**

A baromfiipari termék előállításhoz szükséges elméleti alapok elsajátítása, amely magában foglalja a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat, különféle technológiákat, gépeket, berendezéseket, a minőségi és minősítési előírásokat. A tantárgy tartalma stabil alapot biztosít a gyakorlatban a feladatok végrehajtásához.

* 1. **Kapcsolódó szakmai tartalmak**

Élelmiszeripari műveletek és gépek.

Általános élelmiszeripari technológiák.

* 1. **Témakörök**
     1. **Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások a baromfiiparban *32 óra***

A baromfiipari termék előállítás környezet kialakításának, technológiai folyamatainak, berendezéseinek, gépeinek, eszközeinek munkavédelmi előírásai.

A baromfiipari termék előállítás környezet kialakításának, technológiai folyamatainak, berendezéseinek, gépeinek, eszközeinek tűzvédelmi előírásai.

A baromfiipari termék előállítás környezet kialakításának, technológiai folyamatainak, berendezéseinek, gépeinek, eszközeinek környezetvédelmi előírásai.

A baromfiipari termék előállítás környezet kialakításának, technológiai folyamatainak, berendezéseinek, gépeinek, eszközeinek higiéniai követelményei.

Személyi higiéniai követelmények.

A Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó fejezetei.

A HACCP-t, mint a kritikus pontok feltárásának és ellenőrzésének lehetőségei, az akkreditálás célja és alapelvei.

A melléktermékek, hulladékok hasznosításának lehetőségei.

* + 1. **A baromfiipari termékek minőségi és minősítési előírásai *32 óra***

Az alapanyag minősége és minősítése.

Az adalék- és segédanyagok alkalmazása és hatásai.

Beltartalmi értékek meghatározásának előírásai.

Gyártásközi vizsgálatok.

Késztermékek érzékszervi bírálatának szempontjai, minősítési előírások.

Forgalomba hozatali korlátozások.

* + 1. **A baromfiipari termék előállítás technológiája *64 óra***

A baromfi és a nyúl szervezeti felépítése, húsrészei.

Élőállat felvásárlás minőségi követelményei.

Vágást megelőző előkészítő műveletek.

Vágóüzemek létesítésének szempontjai, vágóvonal jellemzése, előírások ismerete.

Kábítás, szúrás/véreztetés, testmosás, szőrtelenítés, bőrfejtés, bontás, hasítás, húsvizsgálat, mérlegelés, minősítés.

Baromfivágás technológiái (soványbaromfi, pecsenye-vízibaromfi, hízott liba, galamb feldolgozása).

Házinyúl vágás és feldolgozás technológiája.

A technológiai vonalak, gépek, berendezések tisztítási, csírátlanítási műveletei.

Gyártási alap-, segéd- és járulékos anyagok (jelleg- és ízkialakító anyagok, színkialakítók, starterkultúrák, egyéb anyagok, stb.).

Darabolás, aprítás, keverés, homogénezés.

Sózás, pácolás a baromfiipari termék előállítás során.

Baromfiipari termék füstölés, lángolás, a füstölés tartósító hatása.

Hőkezelés, módszerei.

Hűtés, a hűtési technológia, időtartama, módjai, hűtött hús tárolása.

Fagyasztás, hatása, fagyasztás közben létrejövő változások, módjai, fagyasztva tárolás, fagyasztott hús visszamelegítése.

Baromfiipari termék tartósítás, vízelvonás, besugárzásos.

Baromfiipari termékgyártás melléktermék feldolgozásának lehetőségei.

Vörösáruk gyártástechnológiája.

Mozaikos húskészítmények gyártástechnológiája.

Formában sütött húskenyerek gyártástechnológiája.

Kolbászok, szalámifélék gyártástechnológiája.

Pástétomok és aszpikos termékek, kenhető húskészítmények gyártástechnológiája.

Pácolt, füstölt, füstölt-főtt, lángolt, érlelt, formázott húsok, formában vagy bélben főtt, pácolt húsok gyártástechnológiája.

Baromfiipari húskonzervek gyártástechnológiája.

Étkezési tepertő és tepertőkrém gyártástechnológiája.

Baromfiipari termék csomagolás, tárolás a kiszállításig.

Termelési, technológiai számítások elvégzése.

* + 1. **Baromfiipari termék előállítás gépei, berendezései *27 óra***

Baromfi átvétel eszközeinek, berendezéseinek felépítése, működése.

Kábító- és véreztető berendezések felépítése, működése.

A baromfiipari termékelőállítás során használatos testtisztító berendezések (forrázógépek, kopasztógépek, perzselő- és lelángológépek, utótisztítógépek) felépítése, működése.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos szétválasztógépek (bőrfejtőgépek, hasítógépek, hasítófűrészek) felépítése, működése.

Húsminősítők és hűtőgépek (minősítő eszközök, hűtő-, fagyasztógépek, felengedtető berendezések) felépítése, működése a baromfiiparban.

Baromfiipari termékkelőállítás során keletkező melléktermék-feldolgozó gépek (bélfeldolgozó, takarmánygyártó gépek, zsírolvasztók) felépítése, működése.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos csontoshús-szétválasztó gépek (ín-, bőrkeleválasztógépek, csontozószalagok felépítése, működése.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos húscsont szétválasztó gépek felépítése, működése.

Baromfiipari termékelőállítás aprító-, finomító-, kockázó-, fagyasztott hús- aprító gépeinek felépítése, működése.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos szeletelőgépek felépítése, működése.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos keverőgépek felépítése, működése.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos töltőgépek (szakaszos működésű dugattyús, folyamatos működésű) felépítése, működése.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos segédgépek felépítése, működése.

Sonkagyártó gépek (pácológépek, tűs pácolók, húsforgató és porhanyosító gépek, töltő- záró gépek) felépítése, működése.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos hőkezelő berendezések (füstölő berendezések, füstgenerátorok, füsttisztítók, füstölő-főző berendezés, főzőberendezések) felépítése, működése.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos klímaberendezések (hűtéses, adszorpciós, gyorsérlelő) felépítése, működése,

Baromfiipari termékelőállítás során használatos csomagológépek (zsírcsomagoló, fóliás, gyűjtőcsomagoló gépek, csomagolóvonal) felépítése, működése.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos gépek, berendezések tisztítása, biztonságtechnikája.

* 1. ***A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)***
  2. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***
     1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.2. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |  |  | x |  |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása |  |  | x |  |
| **3.** | **Képi információk körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | A pálinkafőzés folyamatábrájának elemzése |  |  | x |  |
| 3.2. | Gépek, berendezések ismertetése képről |  |  | x | Gépek, berendezések képei |
| **5.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 5.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  |  | x |  |

* + 1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | x |  |
| 1.2. | kiselőadás |  |  | x |  |
| 1.3. | szemléltetés |  |  | x | Géprajzok, képek, folyamatábrák |
| 1.4 | házi feladat | x |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel**.**

1. **Baromfiipari termék előállítás gyakorlat tantárgy**  **217 óra**
   1. **A tantárgy tanításának célja**

A baromfiipari termék előállításhoz szükséges gyakorlat elsajátítása, amely magában foglalja a gyártástechnológiát, a gépek, berendezések tisztítását, karbantartását, valamint a minőségi késztermék előállításához szükséges alapanyag-, gyártásközi és késztermék ellenőrzéseket is. A tantárgy tartalma stabil alapot biztosít a jó minőségű baromfiipari termékek elkészítéséhez.

* 1. **Kapcsolódó szakmai tartalmak**

Élelmiszeripari műveletek és gépek.

Általános élelmiszeripari technológiák.

* 1. **Témakörök**
     1. **Baromfiipari termékgyártás *121 óra***

A baromfiipari termékelőállításhoz szükséges alapanyagok minőségi, mennyiségi átvétele.

Kábítás, szúrás/véreztetés, testmosás, szőrtelenítés, bőrfejtés, bontás, hasítás, húsvizsgálat, mérlegelés, minősítés.

Darabolás, aprítás, keverés, homogénezés a baromfiipari termékelőállítás során.

Sózás, pácolás. a baromfiipari termék előállítás során.

Füstölés, lángolás a baromfiipari termék előállítás során.

Hőkezelés a baromfiipari termék előállítás során.

Hűtés, fagyasztás a baromfiipari termék előállítás során.

Vízelvonás, besugárzásos tartósítás a baromfiipari termék előállítás során.

Melléktermékek feldolgozása a baromfiipari termék előállítás során.

Vörösáruk gyártása a baromfiipari termék előállítás során.

Mozaikos húskészítmények gyártása a baromfiipari termék előállítás során.

Formában sütött húskenyerek gyártása a baromfiipari termék előállítás során.

Kolbászok gyártása a baromfiipari termék előállítás során.

Szalámifélék gyártása a baromfiipari termék előállítás során.

Pástétomok és aszpikos termékek, kenhető húskészítmények gyártása a baromfiipari termék előállítás során.

Pácolt, füstölt, füstölt-főtt, lángolt, érlelt, formázott húsok,  
formában vagy bélben főtt, pácolt húsok gyártása a baromfiipari termék előállítás során.

Húskonzervek gyártása a baromfiipari termék előállítás során.

Étkezési tepertő és tepertőkrém gyártása a baromfiipari termék előállítás során.

Baromfiipari termék csomagolás, tárolás a kiszállításig.

Termelési, technológiai számítások elvégzése a baromfiipari termék előállítás során.

A munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásainak biztosítása a baromfiipari termék előállítás során.

* + 1. **Gépek, berendezések napi karbantartása, tisztítása *64 óra***

Baromfi átvétel eszközeinek, berendezéseinek karbantartása, tisztítása.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos kábító- és véreztető berendezések karbantartása, tisztítása.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos testtisztító berendezések karbantartása, tisztítása.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos szétválasztógépek karbantartása, tisztítása.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos hűtőgépek karbantartása, tisztítása.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos melléktermék-feldolgozó gépek karbantartása, tisztítása.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos csontoshús-szétválasztó gépek karbantartása, tisztítása.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos húscsont szétválasztó gépek karbantartása, tisztítása.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos aprító-, finomító-, kockázó-, fagyasztott hús- aprító gépek karbantartása, tisztítása.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos szeletelőgépek karbantartása, tisztítása.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos keverőgépek karbantartása, tisztítása.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos töltőgépek karbantartása, tisztítása.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos segédgépek karbantartása, tisztítása.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos hőkezelő berendezések karbantartása, tisztítása.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos klímaberendezések (hűtéses, adszorpciós, gyorsérlelő) karbantartása, tisztítása.

Baromfiipari termékelőállítás során használatos csomagológépek karbantartása, tisztítása.

A baromfiiparban használt tisztító- és fertőtlenítő szerek alkalmazása.

* + 1. **Alapanyag-, gyártásközi és késztermék-ellenőrzési vizsgálatok, minősítés *32 óra***

Alap segéd és járulékos anyagok ellenőrzési vizsgálata, minősítése.

Baromfiipari termék beltartalmi értékének meghatározása,

Gyártásközi vizsgálatok.

Késztermékek érzékszervi bírálata, minősítése.

* 1. ***A képzés javasolt helyszíne***
  2. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***
     1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  |  |
| 1.2. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  | x |  |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  | x |  |  |
| **3.** | **Képi információk körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Folyamatábra, folyamatleírás |  | x |  |  |
| **4.** | **Komplex információk körében** |  |  |  |  |
| 4.1. | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján |  | x |  |  |
| **5.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 5.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  |  |
| **6.** | **Gyakorlati munkavégzés körében** |  |  |  |  |
| 6.1. | Műveletek gyakorlása | x |  |  |  |
| **7.** | **Üzemeltetési tevékenységek körében** |  |  |  |  |
| 7.1. | A húsipari termékelőállítás gépeinek, berendezéseinek üzemeltetése |  | x |  |  |
| 7.2. | Gépek, berendezések tisztítása, napi karbantartás |  | x |  |  |
| **8.** | **Vizsgálati tevékenységek körében** |  |  |  |  |
| 8.1. | Alapanyagvizsgálatok | x |  |  |  |
| 8.2. | Gyártásközi vizsgálatok | x |  |  |  |
| 8.3. | Késztermék minősítése | x |  |  | Felszerelt kóstolóhelyiség |

* + 1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | bemutatás |  | x |  |  |
| 1.2. | megbeszélés |  | x |  |  |
| 1.3. | szemléltetés |  | x |  |  |
| 1.4. | vezetett gyakorlás |  | x |  |  |
| 1.5. | önálló feladatmegoldás felügyelettel |  | x |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.