**55 541 04 Hús- és baromfiipari szaktechnikus**

**896. A Hús- és baromfiipari termékelőállítás megnevezésű, 10915-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Technológiai és/vagy termelési számításokat végez
* Átveszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat
* A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket
* Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik
* Részt vesz a karbantartási munkákban
* Beállítja, üzemelteti a technológiai berendezéseket, gépeket és elvégzi a tisztításukat az élelmiszeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszerek alkalmazásával
* Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagoltatja a készterméket
* Megszervezi az üzem víz- és energiagazdálkodását
* A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást
* Alapanyagot vizsgál és/vagy ellenőriz, gyártásközi vizsgálatokat végez
* Készterméket ellenőriz és/vagy minősít, előírásoknak megfelelően mintát vesz
* Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál, elvégzi a szükséges szakmai, technológiai számításokat
* Gyártás- és gyártmányfejlesztésre javaslatot tesz
* Betartja és betartatja a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait
* Vágóhídi műveleteket végeztet
* Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat, gondoskodik az esetleges hasznosításukról
* Darabolást, csontozást végeztet
* Osztályozást, válogatást végeztet, ellenőriz
* Aprító műveletet végeztet, ellenőriz (kézzel és/vagy géppel)
* Hűtést, fagyasztást végeztet, ellenőriz
* Meghatározza a termék előállításának nyersanyag-, segédanyag, adalékanyag szükségletét
* Működteti a gyártóvonal berendezéseit
* Másodlagos feldolgozást végeztet, füstölt, pácolt, lángolt terméket gyártat, ellenőriz
* Laboratóriumi eszközöket és műszereket kezel, kalibrál, mikrobiológiai mintát vesz, vizsgálatokat végez és kiértékeli az eredményt
* Betartja az új élelmiszerekhez szükséges engedélyezési eljárásokat

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Az élelmiszerek alapvető kémiai összetétele, sajátságai, azok élettani és dietetikai hatása
* A tápanyagok felszívódása és emésztése, az élelmiszerek táplálkozás-élettani értékelése
* A vágóállat- és baromfifajok, fajták, azok külső és belső tulajdonságai, a hasznosítási irányok
* A vágóállatok és baromfifajták szervezeti felépítése, jelentősége a feldolgozási folyamatokban
* A fajtakiválasztás, takarmányozás összefüggései, azok hatása a termékek mennyiségére, minőségére
* A biztonságos és higiénikus munkavégzés alapvető szabályai
* Munka-, tűz- és környezetvédelmi vonatkozó szabályok, fellépő veszélyek esetén a megfelelő beavatkozások
* Az élelmiszeripari higiénia személyi, gyártási és kereskedelmi jelentősége
* Vonatkozó állategészségügyi előírások
* Az alap- és segédanyagok fajtáinak jellemzői, jelentősége a választékbővítés fontossága
* A vágóállat- és baromfifajták elsődleges feldolgozása, tárolási technológiái, szervezési, működtetési és ellenőrzési feladatai
* A kitermelődő melléktermékek használati értéke, feldolgozási lehetőségei és módjai
* A tovább feldolgozás, húskészítménygyártás során alkalmazott gyártási, tartósítási műveletek és tárolási technológiák
* Az anyagok kézi megmunkálásának lehetőségei, módszerei
* Elsődleges és másodlagos feldolgozó vonalak összeállítása, műveleti sorrend, gépek és létszám meghatározásával
* Minőségellenőrzés, szabályozás és minőségbiztosítás rendszere
* A hús- és baromfifeldolgozó ipar gépei és berendezései, azok célja, feladata, a zavartalan működésükhöz szükséges feltételek
* A gépek és berendezések működésének összefüggései, a késztermék minőségére gyakorolt hatásuk, az egyes géphibák késztermékre gyakorolt hatása
* A megmunkálás szerszámainak, mérő- és rajzeszközeinek, kisgépeinek használata, balesetmentes kezelése
* Gépek és berendezések felmerülő egyszerű hibáinak felismerése, elhárítása
* Általános és alapvető laboratóriumi műveletek
* Gyors, egyszerű minőségellenőrzési módszerek, valamint a legfontosabb műszeres vizsgálatok
* Minőségellenőrzés és -biztosítás feladatai
* Technológiai folyamatok irányítására és a termékek minőségellenőrzésére szolgáló alapvető vizsgálatok
* Szabványok, az Élelmiszerkönyv, a gyártmánylap előírásai és egyéb üzemviteli dokumentációk
* A felhasznált anyagok minőségének, összetételének és a műveleti paramétereknek a minőségre gyakorolt kihatásai
* Kitermelendő anyagok számbavétele, nyilvántartása, szakmai ellenőrzése

*Szakmai készségek:*

* Jogszabályi előírások értelmezése, jelölések biztonságos felismerése
* Nyersanyagátvétel eszközeinek biztonságos használata
* Laboratóriumi eszközök használata
* Technológiai berendezések biztonságos működtetése
* Folyamatábrák készítése

Személyes kompetenciák:

* Szervezőkészség
* Irányítókészség
* Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

* Kapcsolatteremtő képesség
* Kezdeményező készség
* Konfliktusmegoldó készség

Módszerkompetenciák:

* Logikus gondolkodás
* Problémamegoldás, hibaelhárítás
* Módszeres munkavégzés