

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

Feladatprofil:

- Technológiai és/vagy termelési számításokat végez
- Átv teszi 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 fertőtlenítőszer 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 ellenőrzi, gyártásközi vizsgálatokat végez
- Készterméket ellenőrzi 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, ellenőrzi
- Aprító műveletet végeztet, ellenőrzi (kézzel és/vagy géppel)
- Hűtést, fagyasztást végeztet, ellenőrzi
- Meghatározza a termék előállításának nyersanyag-, segédanyag, adalékanyag szükségletét
- Működteti a gyártóvonal berendezéseit
- Másodlagos feldolgozást végeztet, füstölt, pácolt, lángolt terméket gyártat, ellenőrzi
- 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, sajátosságai, 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:

- Szervezőképesség
- Irányítóképesség
- Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő képesség
- Kezdeményező készség
- Konfliktusmegoldó készség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Módszeres munkavégzés