**1.40.**

**Szakképzési kerettanterv**

**a(z)**

**34 541 03**

**Húsipari termékgyártó**

**szakképesítéshez**

**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
* a 34 541 03 számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

**II. A szakképesítés alapadatai**

A szakképesítés azonosító száma: 34 541 03

Szakképesítés megnevezése: Húsipari termékgyártó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 21. Élelmiszeripar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVI. Élelmiszeripar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

* 3 évfolyamos képzés esetén:a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
* 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

**III. A szakképzésbe történő belépés feltételei**

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai végzettség hiányában

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: -

**IV.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** |
| Mikrobiológia és higiénia | élelmiszeripari mérnök |
| Higiénia gyakorlati alkalmazása | élelmiszeripari mérnök |
| **Élelmiszervizsgálat gyakorlat** | élelmiszeripari mérnök |
|  | - |

**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.

**V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra**

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| évfolyam | heti óraszám  szabadsáv nélkül | éves óraszám  szabadsáv nélkül | heti óraszám  szabadsávval | éves óraszám  szabadsávval |
| 9. évfolyam | 14,5 óra/hét | 522 óra/év | 17 óra/hét | 612 óra/év |
| Ögy |  | 140 |  | 140 |
| 10. évfolyam | 23 óra/hét | 828 óra/év | 25 óra/hét | 900 óra/év |
| Ögy |  | 140 |  | 140 |
| 11. évfolyam | 23 óra/hét | 713 óra/év | 25,5 óra/hét | 791 óra/év |
| Összesen: | | 2343 óra |  | 2583 óra |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| évfolyam | heti óraszám  szabadsáv nélkül | éves óraszám  szabadsáv nélkül | heti óraszám  szabadsávval | éves óraszám  szabadsávval |
| 1. évfolyam | 31,5 óra/hét | 1134 óra/év | 35 óra/hét | 1260 óra/év |
| Ögy. |  | 160 óra |  | 160 óra |
| 2. évfolyam | 31,5 óra/hét | 977 óra/év | 35 óra/hét | 1085 óra/év |
| Összesen: | | 2271 óra |  | 2505 óra |

1. számú táblázat

**A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással** | | | | | | | | **Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül** | | | | |
| 1/9. évfolyam | | | 2/10. évfolyam | | | 3/11. évfolyam | | 1. évfolyam | | | 2. évfolyam | |
| heti óraszám | | ögy | heti óraszám | | ögy | heti óraszám | | heti óraszám | | ögy | heti óraszám | |
| e | gy | e | gy | e | gy | e | gy | e | gy |
|  | Összesen | **6,5** | **8** | **140** | **6** | **17** | **140** | **9** | **14** | **9,5** | **22** | **160** | **8,5** | **23** |
| Összesen | **14,5** | | **23,0** | | **23** | | **31,5** | | **31,5** | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** |  |  |  |  |  |  | **0,5** |  |  |  |  | **0,5** |  |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | **Foglalkoztatás I.** |  |  |  |  |  |  | **2** |  |  |  |  | **2** |  |
| 10891-16 Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás | **Mikrobiológia és higiénia** | **2** |  |  |  |  |  |  |  | **2** |  |  |  |  |
| **Minőségbiztosítás** |  |  |  |  |  |  | **1** |  |  |  |  | **1** |  |
| **Higiénia gyakorlati alkalmazása** |  |  |  |  | **1** |  |  |  |  | **1** |  |  |  |
| 10927-16 Vágóhídi munka | **Húsipari technológia** | **4** |  |  |  |  |  |  |  | **3,1** |  |  |  |  |
| **Húsipari gépek** | **0,5** |  |  | **0,4** |  |  |  |  | **0,8** |  |  |  |  |
| **Technológia gyakorlat** |  |  |  |  | **2,8** |  |  | **2,6** |  | **2,8** |  |  | **1,6** |
| 10928-16 Darabolás, csontozás | **Húsipari technológia** |  |  |  | **1,8** |  |  |  |  | **1,4** |  |  |  |  |
| **Húsipari gépek** |  |  |  | **0,4** |  |  |  |  | **0,2** |  |  | **0,3** |  |
| **Technológia gyakorlat** |  | **8** |  |  | **5,3** |  |  | **1,7** |  | **13,2** |  |  | **2,7** |
| 10929-16 Másodlagos húsipari feldolgozás | **Húsipari technológia** |  |  |  | **1,2** |  |  | **3,3** |  |  |  |  | **2,6** |  |
| **Húsipari gépek** |  |  |  | **0,2** |  |  | **0,9** |  |  |  |  | **1,1** |  |
| **Élelmiszervizsgálat gyakorlat** |  |  |  |  | **2** |  |  |  |  |  |  |  | **2** |
| **Technológia gyakorlat** |  |  |  |  | **5,9** |  |  | **8,8** |  | **5** |  |  | **15,8** |
| 10930-16 Húsipari értékesítés | **Húsipari technológia** |  |  |  |  |  |  | **0,7** |  |  |  |  | **0,4** |  |
| **Húsipari gépek** |  |  |  |  |  |  | **0,1** |  |  |  |  | **0,1** |  |
| **Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek** |  |  |  | **2** |  |  | **0,5** |  | **2** |  |  | **0,5** |  |
| **Technológia gyakorlat** |  |  |  |  |  |  |  | **0,9** |  |  |  |  | **0,9** |

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.

Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

2. számú táblázat

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással** | | | | | | | | | **Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül** | | | | | |
| 1/9. évfolyam | | | 2/10. évfolyam | | | 3/11. évfolyam | | Összesen | 1. évfolyam | | | 2. évfolyam | | Összesen |
| e | gy | ögy | e | gy | ögy | e | gy | e | gy | ögy | e | gy |
|  | Összesen | **234** | **288** | **140** | **216** | **612** | **140** | **279** | **434** | **2063** | **342** | **790** | **160** | **263** | **713** | **2108** |
| Összesen | **522** | | **828** | | **713** | | **1132** | | **976** | |
| Elméleti óraszámok (arány ögy-vel) | 729óra (31,1%) | | | | | | | | 605 óra (26,7%) | | | | |
| Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel) | 1334 óra (68,9%) | | | | | | | | 1503 óra (73,3%) | | | | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **15,5** | **0** | **15,5** |  | **0** |  | **15,5** | **0** | **15,5** |
| Munkajogi alapismeretek |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 |  |  |  | 4 |  | 4 |
| Munkaviszony létesítése |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 |  |  |  | 4 |  | 4 |
| Álláskeresés |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 |  |  |  | 4 |  | 4 |
| Munkanélküliség |  |  |  |  |  |  | 3,5 |  | 3,5 |  |  |  | 3,5 |  | 3,5 |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | **Foglalkoztatás I.** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **64** |  | **0** |  | **62** | **0** | **62** |
| Nyelvtani rendszerezés 1 |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 10 |  |  |  | 10 |  | 10 |
| Nyelvtani rendszerezés 2 |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 10 |  |  |  | 10 |  | 10 |
| Nyelvi készségfejlesztés |  |  |  |  |  |  | 22 |  | 22 |  |  |  | 22 |  | 22 |
| Munkavállalói szókincs |  |  |  |  |  |  | 20 |  | 20 |  |  |  | 20 |  | 20 |
| 10891-16 Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás | **Mikrobiológia és higiénia** | **72** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **72** | **72** | **0** |  | **0** | **0** | **72** |
| Káros és hasznos mikroorganizmusok | 8 |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 |  |  |  |  | 8 |
| Vágóállatokra jellemző bakteriális, vírusos és paraziták okozta betegségek | 20 |  |  |  |  |  |  |  | 20 | 20 |  |  |  |  | 20 |
| Élelmiszerrel kapcsolatos fertőzések, mérgezések | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Higiéniához kapcsolódó rendeletek, jogszabályok | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Személyi, eszköz és üzemhigiénia a húsiparban | 20 |  |  |  |  |  |  |  | 20 | 20 |  |  |  |  | 20 |
| Tisztítószerek, fertőtlenítőszerek jellemzői, hatásuk, alkalmazhatóságuk | 10 |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 10 |  |  |  |  | 10 |
| Környezeti higiénia jelentősége a húsiparban | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 |  |  |  |  | 6 |
| **Minőségbiztosítás** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **31** | **0** | **31** | **0** | **0** |  | **31** | **0** | **31** |
| Élelmiszerbiztonság |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 10 |  |  |  | 10 |  | 10 |
| ISO 22000 és a HACCP minőségirányítási rendszerek alapelvei az élelmiszeriparban |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 |  |  |  | 15 |  | 15 |
| Élelmiszer-biztonsági rendszerek (IFS, BRC) , nyomonkövetés alapelvei |  |  |  |  |  |  | 6 |  | 6 |  |  |  | 6 |  | 6 |
| **Higiénia gyakorlati alkalmazása** | **0** | **0** |  | **0** | **36** |  | **0** | **0** | **36** | **0** | **36** |  | **0** | **0** | **36** |
| Személyi, -eszköz és üzemi higiénia betartása |  |  |  |  | 10 |  |  |  | 10 |  | 10 |  |  |  | 10 |
| Jó Higiéniai Gyakorlat alkalmazása a vágási és gyártási folyamatok során |  |  |  |  | 10 |  |  |  | 10 |  | 10 |  |  |  | 10 |
| Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez |  |  |  |  | 10 |  |  |  | 10 |  | 10 |  |  |  | 10 |
| Betartja a környezethigiéniás szabályokat |  |  |  |  | 6 |  |  |  | 6 |  | 6 |  |  |  | 6 |
| 10927-16 Vágóhídi munka | **Húsipari technológia** | **144** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **144** | **112** | **0** |  | **0** | **0** | **112** |
| Vágóállatok szervezeti felépítése | 30 |  |  |  |  |  |  |  | 30 | 20 |  |  |  |  | 20 |
| Vágóállatok fajok, fajták | 14 |  |  |  |  |  |  |  | 14 | 14 |  |  |  |  | 14 |
| Vágóüzem munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai | 10 |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 8 |  |  |  |  | 8 |
| Vágástechnológiák | 40 |  |  |  |  |  |  |  | 40 | 30 |  |  |  |  | 30 |
| Vágási fő és melléktermékek felhasználhatósága | 30 |  |  |  |  |  |  |  | 30 | 20 |  |  |  |  | 20 |
| Magaspálya teljesítmény számítása | 10 |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 10 |  |  |  |  | 10 |
| Fő és melléktermék kihozatali számítások | 10 |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 10 |  |  |  |  | 10 |
| **Húsipari gépek** | **18** | **0** |  | **14** | **0** |  | **0** | **0** | **32** | **30** | **0** |  | **0** | **0** | **30** |
| Géprajzi alapismeretek | 3 |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Gépelemek | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 |  |  |  |  | 6 |
| Magaspályák, konvejorok | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Sertés, marharögzítő berendezések | 5 |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Kábítóberendezések és eszközök |  |  |  | 3 |  |  |  |  | 3 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Véreztető és szőrtelenítő berendezések |  |  |  | 3 |  |  |  |  | 3 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Marhabőrfejtőgépek |  |  |  | 2 |  |  |  |  | 2 | 2 |  |  |  |  | 2 |
| Hasító berendezések |  |  |  | 3 |  |  |  |  | 3 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Bélfeldolgozó gépek |  |  |  | 3 |  |  |  |  | 3 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| **Technológia gyakorlat** | **0** | **0** |  | **0** | **100** |  | **0** | **80** | **180** | **0** | **100** |  | **0** | **49** | **149** |
| Vágóállatok kábítása, szúrása és elvéreztetése |  |  |  |  | 14 |  |  | 7 | 21 |  | 14 |  |  | 7 | 21 |
| Testek forrázása, utótisztítása |  |  |  |  | 14 |  |  | 7 | 21 |  | 14 |  |  | 7 | 21 |
| Testüregek bontása, belszervszedés |  |  |  |  | 42 |  |  | 42 | 84 |  | 42 |  |  | 21 | 63 |
| Testek hasítása |  |  |  |  | 14 |  |  | 7 | 21 |  | 14 |  |  | 7 | 21 |
| Fehéráru elővágása, eltávolítása |  |  |  |  | 16 |  |  | 17 | 33 |  | 16 |  |  | 7 | 23 |
| 10928-16 Darabolás, csontozás | **Húsipari technológia** | **0** | **0** |  | **66** | **0** |  | **0** | **0** | **66** | **50** | **0** |  | **0** | **0** | **50** |
| A hús vágás utáni elváltozásai |  |  |  | 6 |  |  |  |  | 6 | 6 |  |  |  |  | 6 |
| Sertés, marha, borjú, juh kereskedelmi bontása és konyhatechnológiai felhasználhatósága |  |  |  | 22 |  |  |  |  | 22 | 14 |  |  |  |  | 14 |
| Sertés és marha ipari csontozása, kivágása, húsok osztályozása |  |  |  | 14 |  |  |  |  | 14 | 12 |  |  |  |  | 12 |
| Sertéshúsok pácolásra történő előkészítése, formázása |  |  |  | 10 |  |  |  |  | 10 | 8 |  |  |  |  | 8 |
| A csontozó munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai |  |  |  | 4 |  |  |  |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Csontozási veszteség és kihozatal számítások |  |  |  | 10 |  |  |  |  | 10 | 6 |  |  |  |  | 6 |
| **Húsipari gépek** | **0** | **0** |  | **15** | **0** |  | **0** | **0** | **15** | **6** | **0** |  | **9** | **0** | **15** |
| Hűtő és fagyasztó berendezések |  |  |  | 6 |  |  |  |  | 6 |  |  |  | 6 |  | 6 |
| Daraboló gépek |  |  |  | 2 |  |  |  |  | 2 | 2 |  |  |  |  | 2 |
| Bontó és csontozó szalagok |  |  |  | 2 |  |  |  |  | 2 | 2 |  |  |  |  | 2 |
| Csontozó kések |  |  |  | 2 |  |  |  |  | 2 | 2 |  |  |  |  | 2 |
| Csontszeparátorok |  |  |  | 2 |  |  |  |  | 2 |  |  |  | 2 |  | 2 |
| Bőrkézőgépek |  |  |  | 1 |  |  |  |  | 1 |  |  |  | 1 |  | 1 |
| **Technológia gyakorlat** | **0** | **288** |  | **0** | **190** |  | **0** | **52** | **530** | **0** | **474** |  | **0** | **84** | **558** |
| Kések köszörülése, fenése |  | 28 |  |  |  |  |  |  | 28 |  | 28 |  |  |  | 28 |
| Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése |  | 42 |  |  | 35 |  |  |  | 77 |  | 77 |  |  | 21 | 98 |
| Lehúzott sertés féltestek bebontása, csontozása, osztályozása |  | 77 |  |  | 49 |  |  | 14 | 140 |  | 119 |  |  | 21 | 140 |
| Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi bontása, csontozása, |  | 52 |  |  | 39 |  |  | 14 | 105 |  | 91 |  |  | 14 | 105 |
| Marha első-és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása |  | 49 |  |  | 36 |  |  | 14 | 99 |  | 88 |  |  | 14 | 102 |
| Marha első-és hátulsó negyed kereskedelmi bontása |  | 40 |  |  | 31 |  |  | 10 | 81 |  | 71 |  |  | 14 | 85 |
| 10929-16 Másodlagos húsipari feldolgozása | **Húsipari technológia** | **0** | **0** |  | **42** | **0** |  | **101** | **0** | **143** | **0** | **0** |  | **82** | **0** | **82** |
| Tartósító eljárások |  |  |  | 22 |  |  |  |  | 22 |  |  |  | 10 |  | 10 |
| Adalékanyagok és burkolóanyagok |  |  |  | 10 |  |  |  |  | 10 |  |  |  | 4 |  | 4 |
| Csomagolástechnológia |  |  |  | 10 |  |  |  |  | 10 |  |  |  | 4 |  | 4 |
| A húsüzem munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 |  |  |  | 2 |  | 2 |
| Gyártáselőkészítő- és gyártási alapműveletek |  |  |  |  |  |  | 14 |  | 14 |  |  |  | 10 |  | 10 |
| Hőkezelt töltelékes készítmények gyártástechnológiája |  |  |  |  |  |  | 28 |  | 28 |  |  |  | 20 |  | 20 |
| Pácolt, füstölt, füstölt-főtt , lángolt húsok gyártási műveletei |  |  |  |  |  |  | 16 |  | 16 |  |  |  | 10 |  | 10 |
| Szalámifélék és szárazkolbászok gyártástechnológiája |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 |  |  |  | 8 |  | 8 |
| Étkezési szalonnafélék és étkezési tepertő gyártási műveletei |  |  |  |  |  |  | 14 |  | 14 |  |  |  | 8 |  | 8 |
| Húskonzervek gyártástechnológiája |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 10 |  |  |  | 6 |  | 6 |
| **Húsipari gépek** | **0** | **0** |  | **7** | **0** |  | **27** | **0** | **34** | **0** | **0** |  | **33** | **0** | **33** |
| Aprítógépek |  |  |  | 2 |  |  |  |  | 2 |  |  |  | 2 |  | 2 |
| Keverőgépek |  |  |  | 2 |  |  |  |  | 2 |  |  |  | 2 |  | 2 |
| Töltőgépek |  |  |  | 3 |  |  |  |  | 3 |  |  |  | 2 |  | 2 |
| Pácolóberendezések |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 |  |  |  | 4 |  | 4 |
| Füstölőberendezések és klímák |  |  |  |  |  |  | 7 |  | 7 |  |  |  | 7 |  | 7 |
| Főzőberendezések |  |  |  |  |  |  | 6 |  | 6 |  |  |  | 6 |  | 6 |
| Szalámigyártó gépsor |  |  |  |  |  |  | 2 |  | 2 |  |  |  | 2 |  | 2 |
| Húskészítmény csomagoló berendezések |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 |  |  |  | 4 |  | 4 |
| Zsírolvasztó és zsírcsomagoló berendezések |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 |  |  |  | 4,5 |  | 4,5 |
| **Élelmiszervizsgálat gyakorlat** | **0** | **0** |  | **0** | **72** |  | **0** | **0** | **72** | **0** | **0** |  | **0** | **62** | **62** |
| Laboratóriumi alapismeretek |  |  |  |  | 15 |  |  |  | 15 |  |  |  |  | 13 | 13 |
| Élelmiszervizsgálati eljárások |  |  |  |  | 42 |  |  |  | 42 |  |  |  |  | 36 | 36 |
| Szakmai számítások |  |  |  |  | 15 |  |  |  | 15 |  |  |  |  | 13 | 13 |
| **Technológia gyakorlat** | **0** | **0** |  | **0** | **214** |  | **0** | **273** | **487** | **0** | **180** |  | **0** | **489** | **669** |
| Húsipari tartósítási műveletek alkalmazása, gyakorlása |  |  |  |  | 24 |  |  | 35 | 59 |  | 28 |  |  | 63 | 91 |
| Alapanyagok és segédanyagok előkészítése, aprítás, keverés |  |  |  |  | 24 |  |  | 28 | 52 |  | 35 |  |  | 56 | 91 |
| Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása |  |  |  |  | 70 |  |  | 70 | 140 |  | 47 |  |  | 140 | 187 |
| Darabos pácolt húskészítmények gyártása |  |  |  |  | 54 |  |  | 70 | 124 |  | 42 |  |  | 118 | 160 |
| Húsipari termékek csomagolása |  |  |  |  | 21 |  |  | 35 | 56 |  | 14 |  |  | 56 | 70 |
| Húskészítmények raktározása |  |  |  |  | 21 |  |  | 35 | 56 |  | 14 |  |  | 56 | 70 |
| 10930-16 Húsipari értékesítés | **Húsipari technológia** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **23** | **0** | **23** | **0** | **0** |  | **11** | **0** | **11** |
| Sertés, marha, borjú és juh bolti bontásakor alkalmazott elnevezések |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 10 |  |  |  | 5 |  | 5 |
| Hús és húskészítmények bolti tárolásának előírásai |  |  |  |  |  |  | 6 |  | 6 |  |  |  | 3 |  | 3 |
| Húskészítmények jelölésének szabályai, előírásai |  |  |  |  |  |  | 7 |  | 7 |  |  |  | 3 |  | 3 |
| **Húsipari gépek** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **4** | **0** | **4** | **0** | **0** |  | **4** | **0** | **4** |
| Asztali darálók, szeletelők |  |  |  |  |  |  | 2 |  | 2 |  |  |  | 2 |  | 2 |
| Bolti anyagmozgató berendezések |  |  |  |  |  |  | 2 |  | 2 |  |  |  | 2 |  | 2 |
| **Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek** | **0** | **0** |  | **72** | **0** |  | **15,5** | **0** | **87,5** | **72** | **0** |  | **15,5** | **0** | **87,5** |
| A kereskedelmi egységek munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai |  |  |  | 6 |  |  |  |  | 6 | 6 |  |  |  |  | 6 |
| Vállalkozások alapítása, működtetése |  |  |  | 20 |  |  |  |  | 20 | 20 |  |  |  |  | 20 |
| Kereskedelmi alapismeretek |  |  |  | 20 |  |  |  |  | 20 | 20 |  |  |  |  | 20 |
| Értékesítési módok, folyamatok |  |  |  | 16 |  |  |  |  | 16 | 16 |  |  |  |  | 16 |
| Bolti eredmény keletkezése |  |  |  | 6 |  |  |  |  | 6 | 6 |  |  |  |  | 6 |
| Fogyasztóvédelmi szabályok |  |  |  | 4 |  |  |  |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Vállalkozások pénzforgalmi szabályai |  |  |  |  |  |  | 3 |  | 3 | 0 |  |  | 3 |  | 3 |
| Fizetési módok |  |  |  |  |  |  | 6 |  | 6 | 0 |  |  | 6 |  | 6 |
| Vállalkozások adófizetési kötelezettségei |  |  |  |  |  |  | 6,5 |  | 6,5 | 0 |  |  | 6,5 |  | 6,5 |
| **Technológia gyakorlat** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **29** | **29** | **0** | **0** |  | **0** | **29** | **29** |
| Tőkehúsok és húskészítmények (csemegeáruk) elhelyezése a hűtőpultokban |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 |  |  |  |  | 8 | 8 |
| Fagyasztott húsok elhelyezése a fagyasztókban |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 | 4 |
| Húskészítmények szeletelése, csomagolása, és kiszolgálás a pultnál |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 |  |  |  |  | 8 | 8 |
| Nyershúsok darálása, dagadó felszúrása, köröm darabolása |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |  |  | 5 | 5 |
| Nyugta vagy készpénzfizetési számla kitöltése |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 | 4 |

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves 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**

**11499-12 azonosító számú**

**Foglalkoztatás II.**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11499-12 azonosító számú Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |
| --- | --- |
|  | Foglalkoztatás II. |
| FELADATOK | |
| Munkaviszonyt létesít | x |
| Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat | x |
| Feltérképezi a karrierlehetőségeket | x |
| Vállalkozást hoz létre és működtet | x |
| Motivációs levelet és önéletrajzot készít | x |
| Diákmunkát végez | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | |
| Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége | x |
| Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák | x |
| Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka) | x |
| Álláskeresési módszerek | x |
| Vállalkozások létrehozása és működtetése | x |
| Munkaügyi szervezetek | x |
| Munkavállaláshoz szükséges iratok | x |
| Munkaviszony létrejötte | x |
| A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései | x |
| A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei | x |
| A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás) | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | |
| Köznyelvi olvasott szöveg megértése | x |
| Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban | x |
| Elemi szintű számítógép használat | x |
| Információforrások kezelése | x |
| Köznyelvi beszédkészség | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | |
| Önfejlesztés | x |
| Szervezőkészség | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | |
| Kapcsolatteremtő készség | x |
| Határozottság | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | |
| Logikus gondolkodás | x |
| Információgyűjtés | x |

1. **Foglalkoztatás II. tantárgy 15,5 óra/15,5 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

—

* 1. **Témakörök**
     1. ***Munkajogi alapismeretek 4 óra/4 óra***

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

* + 1. ***Munkaviszony létesítése 4 óra/4 óra***

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

* + 1. ***Álláskeresés 4 óra/4 óra***

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).

Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

* + 1. ***Munkanélküliség 3,5 óra/3,5 óra***

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai

Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.

Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).

Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.

A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | x |  |  |  |
| 2. | megbeszélés |  | x |  |  |
| 3. | vita |  | x |  |  |
| 4. | szemléltetés |  |  | x |  |
| 5. | szerepjáték |  | x |  |  |
| 6. | házi feladat |  |  | x |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x |  |  |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Leírás készítése |  | x |  |  |
| 2.2. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |  | x |  |  |
| 2.3 | Tesztfeladat megoldása |  | x |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11497-12 azonosító számú**

**Foglalkoztatás I.**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11497-12 azonosító számú Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |
| --- | --- |
|  | Foglalkoztatás I. |
| FELADATOK | |
| Idegen nyelven: |  |
| bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással) | x |
| egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt | x |
| idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | |
| Idegen nyelven: |  |
| közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok | x |
| a munkakör alapkifejezései | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | |
| Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven | x |
| Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | |
| Fejlődőképesség, önfejlesztés | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | |
| Nyelvi magabiztosság | x |
| Kapcsolatteremtő készség | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | |
| Információgyűjtés | x |
| Analitikus gondolkodás | x |

1. **Foglalkoztatás I. tantárgy 64 óra/64 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Idegen nyelvek

* 1. **Témakörök**
     1. ***Nyelvtani rendszerezés 1 10 óra/10 óra***

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

* + 1. ***Nyelvtani rendszerezés 2 10 óra/10 óra***

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

* + 1. ***Nyelvi készségfejlesztés 24 óra/24 óra***

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás

- a munka világa

- napi tevékenységek, aktivitás

- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

* + 1. ***Munkavállalói szókincs 20 óra/20 óra***

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

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

*A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.*

* + 1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat |  |  | x |  |
| 2. | megbeszélés |  |  | x |  |
| 3. | szemléltetés |  |  | x |  |
| 4. | kooperatív tanulás |  | x |  |  |
| 5. | szerepjáték |  | x |  |  |
| 6. | házi feladat | x |  |  |  |
| 7. | digitális alapú feladatmegoldás | x |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.3. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  | x |  |
| 1.5. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x |  |  |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Levélírás | x |  |  |  |
| 2.2. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |  |  |  |
| 3. | Komplex információk körében | | | | |
| 3.1. | Elemzés készítése tapasztalatokról |  |  | x |  |
| 4. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 4.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  |  | x |  |
| 4.2. | Csoportos helyzetgyakorlat |  |  | x |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**10891-16 azonosító számú**

**Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 10891-16 azonosító számú Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Mikrobiológia és higiénia | Minőségbiztosítás | Higiénia alkalmazása a gyakorlatban |
| FELADATOK | | | |
| Betartja az új élelmiszerekhez szükséges engedélyezési eljárásokat |  | X |  |
| Alkalmazza az élelmiszer-higiéniás és élelmiszer-biztonsági előírásokat (törvény, rendelet, minőségügyi kézikönyv) | X |  | X |
| Alkalmazza a Jó Higiéniai Gyakorlatot (GHP) | X |  | X |
| Használja a mikrobák elpusztításának módszereit | X |  |  |
| Mikrobák szaporodásának gátlását végzi | X |  |  |
| Betartja a HACCP rendszer előírásait |  | X |  |
| Betartja a személyi és környezeti higiéniára vonatkozó előírásokat | X |  | X |
| Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez | X |  |  |
| Élelmiszerek gyártása során kritikus higiéniai pontokat ellenőriz |  | X |  |
| ISO 22000, HACCP rendszerek alapelveit ismeri, betartja |  | X |  |
| Élelmiszer-biztonsági rendszerek (IFS, BRC), nyomonkövetés alapelveit ismeri, alkalmazza |  | X |  |
| Jegyzőkönyveket, minőségbiztosítási dokumentációkat vezet |  | X |  |
| Mikrobiológiai alapismereteit használja | X |  | X |
| A hasznos és káros mikroorganizmusok jellemzőit, szaporodásuk és elpusztításuknak lehetőségeit alkalmazza | X |  | X |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | |
| Higiéniához, minőségbiztosításhoz kapcsolódó rendeletek, jogszabályok | X |  |  |
| Tisztító-, fertőtlenítőszerek jellemzői, hatásuk, alkalmazhatóságuk | X |  |  |
| Jó higiéniai gyakorlat elemei | X |  | X |
| Alapvető minőségbiztosítási dokumentumok |  |  |  |
| Mikrobiológiai ismeretek: élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló káros és hasznos mikroorganizmusok, életfeltételei, jellemzői | X |  |  |
| Élelmiszerek útján terjedő megbetegedések, ételmérgezések jelentősége | X |  |  |
| A mikroorganizmusok szerepe a természetben (hasznos, káros) | X |  |  |
| Vírusok, baktériumok, élesztők, penészek, élelmiszer-ipari szempontból fontos mikroorganizmusok fogalma, alaktana, felépítése, anyagcseréje, telepképzése, előfordulási valószínűsége | X |  |  |
| Az élelmiszer-ipari és egészségügyi szempontból fontos mikroorganizmusok | X |  |  |
| Az élelmiszer-romlás, a leggyakrabban előforduló élelmiszer-mérgezések, élelmiszer-fertőzések tünetei és az ezzel kapcsolatos higiénés követelmények | X |  |  |
| Az élelmiszertermelés alapvető egészségügyi követelményei | X | X |  |
| Az életfeltételek és a mikroorganizmusok szaporodása, anyagcseréje közötti összefüggés | X |  |  |
| Az endospóraképzés és a vegetatív sejtté alakulás feltételei | X |  |  |
| A mikroorganizmusok anyagcseréjének jelentősége az élelmiszeriparban és egyéb területeken (gyógyszer, mezőgazdaság, az ember anyagcseréjében) | X |  |  |
| Az élelmiszeripar szempontjából károsnak ítélt mikroorganizmusok elleni védekezés módjai | X |  |  |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | X | X | X |
| Szakmai nyelvű íráskészség | X | X |  |
| Szakmai olvasott szöveg megértése | X | X | X |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | X | X | X |
| Információforrások kezelése | X | X | X |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | |
| Felelősségtudat |  | X | X |
| Döntésképesség |  |  | X |
| Precizitás |  |  | X |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | |
| Kapcsolatteremtő készség |  | X | X |
| Határozottság |  |  | X |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | |
| Higiéniás szemlélet | X |  | X |
| Logikus gondolkodás |  | X |  |

1. **Mikrobiológia és higiénia tantárgy 72 óra/72 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A húsipari szakmunkás tanulók ismereteket szerezzenek azon mikroorganizmusokról, melyek szerepet játszanak az élelmiszerek előállításánál, tartósításánál, romlásánál. Ismerjék meg a húsiparban előforduló káros, hasznos mikroorganizmusokat. A tanulók tudják az alapvető higiéniai szabályokat, előírásokat. Az elsajátított ismeretek alapozzák meg a húsiparban alkalmazandó higiéniai szemléletet.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Természetismeret, Húsipari technológia

* 1. **Témakörök**
     1. ***Káros és hasznos mikroorganizmusok 8 óra/8 óra***

A mikroorganizmusok elterjedése

Baktériumok jellemzői

Vírusok jellemzői

Gombák jellemzői

Paraziták, élősködők jellemzői

A hasznos mikrobáknak jelentősége a hagyományos és gyorsérlelésű szalámiféléknél

* + 1. ***Vágóállatokra jellemző bakteriális, vírusos és paraziták okozta betegségek 20 óra/20 óra***

Bakteriális betegségek:lépfene, botulismus, tetanus, sertésorbánc, gümőkór, E-coli, Szalmonellózis, Lyme kór, Malleus( takonykór)

Vírus okozta betegségek: Fertőző sertésbénulás, Ragadós száj-és körömfájás, Sertéspestis, Veszettség

Retrovírus okozta betegség:BSE

Paraziták és élősködők által okozott betegségek:Trichinellózis, borsókakór, mételykór, tüdőférgesség, ostorférgesség

A BSE megelőzésével kapcsolatos EU-s szabályok

* + 1. ***Élelmiszerrel kapcsolatos fertőzések, mérgezések 4 óra/4 óra***

Fertőzés fogalma, forrásai

Közvetlen, Közvetett fertőzés, Kevert fertőzés

A fertőzés folyamata és befolyásoló tényezői

Élelmiszer- mérgezések meghatározása

A megelőzés fontossága

Exotoxonok és endotoxinok.

* + 1. ***Higiéniához kapcsolódó rendeletek, jogszabályok 4 óra/4 óra***

Európai uniós és hazai rendeletek

Élelmiszer előállításra, forgalmazásra vonatkozó jogszabályok

Kötelező nyilvántartások, dokumentációk.

* + 1. ***Személyi, eszköz és üzemhigiénia a húsiparban 20 óra/20 óra***

Fekete-fehér öltözőrendszer kialakítása

Testi higiénia biztosítása

Munka és védőruha tisztasága

Munkaeszközök és egyéni védőeszközök tisztántartása

Az alkalmazott berendezések, kialakított felületek, padozatokkal szemben támasztott követelmények

Épületek, üzemi helyiségek kialakításának szempontjai

* + 1. ***Tisztítószerek fertőtlenítőszerek jellemzői, hatásuk, alklamazhatóságuk 10 óra/10 óra***

Takarítás, fertőtlenítés jelentősége

A húsiparban alkalmazható tisztító és fertőtlenítőszerek

Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés folyamatai

Tisztító és fertőtlenítő szerekkel szemben támasztott követelmények

* + 1. ***Környezeti higiénia jelentősége a húsiparban 6 óra/6 óra***

Szennyes és tiszta övezetek elkülönítése

Szennyvíz kezelése

Vágási hulladékok zárt tárolása a szennyes övezetben

Szociális hulladékok elkülönített tárolása

Levegő tisztaságának megőrzése

Környezetvédelem

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | X |  |  |  |
| 2. | megbeszélés |  | X |  |  |
| 3. | szemléltetés |  |  | X |  |
| 4. | teszt | X |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | X |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X |  |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X |  |  |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | X |  |  |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X |  |  |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Leírás készítése |  | X |  |  |
| 2.2. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | X |  |  |  |
| 2.3. | Tesztfeladat megoldása | X | X |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Minőségbiztosítás tantárgy 31 óra/31 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A szakmunkás tanulók megismerjék a minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek alapelveit. Tudják összekapcsolni az üzemi gyakorlatok során a Jó Gyártási gyakorlatot a Jó Higiéniai gyakorlattal. Képesek legyenek a vágástechnológiai- műveletek és a készítménygyártás során felismerni a lehetséges veszélyeket, meghatározni a kritikus határértéket és a megfelelő döntést meghozni az elhárításukra.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Foglakoztatás I. és Húsipari technológia

* 1. **Témakörök**
     1. ***Élelmiszerbiztonság 10 óra/10 óra***

Az élelmiszerbiztonság jelentősége Európában

A fogyasztók és dolgozók egészségvédelme

Az élelmiszerbiztonság alapja:GMP, GHP

Minőségi előírások az alapanyagok és segédanyagok esetében

Gyártásközi minőség-ellenőrzés

Késztermékek minőségi követelményei és azok ellenőrzése

Kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi vizsgálatok jelentősége

* + 1. ***ISO 22000 és a HACCP minőségirányítási rendszerek alapelvei az élelmiszeriparban 15 óra/15 óra***

ISO 22000 nemzetközi szabvány alkalmazásának belső és külső előnyei

Az ISO 22000 élelmiszerbiztonsági rendszer követelményei, tanúsítás lehetősége

A HACCP rendszer 7 alapelve és azok alkalmazása

Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a vágási műveleteknél

Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a készítménygyártási műveleteknél

Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a csomagolásnál, hulladékkezelésnél

Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a raktározásnál és szállításnál

Veszélyek a kereskedelmi folyamatoknál és a megelőzés lehetőségei

A HACCP –hez, minőségirányítási rendszerekhez kapcsolódó dokumentáció ismerete, kezelése

* + 1. ***Élelmiszerbiztonsági rendszerek (IFS és BRC), nyomon követés alapelvei 6 óra/6 óra***

BRC eredetileg angol, ma már nemzetközi kereskedőláncok élelmiszerbiztonsági rendszere

A BRC követelménymoduljai és azok tartalmának ismertetése: tárolás, elosztás, nagykereskedői és szerződött szolgáltatás

BRC tanúsítvány lényege a termelő és vevő oldaláról

IFS eredetileg német kereskedelmi élelmiszerbiztonsági rendszer, mely szintén nemzetközivé vált

Az IFS követelményrendszere az élelmiszer –előállítás teljes folyamatára

Az IFS szigorításai (KO-k): idegen test kezelése, nyomon követhetőség, munkatársak tudatossága, felelősége stb.

IFS tanúsítvány lényege a termelő és kereskedő oldaláról

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat |  |  | X |  |
| 2. | megbeszélés |  | X |  |  |
| 3. | szemléltetés |  |  | X |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | X |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X |  |  |  |
| 1.3. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | X |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | X |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Higiénia gyakorlati alkalmazása tantárgy 36 óra/36 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A mikrobiológia és higiénia tantárgyban elsajátított elméleti ismereteket tudja alkalmazni gyakorlati munkavégzés során. A tanulók képesek legyenek betartani a személyi higiéniával, a műszaki higiéniával és a környezethigiéniával kapcsolatos szabályokat a munkavégzésük során.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Magyar nyelv és kommunikáció, Természetismeret, Mikrobiológia és higiénia

* 1. **Témakörök**
     1. ***Személyi,- eszköz és üzemi higiénia betartása 10 óra/10 óra***

Használja a fekete-fehér öltözőrendszert a gyakorlaton

Megfelelő tisztálkodás, haj és köröm ápoltsága, rövidsége

Munkaruha tisztasága, cseréje naponta

Munkaeszközeit a gyakorlat végeztével megtisztítja

Egyéni védőeszközöket a gyakorlat végén megtakarítja és tisztán elteszi

Rendeltetésszerűen használja a személyi higiénia céljait szolgáló eszközöket, berendezéseket

Az üzemi higiéniai előírásokat maradéktalanul betartja

* + 1. ***Jó Higiéniai Gyakorlat alkalmazása a vágási és gyártási folyamatok során 10 óra/10 óra***

Betartja a kések fertőtlenítésére vonatkozó előírásokat

Biztosítja a szőrtelenítés, bontás, hasítás munkaműveleteinek higiénikus elvégzését

Ellenőrzi a hűtők hőmérsékletét és tisztaságát

A készítménygyártás során a higiéniai előírások betartásával kizárja a fertőzés lehetőségét

Ügyel az eltérő munkaműveletek közötti kézmosásra

Vezeti naprakészen a higiéniával kapcsolatos nyilvántartásokat

* + 1. ***Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez 10 óra/10 óra***

Értelmezi a „Takarítási és Fertőtlenítési Utasításban” foglaltakat

Használja a tisztítás, takarítás eszközeit

Kiválasztja a munkaterületnek megfelelő tisztító és fertőtlenítőszert

Meghatározza a kiválasztott tisztító és fertőtlenítőszerek töménységét, hőfokát, behatásuk idejét

A tisztítás és fertőtlenítés során használja a szükséges védőfelszerelést

Vezeti a takarításról, fertőtlenítésről a kötelező nyilvántartásokat

* + 1. ***Betartja a környezethigiéniás szabályokat 6 óra/6 óra***

Betartja a szennyes tiszta övezetekre vonatkozó szabályokat, előírásokat

Levegő tisztaságának megőrzését elősegíti

Betartja szerves és szervetlen hulladékok tárolásának és kezelésének szabályait

A vágási hulladékot haladéktalanul eltávolítja a vágócsarnokból

Betartja a szennyes övezetben lévő zárt tárolás (ATEV) előírásait

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem és/vagy üzem

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat |  | X |  |  |
| 2. | megbeszélés |  | X |  |  |
| 3. | szemléltetés | X | X |  |  |
| 4. | szimuláció |  | X |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X |  |  |  |
| 1.2. | Információk önálló rendszerezése | X |  |  |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | X |  |  |  |
| 2.2. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | X | X |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**10927-16 azonosító számú**

**Vágóhídi munka**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 10927-16 azonosító számú Vágóhídi munkamegnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Húsipari technológia | Húsipari gépek | Technológiai gyakorlat |
| FELADATOK | | | |
| Élő állatot átvesz | X |  | X |
| Vágásra előkészít | X |  |  |
| Technológiai teljesítményt számol | X |  |  |
| Kábítást végez | X |  | X |
| Vág vagy szúr, elvéreztet, vért kezel | X |  | X |
| Testtisztítást végez szőrtelenítéssel, kopasztással, perzseléssel | X |  | X |
| Testtisztítást végez bőrfejtéssel | X |  |  |
| Testet bont, zsigerel, testüreget tisztít | X |  | X |
| Testet hasít, testfelületet tisztít | X |  | X |
| Lehúzott sertés féltestet állít elő (leszalonnáz, szalonna alapanyagot előkészít) | X |  | X |
| Bőrös féltestet állít elő | X |  | X |
| Előhűtést végez | X |  |  |
| Kitermelési százalékot számol | X |  |  |
| Felméri, előkészíti a szükséges anyagokat, eszközöket | X | X | X |
| Alkalmazza az anyagmozgatás biztonságtechnikáját |  | X | X |
| Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat |  | X | X |
| Alkalmazza a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat |  |  | X |
| Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket | X |  |  |
| Gépeket, eszközöket használ |  | X | X |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | |
| Sertésfajták és hasznosításuk | X |  |  |
| Szarvasmarha fajták és hasznosításuk | X |  |  |
| Juhfajták és hasznosításuk | X |  |  |
| Vágóállatok szervezeti felépítése | X |  |  |
| Vágóállatok felvásárlásának követelményei | X |  |  |
| Állatvédelem, szállítási körülmények | X | X |  |
| Vágást előkészítő műveletek | X |  | X |
| Szakmai számítások | X |  |  |
| Kábítás | X | X | X |
| Szúrás, elvéreztetés | X |  | X |
| Testtisztítás szőrtelenítéssel | X |  | X |
| Testtisztítás bőrfejtéssel | X | X | X |
| Bontás | X |  | X |
| Hasítás | X |  | X |
| Húsvizsgálat | X |  |  |
| Mérlegelés, minősítés (SEUROP) | X |  |  |
| Előhűtés, hűtés | X |  | X |
| Az elsődleges feldolgozás gépei berendezései |  | X |  |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | |
| Vágóállatfajták objektív megítélése | X |  |  |
| Vágás eszközeinek, berendezéseinek használata |  | X |  |
| Anyagmozgató eszközök használata |  |  | X |
| Technológiai, higiéniai előírások alkalmazása |  |  | X |
| Védőeszközök használata |  |  | X |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | |
| Állóképesség |  |  | X |
| Kézügyesség |  |  | X |
| Monotónia-tűrés |  |  | X |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | |
| Irányíthatóság |  |  | X |
| Visszacsatolási készség | X |  | X |
| Határozottság |  |  | X |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | |
| A környezet tisztántartása |  |  | X |
| Körültekintés, elővigyázatosság |  |  | X |
| Intenzív munkavégzés |  |  | X |

1. **Húsipari technológia tantárgy 144 óra/112 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tanulók megismerjék a húsipari tevékenységek elméleti alapjait. Ismerjék meg a vágóállatok fajait, fajtáit. Ismerjék meg a vágóállatok szervezeti felépítését,legyenek képesek alkalmazni a tanult ismereteket a vágási műveletek üzemi gyakorlása során. Képesek legyenek arra, hogy a továbbhasznosítási célnak megfelelően tudják az elsődleges feldolgozás műveleteit alkalmazni. Legyenek képesek alapvető szakmai számításokat, feladatokat megoldani.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Természetismeret, szövegértés

* 1. **Témakörök**
     1. ***Vágóállatok szervezeti felépítése 30 óra/20 óra***

Vágóállatok csontváza

Vágóállatok szövetei

Vágóállatok testüregi szervei

Vágóállatok testtájai

Vágóállatok izomcsoportjai, húsrészei

* + 1. ***Vágóállatok fajok, fajták 14 óra/14 óra***

Sertésfajták,hasznosítás szerinti típusok

Marhafajták, hasznosítás szerinti típusok

Juhfajták és hasznosítás szerinti típusok

Lófajták

* + 1. ***Vágóüzem munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai 10 óra/8 óra***

Az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételei a vágóüzemben

A tanuló kötelessége a szabályok betartása, saját és társai testi épségének megóvása

A magaspályás anyagmozgatás biztonságtecnikája

A vágóüzemi gépek biztonságtechnikája

Húsipari kések és kéziszerszámok baleseti veszélyei

Érintésvédelmi szabályok a vágóüzemben

Jellemző biztonsági szín és alakjelek ismerete

Egyéni védőeszközök a biztonságos munkavégzés érdekében

* + 1. ***Vágástechnológiák 40 óra/30 óra***

Vágást előkészítő műveletek

Vágástechnológia műveletei

Sertések, szarvasmarhák, juhok elsődleges feldolgozása

Borjú és lovak elsődleges feldolgozása

* + 1. ***Vágási fő és melléktermékek felhasználhatósága 30 óra/20 óra***

Főtermékek meghatározása fajonként

Tőkehús, ipari hús fogalma, minőségi előírásai

Étkezésre alkalmas melléktermékek

Étkezésre alkalmatlan melléktermékek

Vérfeldolgozás: vérplazma, vérpor gyártása

Bélfeldolgozás: sertésgyomor, sertésbél, pacaltisztítás

Zsírgyártás: hagyományos és folyamatos

* + 1. ***Magaspálya teljesítmény számítása 10 óra/10 óra***

Magaspálya teljesítmény számítása órára, műszakra

Konvejor sebességének számítása

Bontási pályaszakasz méretének számítása

* + 1. ***Fő és melléktermék kihozatali számítások 10 óra/10 óra***

Vágási veszteség számítások

Kitermelési százalékszámítások

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat |  | X | X |  |
| 2. | megbeszélés |  | X | X |  |
| 3. | szemléltetés |  | X | X | gépek, berendezések bemutatása, munkavédelmi eszközök bemutatása |
| 4. | házi feladat | X |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | X |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | X |  |  |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X | X |  |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Tesztfeladat megoldása | X | X | X |  |
| 2.2. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | X |  |  |  |
| 2.3. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | X |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Húsipari gépek tantárgy 32 óra/30 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

1. A húsipari szakmunkások géptani ismeretei támasszák alá a technológiai folyamatokat. Képesek legyenek a vágóüzemek technológiai vonalainak, gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésére. Ismerjék a hagyományos és a korszerű vágóüzemek gépeinek, berendezéseinek szerkezeti felépítését, műszaki paramétereit, balesetvédelmi előírásait.
   1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Húsipari technológia, Természetismeret

* 1. **Témakörök**
     1. ***Géprajzi alapismeretek 4 óra/3 óra***

A rajzolás eszközei

Ábrázolási módok

Vetületi ábrázolás

* + 1. ***Gépelemek 7 óra/6 óra***

Kötő gépelemek

Forgó mozgást közvetítő gépelemek

Tengelykapcsolók

Csapágyak

Erőátviteli gépelemek

* + 1. ***Magaspályák, konvejorok 3 óra/3 óra***

Egysínes laposacél magaspálya

Kétsínes magaspálya

Csőpálya

Konvejor

Magaspályához kapcsolódó szerkezetek

* + 1. ***Sertés, marharögzítő berendezések 4 óra/3 óra***

Szalagos sertésrögzítő

Egyfülkés sertésrögzítő

Forgódobos sertés rögzítő

Marharögzítő boxok (csővázas, teleoldalas)

* + 1. ***Kábítóberendezések és eszközök 3 óra/3 óra***

Mechanikus kábítók

Elektromos kábítók

Gázelegyes kábítók

* + 1. ***Véreztető és szőrtelenítő berendezések 3 óra/4 óra***

Szúrókés és csőkés

Vérgyűjtő berendezések

Forrázó berendezések

Kopasztó gépek

Perzselő és lelángoló berendezések

Utótisztógépek

* + 1. ***Marhabőrfejtőgépek 2 óra/2 óra***

Dobos marhabőrfejtő gép

* + 1. ***Hasító berendezések 3 óra/3 óra***

Fűrészek mozgásformái

Hasító fűrészek

Szegyhasító fűrész

Kertes fűrész

Hasító szalagfűrész

Automatikus hasítóbárd-és fűrészek

* + 1. ***Bélfeldolgozó gépek 3 óra/3 óra***

Bélsárkinyomó gép

Nyálkahártya előtörő, törő és utótisztító gépek

Sertésgyomor és pacaltisztító berendezés

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | X | X | X |  |
| 2. | megbeszélés | X | X | X |  |
| 3. | szemléltetés |  | X | X |  |
| 4. | házi feladat | X |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | X |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X |  |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 2. | Képi információk körében | | | | |
| 2.1. | rajz értelmezése | X | X | X |  |
| 2.2. | rajz kiegészítés | X |  |  |  |
| 73. | Üzemeltetési tevékenységek körében | | | | |
| 3.1. | Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján | X | X |  |  |
| 3.2. | Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről | X | X |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Technológia gyakorlat tantárgy 180 óra/149 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Olyan húsipari gyakorlati ismeretek nyújtása, készségek fejlesztése, melyek keretében megismerik a munkaműveleteket, technológiákat, felhasznált anyagokat, azok gyakorlati alkalmazásait. A munkavégzés során fejlődjenek a gondolkodás, tapasztalatszerzés és ismeretalkalmazás képességei. Adjon alapot a szakma műveleteinek elvégzéséhez, fejlődjön a munkabírásuk, kitartásuk, kézügyességük. Munkavégzésük legyen fegyelmezettebb, pontosabb. Legyenek képesek a szakmai műveleteket önállóan elvégezni, szokjanak hozzá a produktív munkavégzéshez.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**
  2. **Témakörök**
     1. ***Vágóállatok kábítása, szúrása és elvéreztetése 21 óra/21 óra***

Sertés kábítása

Bőr elővágása, szúrás, elvéreztetés ipari módon

Bőr elővágása, szúrás, elvéreztetés étkezési célra, alvadásgátló adagolása

* + 1. ***Testek forrázása, utótisztítása 21 óra/21 óra***

Forrázás előtti testmosás végzése

Forrázó gépek kezelése, forrázási hőmérséklet ellenőrzése

Kézi perzselő használata, kézi utótisztító eszközök használata

* + 1. ***Testüregek bontása, belszervszedés 84 óra/63 óra***

Kuláré körbevágása késsel, ill. géppel

Szegyhasítás kézzel vagy géppel

Medence, has és mellkas felvágása

A testüregekből gyomor és bélgarnitúra kivétele és a belszervek eltávolítása

Organoterápiás szervek kivétele, gyűjtése

* + 1. ***Testek hasítása 21 óra/21 óra***

Gerincoszlop ketté hasítása kereskedelmi célra

Gerincoszlop ketté hasítása ipari célra

Hagyományos sertésvágásnál orjázás

Koponyaüreg bontása fejhasítása

* + 1. ***Fehéráru elővágása, eltávolítása 33 óra/23 óra***

Fehérárú elővágása tokánál, karajnál, hasnál

A féltest lehűtése után a fehérárú hidegen történő eltávolítása

A meleg féltestről a húsvizsgálat után a fehérárú eltávolítása

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Vágóüzem

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | X | X | X |  |
| 2. | megbeszélés | X | X | X |  |
| 3. | szemléltetés |  | X | X |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 5.3. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | X |  |  |
| 5.4. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | X |  |  |
| 6. | Gyakorlati munkavégzés körében | | | | |
| 6.2. | Műveletek gyakorlása | X | X |  |  |
| 6.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | X | X |  |  |
| 7. | Üzemeltetési tevékenységek körében | | | | |
| 7.1. | Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján | X | X |  |  |
| 7.4. | Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről | X | X |  |  |
| 8. | Vizsgálati tevékenységek körében | | | | |
| 8.1. | Technológiai próbák végzése | X |  |  |  |
| 9. | Szolgáltatási tevékenységek körében | | | | |
| 9.3. | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | X |  |  |  |
| 9.4. | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással | X |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**10928-16 azonosító számú**

**Darabolás, csontozás**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 10928-16 azonosító számú Darabolás, csontozás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Húsipari technológia | Húsipari gépek | Technológi gyakorlat |
| FELADATOK | | | |
| Átveszi a munkaterületet |  |  | X |
| Előkészíti a szükséges anyagokat | X |  | X |
| Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat | X |  | X |
| Féltest testtáji darabolását végzi |  |  | X |
| Testet húsrészekre bont, csontoz, kivág |  |  | X |
| Húsokat osztályoz | X |  | X |
| Testet húsrészekre bont, formáz, pácolásra előkészít | X |  | X |
| Húsokat csomagol és hűtőraktároz | X |  | X |
| Adminisztrációs munkát végez | X |  |  |
| Eszközöket használ, gépeket kezel |  | X |  |
| Betartja a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat |  |  | X |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | |
| Vágóállatok csontváza, izomcsoportjai | X |  |  |
| Vágási főtermékek és melléktermékek jellemzése, feldolgozása | X |  |  |
| Sertés húsrészei, csontjai, konyhatechnikai felosztása | X |  | X |
| Szarvasmarha első és hátsó negyedének húsrészei, csontjai, konyhatechnikai felosztása | X |  | X |
| Juh kereskedelmi húsrészei | X |  |  |
| Darabolás gépei, berendezései |  | X |  |
| Csontozás, kivágás eszközei |  | X |  |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | |
| Darabolás, csontozás eszközeinek használata |  |  | X |
| Anyagmozgató eszközök használata |  |  | X |
| Húsrészek gazdaságos és szakszerű feldolgozása |  |  | X |
| Technológiai, higiéniai előírások alkalmazása | X |  | X |
| Védőfelszerelések használata | X |  | X |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | |
| Állóképesség |  |  | X |
| Kézügyesség |  |  | X |
| Monotónia-tűrés |  |  | X |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | |
| Irányíthatóság |  |  | X |
| Visszacsatolási készség | X |  | X |
| Motiválhatóság |  |  | X |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | |
| A környezet tisztántartása |  |  | X |
| Körültekintés, elővigyázatosság |  |  | X |
| Intenzív munkavégzés |  |  | X |

1. **Húsipari technológia tantárgy 66 óra/50 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tanulók ismerjék meg a hús vágás utáni elváltozásait, érési folyamatait és a lehetséges romlási folyamatokat. A tanulók ismerjék a bolti bontásnál alkalmazott elnevezéseket és a húsok konyhatechnológiai felhasználhatóságát. A sertés-és marhahúsok ipari csontozásánál tudják a húsok osztályba sorolását. Szakszerűen tudják pácolásra előkészíteni a sertés húsokat.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Természetismeret, számolási készség

* 1. **Témakörök**
     1. ***A hús vágás utáni elváltozásai 6 óra/6 óra***

A hús vágás utáni elváltozásai: hullamerevség, érési folyamatok

A fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas hús jellemzői

Nyershús helytelen tárolásából adódó romlási folyamatok

* + 1. ***Sertés, marha,borjú, juh kereskedelmi bontása és konyhatechnológiai felhasználhatósága 22 óra/14 óra***

A sertés tőkehús bolti bontása, húsrészek csomagolása

A marha negyedek bolti bontása, húsrészek csomagolása

A borjúhús bolti bontása, húsrészek csomagolása

A juh bolti bontása, húsrészek csomagolása

* + 1. ***Sertés és marha ipari csontozása, kivágása, húsok osztályozása 14 óra/12 óra***

A félsertés darabolása, teljes csontozása, a húsok kivágása, osztályozása

Negyed marha darabolása, teljes csontozása, a húsok kivágása, osztályozása

Sertés-és marhahúsok színhústartalom szerinti osztályba sorolása

* + 1. ***Sertéshúsok pácolásra történő előkészítése, formázása 10 óra/8 óra***

Bőrös félsertés pácolásra történő bebontása, darabolása, formázása

Lehúzott félsertés pácolásra történő bebontása, darabolása, formázása

Csontnélküli pácolt húsokhoz csontozás és formázás

* + 1. ***A csontozó munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai 4 óra/4 óra***

Az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételei a csontozó üzemrészben

Hűtőgépek és hűtési rendszerek biztonságtechnikája

Daraboló gépek és csontozó szalagok biztonságtechnikája

A csontozó kések és egyéb kézi szerszámok baleseti veszélyei

Jellemző szín és alakjelek ismerete

Egyéni védőeszközök használatának szabályai

* + 1. ***Csontozási veszteség és kihozatal számítások 10 óra/6 óra***

Csontos sertéshúsból és marhahúsból színhús kihozatal számítás

Csontos sertéshúsból és marhahúsból csontozási melléktermék kihozatal számítás

Csontozási veszteség számítás

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | X | X | X |  |
| 2. | megbeszélés | X | X | X |  |
| 3. | szemléltetés |  | X | X |  |
| 4. | házi feladat | X |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | X |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | X |  |  |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X | X |  |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Tesztfeladat megoldása | X | X |  |  |
| 2.2. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | X |  |  |  |
| 2.3. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | X | X |  |  |
| 3. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | X |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Húsipari gépek tantárgy 15 óra/15 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A húsipari szakmunkások géptani ismeretei támasszák alá a technológiai folyamatokat. Képesek legyenek a csontozó üzemek technológiai vonalainak, gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésére. Tudják kiválasztani a technológiai művelet végrehajtásához szükséges munkaeszközöket. Ismerjék a gépek berendezések szerkezeti felépítését, műszaki paramétereit, balesetvédelmi előírásait.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Természetismeret, Húsipari technológia

* 1. **Témakörök**
     1. ***Hűtő és fagyasztó berendezések 6 óra/6 óra***

Hűtő-körfolyamat

Hűtőközeg fajták

Hűtőtermek

Hűtőgépkocsi

Fagyasztó berendezések

* + 1. ***Daraboló gépek 2 óra/2 óra***

Daraboló szalagfűrész

Daraboló körfűrészek

* + 1. ***Bontó és csontozó szalagok 2 óra/2 óra***

Csontozó szalagok: fém és műanyag

Görgősor

* + 1. ***Csontozó kések 2 óra/2 óra***

Hagyományos kések

Zárt markolatú kés

Gyűrűs kés

* + 1. ***Csontszeparátorok 2 óra/2 óra***

Dugattyús csontszeparátor

Csigás csontszeparátor

* + 1. ***Bőrkézőgépek 1 óra/1 óra***

Kézi adagolású bőrkézőgép

* 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)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | X | X | X |  |
| 2. | megbeszélés | X | X | X |  |
| 3. | szemléltetés |  | X | X | projektor |
| 4. | házi feladat | X |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | X |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X | X |  |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | X | X |  |  |
| 3. | Képi információk körében | | | | |
| 3.1. | rajz értelmezése | X | X | X |  |
| 3.2. | rajz kiegészítés | X |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Technológiai gyakorlat tantárgy 530 óra/558 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Olyan húsipari gyakorlati ismeretek nyújtása, készségek fejlesztése, melyek keretében begyakorolják a munkaműveleteket, elsajátítják a szakmai fogásokat. A gyakorlati munka során fejlődjön a tanulók munkabírása, kitartása, kézügyessége. Törekedjenek a fegyelmezett, pontos munkavégzésre. Legyenek képesek utasításra a szakmai műveleteket önállóan elvégezni, szokjanak hozzá a produktív munkavégzéshez.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Húsipari technológia, Húsipari gépek

* 1. **Témakörök**
     1. ***Kések köszörülése, fenése 28 óra/28 óra***

A csontozó kések, fenőacélok, polírozók fajtái

Egyéni védőeszközök használata késes munkához

Kések biztonságos tartása, késtartó használata

A köszörűgép működtetésének elsajátítása

Kések köszörülése géppel

Kések fenése, polírozása kézzel

* + 1. ***Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése 77 óra/98 óra***

A szalonnatábla testtájak szerinti darabolása

Hátszalonna formázása, puha zsiradék és húsdarabok eltávolítása

Tokaszalonnáról a mirigyek és véres részek eltávolítása, toka formázása

Hasa szalonnáról a tejmirigyek és húsdarabok eltávolítása, szalonna formázása

Az oldalszalonnáról a bordák bordaközi izmokkal történő eltávolítása, a kolozsvári szalonna formázása

Császárszalonnából a bordák eltávolítása késsel vagy bordakihúzóval, a császár formázása

Nyak és vékony hátszalonna formázása kenyérszalonnának

Farszalonna összevágása étkezési tepertőnek

Has és tokaszalonna bőrkézése géppel készítménygyártáshoz

* + 1. ***Lehúzott sertés féltestek bebontása, csontozása, osztályozása 140 óra/140 óra***

Félsertések bebontása késsel vagy daraboló fűrésszel testtájakra, húsrészekre

Comb, lapocka, karaj, tarja, oldalas, csülök teljes ipari csontozása

A húsokról a puha zsiradék és véres részek, mirigyek kivágása

A húsok osztályozása színhústartalom alapján: S-90, S-80, S-80k,S-70, S-70k,S-60k

* + 1. ***Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi bontása, csontozása, 105 óra/105 óra***

Félsertések bebontása késsel testtájakra, húsrészekre

Comb és lapocka csontozása minden esetben

Karaj, tarja előállítása csontosan megformázva

Karaj, tarja előállítása csont nélkül, megformázva

Oldalas csontosan, megformázva kerül értékesítésre

Első és hátsó csülök csontosan kerül forgalmazásra

Sertésfej és köröm csontosan kerül forgalmazásra

A dagadót ketté kell választani tölteni és darálni való húsnak

Bőrös szalonnás félsertés kereskedelmi bontása

Bőrös comb, bőrös lapocka, bőrös karaj, bőrös tarja és bőrös császárszalonna előállítása, formázása

* + 1. ***Marha első-és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása 99 óra/102 óra***

Előhűtött marha elülső negyed bontása, darabolása: nyak, lapocka, elülső lábszár, tarja, rostélyos, csontos oldalas, szegy

Előhűtött marha hátulsó negyed bontása, darabolása: hátszín, comb, vesepecsenye, lengőbordák, hátulsó lábszár, medencehús, marhafarok

Húskészítménygyártáshoz a marha minden húsrészét csontozni kell.

Húsok kivágása: csontozás után a marhahúsból a nem megengedett kötőszöveti elemeket el kell távolítani, mint Faggyút, durva inakat, véres részeket.

Marhahúsok osztályozása: Színhústartalom, faggyútartalom és látható kötőszövet alapján: M-90, M-80, M-80k, M-70, M-70k, M-60k

* + 1. ***Marha első-és hátulsó negyed kereskedelmi bontása 81 óra/85 óra***

Előhűtött marha elülső negyed bontása, darabolása: nyak, lapocka, elülső lábszár, tarja, rostélyos, csontos oldalas, szegy

Csontozásra és szétbontásra kerül az első negyedből a lapocka: oldallapocka, stefánia, vastaglapocka

Kicsontozva kerül forgalomba:tarja, lábszárhús, nyakhús

Csontosan kerül értékesítésre:rostélyos, oldalas, szegy

Előhűtött marha hátulsó negyed bontása, darabolása: hátszín, comb, vesepecsenye, lengőbordák, hátulsó lábszár, marhafarok

Csontozásra és szétbontásra kerül a comb: gömbölyűfelsál, hosszúfelsál, felsál-dekli, csípőfartő, feketepecsenye, fehérpecsenye

Kicsontozva kerül értékesítésre a hátszín, a hátulsó lábszár, lengőbordák

Csont nélküli hús: vesepecsenye, puha hátszín

Csontosan kerül forgalomba a hátsó negyedből: marhafarok

* 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)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | X | X |  |  |
| 2. | megbeszélés | X | X |  |  |
| 3. | szemléltetés | X | X |  | szakoktató által elkészített mintadarab |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 1.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással | X | X |  |  |
| 2. | Gyakorlati munkavégzés körében | | | | |
| 2.1. | Műveletek gyakorlása | X | X |  |  |
| 2.2. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | X | X |  |  |
| 3. | Szolgáltatási tevékenységek körében | | | | |
| 3.1. | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | X |  |  |  |
| 3.2. | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással | X |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**10929-16 azonosító számú**

**Másodlagos húsipari feldolgozás**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 10929-16 azonosító számú Másodlagos húsipari feldolgozás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Húsipari technológia | Húsiapri gépek | Élelmisezrvizsgálat gyakorlat | Technológia gyakorlat |
| FELADATOK | | | | |
| Húst és húskészítményt gyárt | X |  |  | X |
| Tartósító eljárásokat alkalmaz (hűt, fagyaszt, sóz, pácol) | X |  |  | X |
| Hőkezelési eljárást végez (süt, főz, pasztőröz, sterilez) | X |  |  | X |
| Füstölést végez | X |  |  | X |
| Burkolóanyagot, csomagolóanyagot előkészít | X |  |  | X |
| Húskészítmény gyártásához alapanyagokat, adalékanyagokat előkészít | X |  |  | X |
| Szakmai számításokat végez | X |  | X | X |
| Hőkezelt töltelékes húskészítményt készít | X | X | X | X |
| Nyers töltelékes húskészítményt gyárt | X | X | X | X |
| Darabolt, formázott, pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt készítményt gyárt | X | X | X | X |
| Étkezési szalonnát gyárt | X |  | X | X |
| Sertészsírt, tepertőt állít elő | X | X |  | X |
| Húskonzervet gyárt | X | X | X | X |
| Csomagolást végez, betartja az üzemi és személyi higiéniai előírásokat | X | X |  | X |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | |
| Hús összetétele, felépítése, osztályozása | X |  | X | X |
| Húsban végbemenő folyamatok (normál hús, PSE hús, DFD hús) | X |  | X |  |
| Romlások fajtái | X |  |  |  |
| Tartósítási módok | X |  |  | X |
| Gyártási szalonna, belsőségek, egyéb emberi fogyasztásra alkalmas alapanyagok jellemzése | X |  | X |  |
| Adalék- és egyéb anyagok | X |  | X |  |
| Szakmai számítások | X |  | X |  |
| Természetes és mesterséges burkolóanyagok | X |  |  | X |
| Csomagolóanyagok jellemzése | X |  |  |  |
| Gyártmánylap értelmezése | X |  |  | X |
| Másodlagos feldolgozás gépei, berendezései |  | X |  |  |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | X | X | X | X |
| Elemi számolási képesség | X |  | X | X |
| Mennyiségérzék |  |  | X | X |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | |
| Kézügyesség |  |  |  | X |
| Precizitás |  |  | X | X |
| Szervezőkészség |  |  |  | X |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | |
| Kapcsolatteremtő képesség |  |  |  | X |
| Határozottság |  |  | X | X |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | |
| A környezet tisztántartása |  |  | X | X |
| Rendszerben való gondolkodás |  |  | X |  |
| Figyelem összpontosítása | X | X | X | X |

1. **Húsipari technológia tantárgy 143 óra/82 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tanulók ismerjék meg a húsiparban alkalmazott fizikai, kémiai és hőkezeléssel járó tartósító eljárásokat, hogy a gyakorlatban alkalmazni tudják. Tudják a hűtés és fagyasztás előírt paramétereit, a lassú és gyors pácolás közötti különbséget, valamint a hő közlésével járó tartósítási módszereket.

Ismerjék meg a húskészítménygyártáshoz szükséges adalékanyagokat és burkolóanyagokat, csomagolóanyagokat. Tudják készítmény-csoportonként a gyártás- előkészítő és gyártási műveleteket a technológiai sorrendnek megfelelően. Ismerjék a Magyar Élelmiszerkönyv húskészítményekre vonatkozó előírásait és értelmezni tudják a gyártmánylapot.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Szövegértés, Számolási készség, Húsipari gépek

* 1. **Témakörök**
     1. ***Tartósító eljárások 22 óra/10 óra***

Fizikai tartósító eljárások: hűtés, fagyasztás, vízelvonás

Kémiai tartósító eljárások: sózás, pácolás, füstölés,

Hőkezeléssel járó tartósítási módok: előfőzés, főzés, sütés, konzerveknél pasztőrözés, sterilezés

Főzés utáni hűtés módjai termékcsoportonként

Hűtési, fagyasztási veszteség számítása

Páclé töménységével kapcsolatos számítások

Füstölés és főzéssel kapcsolatos veszteségszámítások

* + 1. ***Adalékanyagok és burkolóanyagok 10 óra/4 óra***

Segédanyagok = adalékanyagok + burkolóanyagok

Adalékanyagok csoportosítása és jellemzése: tartósítószerek, színkialakítók, jelleg –és ízkialakító fűszerek, mesterséges ízkialakítók, színstabilizálók, állományjavítók, antioxidánsok, starterkultúrák, szénhidrátok

Természetes és mesterséges burkolóanyagok fajtái, a velük szemben támasztott követelmények, jellemzésük

Bevonó anyagok, mártómasszák: emészthető és nem emészthető bevonatok

Nemespenész bevonat jelentősége, előnyei

* + 1. ***Csomagolástechnológia 10 óra/4 óra***

A csomagolással szemben támasztott követelmények a termék, a fogyasztó és a környezetvédelem szempontjából

Csomagolóanyagok fajtái: szintetikus úton előállított műanyagok, természetes alapú műanyagok, kombinált csomagolóanyagok, mélyhúzásra alkalmas fóliák

A csomagolás módjai: vákuumcsomagolás, vákuum-skin és védőgázas csomagolás

Egyedi és gyűjtőcsomagolás

Szállítási csomagolás

* + 1. ***A húsüzem munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai 4 óra/2 óra***

Az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételei a húsüzemben: csúszásmentes padozat, világítás, levegőtisztaság, kézmosók, késfertőtlenítők, csizmamosók

Az egyéni védőruha és védőeszközök biztosítása

Aprítógépek, keverőgépek és töltőgépek biztonságtechnikája

Emelőszerkezetek és a magaspályás szállítás biztonságtechnikája

Füstölők és hőkezelő szekrények biztonságtechnikája

Érintésvédelmi szabályok

Tűzvédelmi szabályok

Környezetvédelmi szabályok

Jellemző szín és alakjelek ismerete

* + 1. ***Gyártáselőkészítő és gyártási alapműveletek 14 óra/10 óra***

A húsalapanyagok előkészítése:csontozás, kivágás, osztályozás

Egyéb húsalapanyagok előkészítése: bőrke, belsőségek, sertésfej,vér, vérplazma, szeparátorhús, restrukturált hús

Fűszerek előkészítése: aromatartó egységcsomagban vagy frissen kimérve

Burkolóanyagok előkészítése, ha szükséges beáztatása

Aprítás művelete a megfelelő szemcseméretre darálógéppel, kutterrel, finomaprítókkal

Jégpehely előállítás fontossága a keverés szempontjából

Keverés művelete keverőgépekkel ill. kutterrel

Töltés különböző típusú töltőgépekkel termékcsoporttól függően

Rúdkialakítás klipszeléssel ill. kézi kötözéssel

Pározás kézi és gépi művelete

A formázott termékek füstölőbotra szedése, keretre rakása hőkezeléshez

* + 1. ***Hőkezelt töltelékes készítmények gyártástechnológiája 28 óra/20 óra***

Vörösáruk fajtái, gyártástechnológiája, húspépkészítés módjai és a késztermékek minőségi követelményei

Mozaikos készítmények csoportjai, gyártástechnológiájuk és a késztermékek minőségi követelményei

Kolbászfélék csoportjai. A nyers, sütnivaló kolbászfélék gyártástechnológiája és minőségi követelményei.

A Füstölt-főtt kolbászfélék gyártástechnológiája és minőségi követelményei.

A lángolt kolbászok gyártástechnológiája és minőségi követelményei

Hurkafélék fajtái, gyártástechnológiájuk és minőségi követelményei

Kenősáruk és pástétomok gyártástechnológiája emulzió készítésével, kenőmájasok minőségi követelményei

Hússajtok gyártástechnológiája és minőségi követelményei

Gyártásközi veszteség számítások

Késztermék kihozatal számítások

* + 1. ***Pácolt, füstölt, füstölt-főtt , lángolt húsok gyártási műveletei 16 óra/10 óra***

Pácolt, füstölt húsok fajtái, gyártási műveletei és minőségi követelményei, tárolhatósága

Pácolt, füstölt-főtt húsok fajtái, gyártási műveletei és minőségi követelményei, tárolhatósága

Lángolt húsok gyártási műveletei, minőségi követelményei, tárolhatósága.

Formában vagy bélben főtt pácolt húsok (gépsonkafélék, műbeles sonkafélék ) gyártási műveletei és minőségi követelményei

Gyártásközi veszteség számítások

Késztermék kihozatal számítások

* + 1. ***Szalámifélék és szárazkolbászok gyártástechnológiája 15 óra/8 óra***

Hagyományos szárításos érleléssel készült nemes penésszel bevont és penész nélküli szalámik gyártástechnológiája és minőségi követelményei

Gyorsított szárításos érleléssel készült penészbevonatos és penészbevonat nélküli szalámifélék gyártástechnológiája és minőségi követelményei

Nyers, hagyományos érleléssel előállított szárazkolbászok gyártástechnológiája és minőségi követelményei

Gyorsérlelésű szárazkolbászok gyártástechnológiája és minőségi követelményei

Starterkultúrák és kémiai savanyítószerek jelentősége napjainkban

Gyártásközi veszteség és termékkihozatal számítások.

* + 1. ***Étkezési szalonnafélék és étkezési tepertő gyártási műveletei 14 óra/8 óra***

Sózott, fehér szalonnák formázása, tartósítása, minőségi előírásai

Hagyományos Füstölt szalonnák fajtái, gyártástechnológiája és minőségi követelményei

Bacon szalonna gyártástechnológiája és minőségi előírásai

Pácolt, füstölt-főtt szalonnafélék gyártási műveletei, minőségi követelményei

Sült szalonnafélék gyártási műveletei, minőségi követelményei

Étkezési tepertő gyártása hagyományos száraz eljárással duplikátorban

Étkezési tepertőkrém előállítása finomaprítással, íz kialakítók hozzáadásával

Sütési veszteség számítások sültszalonnánál, tepertőnél

* + 1. ***Húskonzervek gyártástechnológiája 10 óra/6 óra***

Fél és teljes konzervek közötti különbség, pasztőrözés, sterilezés

Hagyományos sonkafélék gyártása fémdobozban, minőségi követelmények

Fóliás sonka gyártása saját lében és hozzáadott vízzel, minőségi követelmények

Darált jellegű húskonzervek gyártástechnológiája és minőségi követelményei

Húskrémjellegű konzervek gyártástechnológiája és minőségi követelményei

Készételek, pörköltek gyártási műveletei és minőségi előírásai

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | X | X | X |  |
| 2. | megbeszélés | X | X | X |  |
| 3. | szemléltetés |  | X | X |  |
| 4. | házi feladat | X |  |  |  |
| 5. | digitális alapú feladatmegoldás | X |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | X |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  | X |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X |  |  |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X |  |  |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | X |  |  |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | X | X |  |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | X |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | X |  |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | X |  |  |  |
| 4. | Komplex információk körében | | | | |
| 4.3. | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján | X | X |  |  |
| 4..4. | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után | X |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Húsipari gépek tantárgy 34 óra/33,5 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A húsipari szakmunkások géptani ismeretei támasszák alá a húskészítménygyártást. Képesek legyenek a húsüzemekben használatos készítménygyártó gépek berendezések üzemeltetésére. Ismerjék a gépek, berendezések szerkezeti felépítését, műszaki paramétereit, balesetvédelmi előírásait.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Húsipari technológia

* 1. **Témakörök**
     1. ***Aprítógépek 2 óra/2 óra***

Húsdarálók

Kockázógép

Hústömbmaró gép

* + 1. ***Keverőgépek 2 óra/2 óra***

Kutterek

Vályús keverőgép

Nagykeverő gép (lapátos)

* + 1. ***Töltőgépek 3 óra/2 óra***

Dugattyús töltőgépek

Lapátkerekes töltőgép

Csigás töltőgép

* + 1. ***Pácolóberendezések 4 óra/4 óra***

Egytűs pácoló

Többtűs pácológép

Húsforgató-és porhanyósító gépek

* + 1. ***Füstölőberendezések és klímák 7 óra/7 óra***

Füstölőkamrák

Füstölő-főzőszekrény

Füstfejlesztők, füsttisztítók

Füstoldat-gyártó

Hűtéses klímaberendezés

Gyorsérlelő klímaberendezés

* + 1. ***Főzőberendezések 6 óra/6 óra***

Főzőkád

Főzőszekrény

Autokláv

* + 1. ***Szalámigyártó gépsor 2 óra/2 óra***

Szalámigyártó gépsor elemei: kutter, tömörítőgép, dugattyús töltőgép

* + 1. ***Húskészítmény csomagoló berendezések 4 óra/4 óra***

Kamrás csomagológép

Ikerkamrás csomagológép

Mélyhúzásos csomagológép

Tálcás csomagológép

Fóliás övezőgép

* + 1. ***Zsírolvasztó és zsírcsomagoló berendezések 4 óra/4,5 óra***

Zsírolvasztó duplikátor

Folyamatos zsírgyártó gépsor elemei: darálógép, olvasztótartály, dekanter, közbülső tartály, zsírszeparátor, lemezes hűtő

Poharas zsírcsomagoló berendezés

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | X | X | X |  |
| 2. | megbeszélés | X | X | X |  |
| 3. | szemléltetés |  | X | X |  |
| 4. | házi feladat | X |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | X |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  | X | X |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Tesztfeladat megoldása | X | X | X |  |
| 3. | Képi információk körében | | | | |
| 3.1. | rajz értelmezése | X | X | X |  |
| 4. | Üzemeltetési tevékenységek körében | | | | |
| 4.1. | Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján |  |  | X |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Élelmiszervizsgálat gyakorlat tantárgy 72 óra/62 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Az élelmiszervizsgálat gyakorlatok során a tanulók ismerjék meg a laboratóriumi tevékenység alapjait. A tanulók képesek legyenek a húsiparban alkalmazott alapvető nyershús és húskészítmény kémiai és érzékszervi vizsgálatainak elvégzésére. Tudják dokumentálni az elvégzett vizsgálatokat, és elvégezni a szükséges számításokat.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Húsipari technológia, számolási készség

* 1. **Témakörök**
     1. ***Laboratóriumi alapismeretek 15 óra/13 óra***

Balasetvédelmi ismeretek, veszélyességi jelek, vegyszerek szabályos kezelése

Eszközismeret, egyszerű berendezések összeszerelése

Jegyzőkönyv készítésének előírásai, megvalósítása

Tömegmérés mértékegységei, átváltások, mennyiségérzék kialakítása

Tömegmérés tára-belkereskedelmi –automata mérlegen

Tömegbecsléssel történő ellenőrző mérések

Térfogatmérés eszközei, használatuk.

Sűrűségmérés eszközei, szabályai, fajtái

Sűrűség mérése adott töménységű oldatból

Tetszőleges töménységű páclé készítése

* + 1. ***Élelmiszervizsgálati eljárások 42 óra/36 óra***

Mintavételi szabályok, eljárások

Alapanyag, gyártásközi és késztermék vizsgálatok alkalmazása a húsiparban

Sertés, marhahús és gyártási szalonna színének, szagának, állományának vizsgálata, összehasonlítása

Főzési próba, főzési veszteség meghatározása

Sertés és marha belsőségek színének, szagának, állományának vizsgálata, összehasonlítása

Húskészítmények sótartalmának meghatározása műszeres méréssel

Érzékszervi bírálati módszerek a húsiparban

Vörösáruk és mozaikos készítmények érzékszervi bírálata, jegyzőkönyv kitöltése, a vizsgált termékek minősítése

Kolbászfélék és szalámifélék érzékszervi bírálata, jegyzőkönyv kitöltése, a vizsgált termék minősítése

Hússajtok és hurkák érzékszervi bírálata, jegyzőkönyv kitöltése, a vizsgált termék minősítése

Kenőmájasok, pástétomok érzékszervi bírálata, jegyzőkönyv kitöltése, a vizsgált termék minősítése

Pácolt, füstölt és füstölt-főtt darabos készítmények érzékszervi bírálata, jegyzőkönyv kitöltése, a vizsgált termék minősítése

Húskonzervek érzékszervi bírálata, jegyzőkönyv kitöltése, a vizsgált termék minősítése

* + 1. ***Szakmai számítások 15 óra/13 óra***

Páclé töménységének kiszámítása

Pácoldatból NaCl, NaN2, KNO3, H2O mennyiségének kiszámítása

Kétféle töménységű pácléből keverési arány számítása

Tömegeltérés számolása százalékosan tömegbecslésnél

Főzési veszteség számítása nyershúsnál, belsőségnél

Sütési veszteség számítása sütnivaló kolbásznál

Víztartalom meghatározása adott készítményből szárítással

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Élelmiszeripari laboratórium és/vagy kémiai laboratórium és/vagy üzemi labor

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | X | X |  |  |
| 2. | megbeszélés | X | X |  |  |
| 3. | szemléltetés | X | X |  |  |
| 4. | házi feladat | X |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.2. | Információk önálló rendszerezése | X | X |  |  |
| 1.3. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X | X |  |  |
| 2. | Komplex információk körében | | | | |
| 2.1. | Elemzés készítése tapasztalatokról | X | X |  |  |
| 2.2.. | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján | X | X |  |  |
| 2.3. | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után | X | X |  |  |
| 3. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 3.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | X |  |  |
| 4. | Gyakorlati munkavégzés körében | | | | |
| 4.1. | Műveletek gyakorlása | X | X |  |  |
| 4.2. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | X | X |  |  |
| 5. | Vizsgálati tevékenységek körében | | | | |
| 5.1. | Anyagminták azonosítása | X |  |  |  |
| 6. | Szolgáltatási tevékenységek körében | | | | |
| 6.1. | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | X |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Technológia gyakorlat tantárgy 487 óra/669 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Legyenek képesek a húskészítménygyártás műveleteit önállóan elvégezni. Az adott termék alapanyagait, segédanyagait kiválasztani, előkészíteni. A termék jellegének megfelelő tartósítási eljárást kiválasztani és alkalmazni. A darabos, pácolt húskészítmények formázását és tartósítását elvégezni. Képes legyen a termékek utasításnak megfelelő csomagolására, raktározására.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**
  2. **Témakörök**
     1. ***Húsipari tartósítási műveletek alkalmazása, gyakorlása 59 óra/91 óra***

Fehér szalonnák sózása és keresztkötésben máglyába pakolása

Páclé készítése adott töménységre és a töménység ellenőrzése Baume fokolóval

Gyengítő vagy erősítő páclé készítése

Többtűs pácoló és tumbler kiszolgálása pácolandó alapanyaggal

Darabos húsok pácoló kádba helyezése fedőpácoláshoz

Füstöléshez a darabos pácolt termékek és szalonnák húshorogra történő ill. zsineggel történő felfűzése, füstölőbotra és keretre rakása

A füstölés paramétereinek beállítása

Töltelékes áruk botra szedése, keretre rakása és hőkezeléshez szállítása

Hőkezeléshez a berendezésen a felületleszárítás, forrófüstölés és főzés paramétereinek beállítása.

Maghőmérséklet ellenőrzése

* + 1. ***Alapanyagok és segédanyagok előkészítése, aprítás, keverés 52 óra/91 óra***

Húsalapanyagok kitárolása az alapanyag hűtőből

A keveréshez szükséges húsalapanyagok kimérése 0,1kg pontossággal

Húsalapanyagok kívánt szemcseméretre aprítása

Előfőzött alapanyagok, mint sertésfej és belsőségek főzés utáni aprítása

Rizs előfőzése, szükséges zöldségfélék előkészítése

Friss sertésmájjal emulzió készítése kenősárukhoz

Bőrkéből bőrkepép vagy bőrkeemulzió készítése

Fűszerkeverék egységcsomag előkészítése, só kimérése a keveréshez

Keverés műveletének elvégzése keverőgéppel ill. kutterrel

* + 1. ***Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása,töltés, formázás gyakorlása 140 óra/187 óra***

A bekevert töltőmassza töltőgéphez szállítása

Töltés megkezdése előtt a töltési paraméterek (töltési sebesség, adagnagyság, vákuum) beállítása

Burkolóanyag előkészítése, szükség esetén áztatása

Klipszelés esetén a klipeszelő berendezés a töltőgéphez való csatlakoztatása

Töltőgép kezelése

Kolbászfélék pározása kézzel a termékre jellemző méretre

Nagyátmérőjű vörösáruk és mozaikos készítmények rúd kialakítása kötözéssel

Formázott termékek botra szedése, keretre rakása

* + 1. ***Darabos pácolt húskészítmények gyártása 124 óra/160 óra***

A pácolásra kerülő húsrészek előformázása

Csontos húsok fedőpácolása

Csontnélküli húsok többtűs pácoló berendezéssel történő pácolása, majd fedőpácolása

Pácolás után a húsok felületének lemosása és a felület utóformázása

Húshoroggal történő felfüggesztés vagy zsineggel történő felfűzés után füstölőbotra szedés és keretre rakás

Terméktől függően hideg füstölőhöz vagy füstölő-főző szekrényhez szállítás

* + 1. ***Húsipari termékek csomagolása 56 óra/70 óra***

A csomagolással szemben támasztott követelmények betartása

Az adott csomagológéphez szükséges csomagolóanyag megválasztása, előkészítése

A csomagológép kiszolgálása a csomagolási módnak megfelelően (vákuum csomagolás, zsugorfóliás és védőgázas csomagolás)

Szállítói és gyűjtőcsomagolási egységek kialakítása

* + 1. ***Húskészítmények raktározása 56 óra/70óra***

Készáruraktár hőmérsékletének, páratartalmának és tisztaságának ellenőrzése

Húskészítmények betárolása termékcsoportonként

Betárolási időpont rögzítése, figyelemmel kísérése

A bolti megrendelésnek megfelelően a rendelés összeállítása

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Húsüzem és/vagy tanműhely

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | X | X |  |  |
| 2. | megbeszélés | X | X |  |  |
| 3. | szemléltetés | X | X |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X |  |  |  |
| 1.2. | Információk önálló rendszerezése | X |  |  |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | X | X | X |  |
| 2.2. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | X | X |  |  |
| 3. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 3.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | X |  |  |
| 4. | Gyakorlati munkavégzés körében | | | | |
| 4.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység | X | X |  |  |
| 4.2. | Műveletek gyakorlása | X | X |  |  |
| 4.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | X | X |  |  |
| 5. | Vizsgálati tevékenységek körében | | | | |
| 5.1. | Technológiai próbák végzése | X | X |  |  |
| 6. | Szolgáltatási tevékenységek körében | | | | |
| 6.1. | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | X |  |  |  |
| 6.2. | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással | X |  |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**10930-16 azonosító számú**

**Húsipari értékesítés**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 10930-16 azonosító számú Húsipari értékesítés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Húsipari technológia | Húsipari gépek | Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek | Technológia gyakorlat |
| FELADATOK | | | | |
| Anyagokat átvesz, raktároz |  |  | X | X |
| Sertés, marha, juh, húsrészeket darabol, csontoz, darál | X |  |  | X |
| Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését elvégzi |  |  |  | X |
| Kereskedelemben húst, húskészítményt értékesít, kiszolgál |  |  |  | X |
| Kereskedelmi egység higiéniai előírásait betartja |  |  |  | X |
| Termékek jelölésével kapcsolatos előírásokat alkalmaz | X |  |  | X |
| Kést, darálót, szeletelőgépet, egyéb eszközöket biztonságosan, higiénikusan működtet |  | X |  |  |
| Vevőket segít kiszolgálni, tájékoztat, informál |  |  | X | X |
| Vevőkkel udvariasan kommunikál |  |  | X | X |
| Válalkozást indít, működtet |  |  | X |  |
| Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat |  |  | X |  |
| Árukezelést, raktározást, leltározást | X |  |  | X |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | |
| Kereskedelmi alapok |  |  | X |  |
| Vállalkozási alapok |  |  | X |  |
| Húsáruismeret | X |  |  | X |
| A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások |  |  | X |  |
| Dokumentumok, naplók, jegyzőkönyvek vezetése |  |  | X | X |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | |
| Köznyelvi beszédkészség | X | X | X | X |
| Információforrások kezelése | X | X | X | X |
| Elemi számolási készség | X |  |  | X |
| Mennyiségérzék |  |  |  | X |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | |
| Külső megjelenés |  |  |  | X |
| Pontosság |  |  |  | X |
| Türelmesség |  |  |  | X |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | |
| Kapcsolatteremtő készség |  |  |  | X |
| Meggyőzőkészség, udvariasság |  |  |  | X |
| Kommunikációs rugalmasság |  |  |  | X |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | |
| Körültekintés, elővigyázatosság |  |  |  | X |
| A környezet tisztántartása |  |  |  | X |
| Módszeres munkavégzés |  |  |  | X |

1. **Húsipari technológia tantárgy 23 óra/11 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Ismerjék a vágóállat fajok húsrészeinek bolti bontásnál alkalmazott elnevezéseit. Tudják az egyes húsrészek konyhatechnológia szerinti felhasználhatóságát. Ismerjék a húsok és húskészítmények bolti tárolási előírásait. Tudják a húskészítmények jelölésének előírásait, szabályait.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Húsipari technológia, Húsipari gépek, Magyar nyelv és kommunikáció, Számolási készség, Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek

* 1. **Témakörök**
     1. ***Sertés, marha,borjú és juh bolti bontásakor alkalmazott elnevezések 10 óra/5 óra***

Sertés bolti bontásának elnevezései: sertésfej, tarja, rövidkaraj, hosszúkaraj, lapocka, comb, oldalas, tölteni való dagadó, darálnivaló dagadó, első és hátsó csülök, első és hátsó köröm, sertésfarok

Marha bolti bontásának elnevezései:tarja, rostélyos, nyakhús, stefánia, oldallapocka, vastaglapocka, csontos szegy, puhaszegy, oldalas, csontos hátszín, puhahátszín, gömbölyűfelsál, hosszúfelsál, feketepecsenye, fehérpecsenye, nudli, vesepecsenye, lábszárhús, marhafarok

Borjúhús bolti elnevezései: borjúgerinc, borjúfilé, nyak, lapocka, szegy, hasaalja, lábszár, frikandó, borjúdió, fartő

Juh( birka) bolti elnevezései:comb, gerinc, filé, nyak, lapocka, szegy, hasaalja

* + 1. ***Hús és húskészítmények bolti tárolásának előírásai 6 óra/3 óra***

A húsbolt különböző állatfajok húsát forgalmazza: sertés, marha, borjú, juh és baromfi, esetleg vadak húsát

A húsok bolti bontása és csontozása után hűtőpultba helyezése húsrészenkénti csoportosításban

A húsokon nem lehet véres rész, csonttörmelék, puha zsiradék, idegen szennyeződés

A nyershúsok állatfajonkénti elkülönítése a hűtőpultokba, fagyasztókban és a hűtőraktárakban

A hűtőterek és fagyasztók hőmérsékletének ellenőrzése: hűtőtér 0 és + 5 Co között, fagyasztótér -18 Co alatt kell hogy legyen

Újrafagyasztás tilalma

Húskészítmények forgalmazása előrecsomagolt formában történik

A fogyasztói csomagolással el nem látott terméket a boltban kell csomagolni és a vevőnek így lehet átadni

A boltban keletkező szerves hulladék kezelése

A húsboltra vonatkozó higiéniai előírások

* + 1. ***Húskészítmények jelölésének szabályai, előírásai 7 óra/3 óra***

Az élelmiszereken, így a húskészítményeken is az alábbi adatokat kell feltüntetni:

* a húskészítmény megnevezése
* az összetevők felsorolása csökkenő sorrendben
* előrecsomagolt terméknél annak nettó mennyisége
* a minőség-megőrzési időtartam lejárata
* a minőségmegőrzéshez szükséges tárolási hőmérséklet
* az élelmiszer előállítójának vagy forgalmazójának neve vagy cégneve és címe
* az eredet vagy származás hely

A jelölésnek olyannak kell lennie, hogy ne vezesse félre a fogyasztót

Egyetlen alapanyagból álló terméknél nem kötelező az összetétel feltüntetése

Hatályos jogszabályok a termékjelöléssel kapcsolatban

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | X | X | X |  |
| 2. | megbeszélés | X | X | X |  |
| 3. | szemléltetés |  | X | X |  |
| 4. | házi feldat | X |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | X |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X | X | X |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X |  | X |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | X |  |  |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X |  | X |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | X | X |  |  |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása | X | X | X |  |
| 2.3. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | X |  |  |  |
| 4. | Komplex információk körében | | | | |
| 4.1. | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után | X |  |  |  |
| 5. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 5.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | X |  |  |
| 5.2. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | X |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Húsipari gépek tantárgy 4 óra/4 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tanuló képes legyen a húsbolti kisgépek szakszerű és balesetmentes használatára.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Húsipari technológia

* 1. **Témakörök**
     1. ***Asztali darálók, szeletelők 2 óra/2 óra***

Bolti asztali húsdaráló részei, működtetése, takarítása

Felvágott szeletelő berendezés részei, működtetése, takarítása

Asztali mérlegek fajtái, használatuk előírásai

* + 1. ***Bolti anyagmozgató berendezések 2 óra/2 óra***

Hidraulikus kézi anyagmozgató berendezés részei, működtetése, balesetvédelmi előírásai

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | X | X | X |  |
| 2. | megbeszélés | X | X | X |  |
| 3. | szemléltetés | X | X | X |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | X |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.3. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 2. | Képi információk körében | | | | |
| 2.1. | rajz értelmezése | X | X | X |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek tantárgy 87,5 óra/87,5 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A húsipari szakmunkások megismerjék és megértsék a gazdasági folyamatok összefüggéseit. Az elméleti ismeretek birtokában tudjanak önálló vállalkozást létrehozni, tudatosan tervezni, vállalkozást irányítani, működtetni. Ismerjék meg a nemzetgazdasági ág, a kereskedelem fő tevékenységeit, az áruforgalom és értékesítés lehetőségeit. Tudják az élelmiszer-értékesítési tevékenységhez szükséges kereskedelmi ismereteket.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Szövegértés,

* 1. **Témakörök**
     1. ***A kereskedelmi egységek munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai 6 óra/6 óra***

Az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételei a kereskedelmi egységben

Hűtőgépek és hűtési rendszerek biztonságtechnikája

Asztali darálók, szeletelők biztonságtechnikája

A csontozó kések és szeletelő kések baleseti veszélyei

Egyéni védőeszközök használata a biztonságos munkavégzés érdekében

Az anyagmozgatás biztonságtechnikája

* + 1. ***Vállalkozások alapítása, működtetése 20 óra/20 óra***

Egyéni vállalkozás alapításának feltételei, működtetése

Társas vállalkozások (Betéti Társaság, Közkereseti Társaság, Korlátolt Felelősségű Társaság, Nyitott és Zárt Részvénytársaság) alapításának feltételei

Csődeljárás célja, folyamata

Felszámolási eljárás célja, folyamata, törvényi kötelezettségek

Végelszámolás célja, folyamata, törvényi kötelezettségek

* + 1. ***Kereskedelmi alapismeretek 20 óra/20 óra***

A kereskedelem jelentősége, a kereskedelmi munka értéke

A kereskedelem ágazati, azok jellemzése (Nagykereskedelem, Kiskereskedelem)

Bolti kereskedelem és bolt nélküli kereskedelem fajtái

Az áru fogalma, főbb csoportjai

Az áruk minőségi osztályba sorolása

A vonalkód értelmezése, jelentősége, alkalmazása

Munkakörök a kereskedelemben: boltvezető, eladó, pénztáros és egyéb munkakörök

Áruforgalom fogalma, típusai

Az áruforgalmi folyamat elemei: beszerzés, készletezés, értékesítés

A beszerzés folyamata: a beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása, szállítók kiválasztása, megrendelés,áruátvétel, pénzügyi lebonyolítás

Készletezés, készletgazdálkodás, árutárolás, árukezelés, áruvédelem

* + 1. ***Értékesítési módok, folyamatok 16 óra/16 óra***

Értékesítési módok típusai

Hagyományos értékesítési mód jellemzői, folyamata

Önkiválasztó értékesítési jellemzői, folyamata

Minta utáni értékesítési mód jellemzői, folyamata

Önkiszolgáló értékesítési mód jellemzői, folyamata

Eladóval szemben támasztott követelmények: szaktudás, az eladó személyiségjegyei, magatartása, külső megjelenése

Sikeres eladói tulajdonságok

Vásárlói magatartást befolyásoló tényezők

Vevőtípusok: könnyen kezelhető és nehezen kezelhető vevők

* + 1. ***Bolti eredmény keletkezése 6 óra/6 óra***

Eredménnyel kapcsolatos fogalmak: árbevétel, eladott áruk beszerzési értéke, árréstömeg, forgalmazási költségek, nyereség, veszteség

Eredmény levezetésének lépései

Eredmény növelésének lehetőségei

A nyereség felhasználásának lehetőségei

* + 1. ***Fogyasztóvédelmi szabályok 4 óra/4 óra***

Alapfogalmak: tudatos fogyasztó, fogyasztó, vállalkozás, forgalmazó, termék éss szolgáltatás, eladási ár és egységár

Az ár feltüntetése

Csomagolás

Gyermek és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások

Panaszkezelés, ügyfélszolgálat

Békéltető testület

Fogyasztói érdekek képviseletét ellátó egyesületek

Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok

Piacfelügyeleti alapfogalmak

Hatósági ellenőrzés szabályai

Vásárlók könyve vezetése

Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók

* + 1. ***Vállalkozások pénzforgalmi szabályai 3 óra/3 óra***

Pénzforgalom fogalma

Közvetlen pénzforgalom

Közvetett pénzforgalom

Bankszámlanyitás feltételei

Bankszámla kezelése: jóváírás, terhelés

Bankszámla megszűnése ill. megszűntetésének szabályai

* + 1. ***Fizetési módok 6 óra/6 óra***

Fizetés időbeli megvalósulása: az áruszállítást megelőzően, az áruszállítással egyidejűleg, az áruszállítást követően

Készpénzzel történő fizetés szabályai

Készpénz nélküli fizetési módok: átutalás, beszedési megbízás, okmányos meghitelezés

Átutalás folyamata, a fizetési kötelezettség teljesítése vevő és eladó között

Beszedési megbízás fizetési kötelezettség teljesítése eladó és vevő között

Egyéb fizetési mód: váltó

* + 1. ***Vállalkozások adófizetési kötelezettségei 6,5 óra/6,5 óra***

Alapfogalmak: adó, adóztató, adóhatóság, adóalany, adó tárgya, hatáskör, illetékesség, adókötelezettség, adóalap, adókulcs, adókedvezmény

Adó csoportosítása az adó alanya szerint: közvetlen, közvetett adók

Adó csoportosítása az adó tárgya szerint:fogyasztáshoz, jövedelemhez, vagyonhoz kapcsolódó adók

Adó csoportosítása az adó beszedője szerint: központi és helyi adók

ÁFA jellemzése, mértéke

Jövedéki adók fajtái

Vállalkozói jövedelemadó mértéke és fizetési kötelezettség keletkezése

EVA, KATA, KIVA választásának lehetőségei

Társasági adó mértéke és fizetési kötelezettség keletkezése

Osztalék adó mértéke, törvényi előírásai

SZJA mértéke, a munkáltató előlegfizetési kötelezettsége

Vállalkozások helyi adófizetési kötelezettsége

Vállalkozások járulékfizetési kötelezettsége

Egyéb adók és járulékok

* 1. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem és/vagy tanbolt

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | X | X | X |  |
| 2. | megbeszélés | X | X | X |  |
| 3. | szemléltetés | X | X | X |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | X |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X |  |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X |  |  |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | X | X | X |  |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | X | X | X |  |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | X |  |  |  |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | X | X | X |  |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | X |  |  |  |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása | X | X | X |  |
| 2.3. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | X |  |  |  |
| 3. | Komplex információk körében | | | | |
| 3.1. | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után | X |  |  |  |
| 4. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 4.1. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | X |  |  |
| 4.2. | Csoportos versenyjáték |  | X |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Technológia gyakorlat tantárgy 29 óra/29 óra\***

\* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Képesek legyenek vevőket kiszolgálni, tájékoztatni, informálni és udvariasan kommunikálni. Tudjanak árukezelést, raktározást, leltározást és alapvető pénzügyi elszámolást végezni.

Képesek legyenek készpénzfizetési számlát vagy nyugtát pontosan kiállítani.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Húsipari technológia, Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek, Húsipari gépek, Magyar nyelv-és kommunikáció

* 1. **Témakörök**
     1. ***Tőkehúsok és húskészítmények (csemegeáruk) elhelyezése a hűtőpultokban 8 óra/8 óra***

A húsok bolti bontása és csontozása után hűtőpultba helyezése húsrészenkénti csoportosításban

A húsok esztétikus formázása a hűtőpultba helyezéshez

A húsokon nem lehet véres rész, csonttörmelék, puha zsiradék, idegen szennyeződés

A nyershúsok állatfajonkénti elkülönítése a hűtőpultokba, fagyasztókban és a hűtőraktárakban

A hűtőterek és fagyasztók hőmérsékletének ellenőrzése és dokumentálása

Újrafagyasztás tilalma

Húskészítmények forgalmazása többnyire előrecsomagolt formában történik, ezért a pultra történő kipakolásuk a feladat

A fogyasztói csomagolással el nem látott terméket a boltban kell csomagolni és a vevőnek így lehet átadni

A boltban keletkező szerves hulladék kezelése

A húsboltra vonatkozó higiéniai előírások betartása

* + 1. ***Fagyasztott húsok elhelyezése a fagyasztókban 4 óra/4 óra***

A fagyasztóládákban is el kell különíteni az állatfajok húsát, ezt elválasztó falakkal oldják meg

Fagyasztó szerényekben külön rekesz áll rendelkezésre

A fagyasztó meghibásodása vagy áramszünet esetén az árut visszafagyasztani tilos, meg kell semmisíteni azt. A fagyasztót pedig ki kell takarítani és fertőtleníteni

Naponta többször kell a fagyasztva tárolás hőmérsékletét ellenőrizni és dokumentálni

* + 1. ***Húskészítmények szeletelése, csomagolása,és kiszolgálás a pultnál 8 óra/8 óra***

A vevő kérésére a húskészítményeket szeletelőgéppel, esetleg késsel szeletelni a kívánt vastagságra

A szeletelt vagy darabos húskészítményt meg kell mérni (előtte a mérleget ki kell tárázni) becsomagolni, felülcímkézni és a vevőnek átadni

* + 1. ***Nyershúsok darálása, dagadó felszúrása, köröm darabolása 5 óra/5 óra***

A vevő kérésére a hús ledarálása asztali darálóval nylon tasakban

A vevő kérésére a tölteni való dagadót fel kell szúrni, a darálnivalót pedig ledarálni

A körmöt amennyiben kéri a vevő fel kell darabolni: először hosszirányban vágja ketté, majd két helyen keresztben

A vevő kérésére a csontos húst és a csont nélküli húst is fel kell szeletelni a kívánt vastagságra

* + 1. ***Nyugta vagy készpénzfizetési számla kitöltése 4 óra/4 óra***

A nyugta és a készpénzfizetési számla kötelező formai és tartalmi elemei

Nyugta kitöltése kézzel

Gépi nyugta kiadása

Készpénzfizetési számla kézzel kitöltése

Készpénzfizetési számla géppel történő kiadása

* 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)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat | X | X |  |  |
| 2. | megbeszélés | X | X |  |  |
| 3. | szemléltetés | X | X |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 5. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 5.3. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással | X | X |  |  |
| 6. | Gyakorlati munkavégzés körében | | | | |
| 6.2. | Műveletek gyakorlása | X | X |  |  |
| 9. | Szolgáltatási tevékenységek körében | | | | |
| 9.3. | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | X | X |  |  |
| 9.4. | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással | X | X |  |  |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**Összefüggő szakmai gyakorlat**

**I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel**

1/9. évfolyamot követően 140 óra

2/10. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Az 1/9. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

**A szakmai követelménymodul azonosító száma:** 10928-16

**Megnevezése:** Darabolás, csontozás

**Technológia gyakorlat tantárgy**

**Témakör:** Állati test darabolása, csontozása

Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása

Kereskedelmi húsrészek előállítása

Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint

A 2/10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

**A szakmai követelménymodul azonosító száma:** 10927-16

**Megnevezése:** Vágóhídi munka

**Technológia gyakorlat tantárgy**

**Témakör:** Elsődleges feldolgozás műveletei

Vágási főtermék előállítása

Vágási melléktermékek kezelése

Vágási termékek hűtése

**A szakmai követelménymodul azonosító száma:** 10928-16

**Megnevezése:** Darabolás, csontozás

**Technológia gyakorlat tantárgy**

**Témakör:** Állati test darabolása, csontozása

Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása

Kereskedelmi húsrészek előállítása

Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint

**A szakmai követelménymodul azonosító száma:** 10929-16

**Megnevezése:** Másodlagos húsipari feldolgozás

**Technológia gyakorlat tantárgy**

**Témakör:** Húsipari termékek gyártása

Húsipari tartósítási módszerek

Töltelékes húskészítmények gyártása

Darabos húskészítmények gyártása

Húsipari termékek csomagolása

**II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül**

1. évfolyamot követően 160 óra

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

**A szakmai követelménymodul azonosító száma:** 10927-16

**Megnevezése:** Vágóhídi munka

**Technológia gyakorlat tantárgy**

**Témakör:** Elsődleges feldolgozás műveletei

Vágási főtermék előállítása

Vágási melléktermékek kezelése

Vágási termékek hűtése

**A szakmai követelménymodul azonosító száma:** 10928-16

**Megnevezése:** Darabolás, csontozás

**Technológia gyakorlat tantárgy**

**Témakör:** Állati test darabolása, csontozása

Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása

Kereskedelmi húsrészek előállítása

Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint

**A szakmai követelménymodul azonosító száma:** 10929-16

**Megnevezése:** Másodlagos húsipari feldolgozás

**Technológia gyakorlat tantárgy**

**Témakör:** Húsipari termékek gyártása

Húsipari tartósítási módszerek

Töltelékes húskészítmények gyártása

Darabos húskészítmények gyártása

Húsipari termékek csomagolása