**34 541 03 Húsipari termékgyártó**

**1667. A Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás megnevezésű, 10891-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Betartja az új élelmiszerekhez szükséges engedélyezési eljárásokat
* Alkalmazza az élelmiszer-higiéniás és élelmiszer-biztonsági előírásokat (törvény, rendelet, minőségügyi kézikönyv)
* Alkalmazza a Jó Higiéniai Gyakorlatot (GHP)
* Használja a mikrobák elpusztításának módszereit
* Mikrobák szaporodásának gátlását végzi
* Betartja a HACCP rendszer előírásait
* Betartja a személyi és környezeti higiéniára vonatkozó előírásokat
* Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez
* Élelmiszerek gyártása során kritikus higiéniai pontokat ellenőriz
* ISO 22000, HACCP rendszerek alapelveit ismeri, betartja
* Élelmiszerbiztonsági rendszerek (IFS, BRC), nyomonkövetés alapelveit ismeri, alkalmazza
* Jegyzőkönyveket, minőségbiztosítási dokumentációkat vezet
* Mikrobiológiai alapismereteit használja
* A hasznos és káros mikroorganizmusok jellemzőit, szaporodásuk és elpusztításuknak lehetőségeit alkalmazza

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Higiéniához, minőségbiztosításhoz kapcsolódó rendeletek, jogszabályok
* Tisztító-, fertőtlenítőszerek jellemzői, hatásuk, alkalmazhatóságuk
* Jó higiéniai gyakorlat elemei
* Alapvető minőségbiztosítási dokumentumok
* Mikrobiológiai ismeretek: élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló káros és hasznos mikroorganizmusok, életfeltételei, jellemzői
* Élelmiszerek útján terjedő megbetegedések, ételmérgezések jelentősége
* A mikroorganizmusok szerepe a természetben (hasznos, káros)
* Vírusok, baktériumok, élesztők, penészek, élelmiszer-ipari szempontból fontos mikroorganizmusok fogalma, alaktana, felépítése, anyagcseréje, telepképzése, előfordulási valószínűsége
* Az élelmiszeripari és egészségügyi szempontból fontos mikroorganizmusok
* Az élelmiszer romlása, a leggyakrabban előforduló élelmiszermérgezések, élelmiszer-fertőzések tünetei és az ezzel kapcsolatos higiénés követelmények
* Az élelmiszertermelés alapvető egészségügyi követelményei
* Az életfeltételek és a mikroorganizmusok szaporodása, anyagcseréje közötti összefüggés
* Az endospóraképzés és a vegetatív sejtté alakulás feltételei
* A mikroorganizmusok anyagcseréjének jelentősége az élelmiszeriparban és egyéb területeken (gyógyszer, mezőgazdaság, az ember anyagcseréjében)
* Az élelmiszeripar szempontjából károsnak ítélt mikroorganizmusok elleni védekezés módjai

*Szakmai készségek:*

* Szakmai nyelvű beszédkészség
* Szakmai nyelvű íráskészség
* Szakmai olvasott szöveg megértése
* Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
* Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

* Felelősségtudat
* Döntésképesség
* Precizitás

Társas kompetenciák:

* Kapcsolatteremtő készség
* Határozottság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás szemlélet
* Logikus gondolkodás

**1677. A Vágóhídi munka megnevezésű, 10927-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Élő állatot átvesz
* Élő állatot vágásra előkészít
* Technológiai teljesítményt számol
* Kábítást végez
* Vág vagy szúr, elvéreztet, vért kezel
* Testtisztítást végez szőrtelenítéssel, kopasztással, perzseléssel
* Testtisztítást végez bőrfejtéssel
* Testet bont, zsigerel, testüreget tisztít
* Testet hasít, testfelületet tisztít
* Lehúzott sertés féltestet állít elő (leszalonnáz, szalonna alapanyagot előkészít)
* Bőrös féltestet állít elő
* Előhűtést végez
* Kitermelési százalékot számol
* Felméri, előkészíti a szükséges anyagokat, eszközöket
* Alkalmazza az anyagmozgatás biztonságtechnikáját
* Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat
* Alkalmazza a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat
* Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
* Gépeket, eszközöket használ

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Sertésfajták és hasznosításuk
* Szarvasmarhafajták és hasznosításuk
* Juhfajták és hasznosításuk
* Vágóállatok szervezeti felépítése
* Vágóállatok felvásárlásának követelményei
* Állatvédelem, szállítási körülmények
* Vágást előkészítő műveletek
* Szakmai számítások
* Kábítás
* Szúrás, elvéreztetés
* Testtisztítás szőrtelenítéssel
* Testtisztítás bőrfejtéssel
* Bontás
* Hasítás
* Húsvizsgálat
* Mérlegelés, minősítés (SEUROP)
* Előhűtés, hűtés
* Az elsődleges feldolgozás gépei berendezései

*Szakmai készségek:*

* Vágóállatfajták objektív megítélése
* Vágás eszközeinek, berendezéseinek használata
* Anyagmozgató eszközök használata
* Technológiai, higiéniai előírások alkalmazása
* Védőeszközök használata

Személyes kompetenciák:

* Állóképesség
* Kézügyesség
* Monotóniatűrés

Társas kompetenciák:

* Irányíthatóság
* Visszacsatolási készség
* Határozottság

Módszerkompetenciák:

* A környezet tisztántartása
* Körültekintés, elővigyázatosság
* Intenzív munkavégzés

**1678. A Darabolás, csontozás megnevezésű, 10928-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Átveszi a munkaterületet
* Előkészíti a szükséges anyagokat
* Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat
* Féltest testtáji darabolását végzi
* Testet húsrészekre bont, csontoz, kivág
* Húsokat osztályoz
* Testet húsrészekre bont, formáz, pácolásra előkészít
* Húsokat csomagol és hűtőraktároz
* Adminisztrációs munkát végez
* Eszközöket használ, gépeket kezel
* Betartja a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Vágóállatok csontváza, izomcsoportjai
* Vágási főtermékek és melléktermékek jellemzése, feldolgozása
* Sertés húsrészei, csontjai, konyhatechnikai felosztása
* Szarvasmarha első és hátsó negyedének húsrészei, csontjai, konyhatechnikai felosztása
* Juh kereskedelmi húsrészei
* Darabolás gépei, berendezései
* Csontozás, kivágás eszközei

*Szakmai készségek:*

* Darabolás, csontozás eszközeinek használata
* Anyagmozgató eszközök használata
* Húsrészek gazdaságos és szakszerű feldolgozása
* Technológiai, higiéniai előírások alkalmazása
* Védőfelszerelések használata

Személyes kompetenciák:

* Állóképesség
* Kézügyesség
* Monotónia-tűrés

Társas kompetenciák:

* Irányíthatóság
* Visszacsatolási készség
* Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

* A környezet tisztántartása
* Körültekintés, elővigyázatosság
* Intenzív munkavégzés

**1679. A Másodlagos húsipari feldolgozás megnevezésű, 10929-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Húst és húskészítményt állít elő
* Tartósító eljárásokat alkalmaz (hűt, fagyaszt, sóz, pácol)
* Hőkezelési eljárást végez (süt, főz, pasztőröz, sterilez)
* Füstölést végez
* Burkolóanyagot, csomagolóanyagot előkészít
* Húskészítmény gyártásához alapanyagokat, adalékanyagokat előkészít
* Szakmai számításokat végez
* Hőkezelt töltelékes húskészítményt készít
* Nyers töltelékes húskészítményt gyárt
* Darabolt, formázott, pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt készítményt gyárt
* Étkezési szalonnát gyárt
* Sertészsírt, tepertőt állít elő
* Húskonzervet gyárt
* Csomagolást végez, betartja az üzemi és személyi higiéniai előírásokat

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Hús összetétele, felépítése, osztályozása
* Húsban végbemenő folyamatok (normál hús, PSE hús, DFD hús)
* Romlások fajtái
* Tartósítási módok
* Gyártási szalonna, belsőségek, egyéb emberi fogyasztásra alkalmas alapanyagok jellemzése
* Adalék- és egyéb anyagok
* Szakmai számítások
* Természetes és mesterséges burkolóanyagok
* Csomagolóanyagok jellemzése
* Gyártmánylap értelmezése
* Másodlagos feldolgozás gépei, berendezései

*Szakmai készségek:*

* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Elemi számolási képesség
* Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

* Kézügyesség
* Precizitás
* Szervezőkészség

Társas kompetenciák:

* Kapcsolatteremtő képesség
* Határozottság

Módszerkompetenciák:

* A környezet tisztántartása
* Rendszerben való gondolkodás
* Figyelem összpontosítása

**1680. A Húsipari értékesítés megnevezésű, 10930-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Anyagokat átvesz, raktároz
* Sertés, marha, juh, húsrészeket darabol, csontoz, darál
* Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését elvégzi
* Kereskedelemben húst, húskészítményt értékesít, kiszolgál
* Kereskedelmi egység higiéniai előírásait betartja
* Termékek jelölésével kapcsolatos előírásokat alkalmaz
* Kést, darálót, szeletelőgépet, egyéb eszközöket biztonságosan, higiénikusan működtet
* Vevőket segít kiszolgálni, tájékoztat, informál
* Vevőkkel udvariasan kommunikál
* Vállalkozást indít, működtet
* Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat
* Árukezelést, raktározást, leltározást végez

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Kereskedelmi alapok
* Vállalkozási alapok
* Húsáruismeret
* A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások
* Dokumentumok, naplók, jegyzőkönyvek vezetése

*Szakmai készségek:*

* Köznyelvi beszédkészség
* Információforrások kezelése
* Elemi számolási készség
* Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

* Külső megjelenés
* Pontosság
* Türelmesség

Társas kompetenciák:

* Kapcsolatteremtő készség
* Meggyőzőkészség, udvariasság
* Kommunikációs rugalmasság

Módszerkompetenciák:

* Körültekintés, elővigyázatosság
* A környezet tisztántartása
* Módszeres munkavégzés

**1436. A Foglalkoztatás I. megnevezésű, 11497-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Idegen nyelven:

- bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)

- egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt

- idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Idegen nyelven:
* közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok
* a munkakör alapkifejezései

*Szakmai készségek:*

* Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven
* Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban

Személyes kompetenciák:

* Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

* Nyelvi magabiztosság
* Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

* Információgyűjtés
* Analitikus gondolkodás

**1438. A Foglalkoztatás II. megnevezésű, 11499-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Munkaviszonyt létesít
* Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat
* Feltérképezi a karrierlehetőségeket
* Vállalkozást hoz létre és működtet
* Motivációs levelet és önéletrajzot készít
* Diákmunkát végez

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége
* Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák
* Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)
* Álláskeresési módszerek
* Vállalkozások létrehozása és működtetése
* Munkaügyi szervezetek
* Munkavállaláshoz szükséges iratok
* Munkaviszony létrejötte
* A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései
* A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei
* A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)

*Szakmai készségek:*

* Köznyelvi olvasott szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

* Önfejlesztés
* Szervezőkészség

Társas kompetenciák:

* Kapcsolatteremtő készség
* Határozottság

Módszerkompetenciák:

* Logikus gondolkodás
* Információgyűjtés