**31 541 05 Húskészítmény gyártó**

**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

**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