

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-higiéniai 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 higiéniaira 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:

- Higiéniahoz, minőségbiztosításhoz kapcsolódó rendeletek, jogszabályok
- Tisztító-, fertőtlenítőszeres 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, ételmérgezők jelentősége
- A mikroorganizmusok szerepe a természetben (hasznos, káros)
- Vírusok, baktériumok, élesztők, penészek, élelmiszer-ipari szempontból fontos mikroorganizmusok fogalma, alaklana, felépítése, anyagcseréje, telepképzése, előfordulási valószínűsége
- Az élelmiszeripari és egészségügyi szempontból fontos mikroorganizmusok
- Az élelmiszer romlása, a leggyakrabban előforduló élelmiszermérgezők, élelmiszer-fertőzések tünetei és az ezzel kapcsolatos higiénés követelmények
- Az élelmiszertermelés alapvető egészségügyi követelményei

- Az életfeltételek és a mikroorganizmusok szaporodása, anyagcseréje közötti összefüggés
- Az endospóráképzés és a vegetatív sejt 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 beszédképesség
- Szakmai nyelvű írásképesség
- Szakmai olvasott szöveg megértése
- Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Döntésképeség
- Precizitás

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias 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, pasztöröz, steriliz)
- 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
- Sertésszirt, 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
- Szervezőképesség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő képesség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Rendszerben való gondolkodás
- Figyelem összpontosítása