

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-higiénias 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, ételmérgezések jelentősége
- A mikroorganizmusok szerepe a természetben (hasznos, káros)
- Vírusok, baktériumok, élesztők, penészesek, élelmiszer-ipari szempontból fontos mikroorganizmusok fogalma, alaktana, felépítése, anyagcseréje, telepképzése, előfordulásivalószínűsége
- 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 endospóráképzés és a vegetatív sejt alakulás feltételei

- A mikroorganizmusok anyagcserájének jelentősége az élelmiszeriparban és egyéb területeken (gyógyszer, mezőgazdaság, az emberanyagcserájében)
- Az élelmiszeripar szempontjából károsnak ítélt mikroorganizmusok elleni védekezés módjai

Szakmai készségek:

- Szakmai nyelvű beszédképesség
- Szakmai nyelvű íráskézség
- 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

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 bőrféjtéssel
- 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 bőrféjtéssel
- 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