**21 541 03 Vágóhídi munkás részszakképesítés szakmai követelménymoduljai**

**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, 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 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