



ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM

4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.

Telefon: +3642/433-425

EASZC / 01904 - M / 2021

## KÉPZÉSI PROGRAM

### Húskészítmény gyártó

2021.

2. változat

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szkt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a 4 0721 05 08 számú **hentes és húskészítmény-készítő** szakma megszerzésére irányuló Képzési és kimeneti követelmény, valamint a hozzá tartozó Programterv figyelembe vételével készült.

## Előzetes szakértői minősítés

### Húskészítmény gyártó képzési program\_2. változat

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szkt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a 4 0721 05 08 számú **Hentes és húskészítmény-készítő** szakma megszerzésére irányuló Képzési és kimeneti követelmény, valamint a hozzá tartozó Programtanterv figyelmébe vételével készült.

Intézmény neve	Északi Agrárszakképzési Centrum
Székhelye (címe)	4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.
Program megnevezése	<b>Húskészítmény gyártó</b>
Tervezett képzési idő	300 óra
Tananyagegységek száma	7

Készítette:	Mihálka Gáborné
Szakértő nyilvántartási száma:	FSz 2020/00294
Szakvélemény elkészítésének időpontja:	2021. 08. 27.

#### Tervezett képzési idő

Elméleti órák száma	108 óra
Gyakorlati órák száma	192 óra
Összes óraszám	300 óra

#### A képzési program vizsgálata (11/2020. kormányrendelet 18. §(2) bekezdés szerint

a) a képzési program tartalma megfelel-e az Fktv.-nek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek?

- igen

b) a képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető-e a képzési programban megjelölt kompetenciák?

- igen

#### A képzési programot megvizsgáltam, és megállapítottam:

A képzési program eleget tesz a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény és a 11/2020. (II. 7.) a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló Kormányrendelet előírásainak.

#### A program nyilvántartásba vételét támogatom, javaslom.

Minősítés helye, ideje: Budapest, 2021. augusztus 27.

Szakértő neve : Mihálka Gáborné  
Szakértői nyilvántartási szám : FSz 2020/00294

  
Szakértő aláírása

# KÉPZÉSI PROGRAM

## 1. A képzési program

1.1.	Képzés megnevezése	<b>Húskészítmény gyártó</b>
1.2.	Szakmajegyzéki azonosító szám	4 0721 05 08 szakmajegyzék számú Hentes és húskészítmény-készítő részszakmája
1.3.	Ágazat megnevezése	Élelmiszeripar
1.4.	Szakmai képzéssel megszerezhető részszakma	<b>Húskészítmény gyártó</b>
1.5.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0721
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerinti szint:	3
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	2
1.9..	A képzés célja	A képzésben résztvevő sajátítsa el a munkakör betöltéséhez szükséges elméleti ismereteket, gyakorlati kompetenciákat, melyek birtokában képessé válik feladatai önálló ellátására. A képzés során, biztosítson lehetőséget a résztvevők számára, a munkaerőpiaci szempontból releváns ismeretek, készségek, kompetenciák megszerzésére.
1.10.	A képzés célcsoportja	A 3 pontban meghatározott feltételekkel rendelkező <b>Húskészítmény gyártó</b> részszakmát elsajátítani kívánó személyek.

## 2. Részszakma szakmai kimeneti követelményei

A szakmai képzésben résztvevő a képzés eredményes elvégzésével **képes lesz**:

Húst feldolgozni, húskészítményt előállítani, sózást, pácolást, tartósítást, érlelt készítményeket gyártásában részműveletet végezni, egyedi és gyűjtőcsomagolást, termékjelölést végezni.

A másodlagos feldolgozás egyszerűbb gépeit berendezéseit beállítani, üzemeltetni

Húsipari termékek előállításához előkészítő műveleteket végezni.

A tevékenységéhez kapcsolódóan takarítani, tisztítani, fertőtleníteni.

A húsipari melléktermékek, hulladékok gyűjtését, válogatását, szakszerű kezelését biztosítani.

### 2.1 A részszakma keretében ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:

Alapanyagok mennyiségi-, minőségi átvételét, vizsgálatát, dokumentálását végzi a másodlagos húsfeldolgozás folyamatában. Félkész- és késztermékek átadását végzi. A húskészítmény gyártás során előkészít, mér, aprít, gépeket anyaggal, termékkel kiszolgál, leszed, felrak, összegyűjt, egyszerű részműveletet végez. Ismeri a technológiai műveleteknek a termék minőségére gyakorolt hatását. Szakszerűen és biztonságosan üzemelteti az egyszerűbb húskészítmény-gyártó gépeket és berendezéseket. Melléktermékeket gyűjt, osztályoz, szállít és kezel, az előírások betartása mellett. A technológiai műveleteket vezetői irányítás és felügyelet mellett önállóan végzi. Ismeri és betartja a higiéniai, minőségbiztosítási, munkavédelmi, tűz- és környezetvédelmi előírásokat.

### 3. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
3.2.	Szakmai végzettség	-
3.3.	Szakmai gyakorlat	-
3.4.	Egészségügyi alkalmasság	Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat szükséges
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-

### 4. A programban való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	Haladási napló a résztvevők által aláírt napi jelenléti ív
4.2.	Megengedett hiányzás	20%
4.3.	Egyéb feltételek	Felnőttképzési szerződésben foglaltak teljesítése

### 5. Tervezett képzési idő

5.1.	Elméleti órák száma a teljes képzésre vonatkoztatva	108 óra
5.2.	Gyakorlati órák száma a teljes képzésre vonatkoztatva	192 óra
5.3.	Összes óraszám	300 óra

### 6. A képzés tananyagegységeinek felsorolása

Ssz.	Tananyagegység megnevezése	Elméleti óra	Gyakorlati óra	Összes óraszám
		Kontakt órától eltérő munkaforma	Kontakt óra	
6.1.	Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek	18	0	18
6.2.	Vágóállat-ismeret	18	0	18
6.3.	Gyártástechnológiai alpműveletek és gépek	42	108	150
6.4.	Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása	12	30	42
6.5.	Nyers töltelékes húskészítmények előállítása	6	18	24
6.6.	Pácolt termékek előállítása	6	18	24
6.7.	Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása	6	18	24
	<b>Szakmai óraszám összesen</b>	<b>108</b>	<b>192</b>	<b>300</b>
	Az elméleti órák kontakt órától eltérő formában valósulnak meg.	108 óra		

#### 6.1. A tananyagegységek bemutatása

6.1.	Tananyagegység megnevezése	Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek
------	----------------------------	--

6.1.1. A képzés során megszerezhető, tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök
Jellemző tulajdonságaik alapján csoportosítja a mikroorganizmusokat.	Ismeri a mikroorganizmusok főbb csoportjait, jellemző tulajdonságait	Teljesen önállóan	Internetes keresés mikroorganizmusok témakörben
Csoportosítja és elemzi azokat a környezeti tényezőket, amelyek befolyásolják a mikroorganizmusok életfeltételeit.	Ismeri a mikroorganizmusokra ható főbb környezeti tényezőket	Teljesen önállóan	
Összehasonlítja a patogén és a romlást okozó mikroorganizmusok jellemző tulajdonságait.	Tisztában van a patogén és a romlást okozó mikroorganizmusok tulajdonságaival.	Teljesen önállóan	
Rendszerezi azokat az eljárásokat, amelyek elpusztítják a mikroorganizmusokat, illetve meggátolják szaporodásukat.	Ismeri mindazokat az eljárásokat, tisztító-fertőtlenítő szereket, amelyek gátolják a mikroorganizmusok életműködését.	Teljesen önállóan	
Csoportosítja az állatbetegségeket emberre veszélyes és emberre nem veszélyes szempont alapján.	Tisztában van a főbb állatbetegségekkel.	Teljesen önállóan	
Tanulmányozza az élelmiszerbiztonsági rendszerek alapjait.	Tisztában van a GHP és a GMP jelentésével és főbb elemeivel.	Teljesen önállóan	
Összehasonlítja a főbb minőségbiztosítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek jellemzőit.	Ismeri a HACCP-, ISO-, ISF-rendszer elemeit, alapjait.	Teljesen önállóan	
Elemzi az azonosíthatóság, nyomonkövethetőség főbb tényezőit.	Tisztában van a nyomonkövethetőség jelentőségével	Teljesen önállóan	

6.1.2.	Célja	A résztvevők tisztában legyenek a mikroorganizmusok húsipari jelentőségével. Ismerjék a legfontosabb mikroorganizmuscsoportokat, tudjanak különbséget tenni a káros és hasznos tevékenységű mikroorganizmusok között. Ismerjék azokat a környezeti tényezőket, amelyek befolyással vannak a mikroorganizmusokra. Ismerjék az emberre veszélyes kórokozókat. Csoportosítani tudják az emberre veszélyes és emberre nem veszélyes állatbetegségeket. Ismerjék azokat az eljárásokat, amelyek gátolják a mikroorganizmusok életműködését, vagy
--------	-------	---

		<p>elpusztítják azokat Ismerjék meg a húsiparban alkalmazott élelmiszerbiztonsági rendszerek fajtáit, felépítését, működését. Tisztában legyenek a nyomonkövethetőség élelmiszer-biztonsági jelentőségével. Ismerjék a legfontosabb nyomonkövetési rendszereket. A tantárgy tananyagát elsajátítva képesek legyenek felismerni azokat a tényezőket, amelyek veszélyt jelentenek az élelmiszer-biztonságra.</p>
6.1.3.	Tartalma	<p><b>A mikroorganizmusok csoportosítása</b>  Baktériumok jellemzése  Vírusok jellemzése  Gombák jellemzése  Élősködők, paraziták jellemzése  Prionok jellemzése</p> <p><b>A mikroorganizmusok életműködése</b>  A víz jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében  Az oxigén jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében  Aerob, anaerob mikroorganizmusok  A hőmérséklet jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében. A mikroorganizmusok csoportosítása hőtűrésük szerint  A pH jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében  A tápanyag jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében</p> <p><b>Patogén és romlást okozó mikroorganizmusok</b>  A hús- és baromfiiparban előforduló legfontosabb betegséget okozó mikroorganizmusok ismertetése (Clostridium botulinum, Listeria monocytogenes, Salmonella)  A hús- és baromfiiparban előforduló legfontosabb romlásokat okozó mikroorganizmusok (Pseudomonas, Micrococcus, Staphylococcus, penészgombák)  Indikátor mikroorganizmusok jelentősége</p> <p><b>Húsiparban alkalmazott hasznos mikroorganizmusok</b>  A hús- és baromfiipari gyártástechnológiában alkalmazott színtenyészetek, nemespenészek</p> <p><b>A tisztító- és fertőtlenítőszer hatása a mikroorganizmusokra</b>  A tisztítás és fertőtlenítés jelentősége  Tisztító- és fertőtlenítőszerrel szemben támasztott követelmények  A tisztítás és fertőtlenítés folyamata</p> <p><b>A mikroorganizmusok szaporodásának gátlására és/vagy elpusztítására alkalmazott eljárások</b>  A hús- és baromfiiparban alkalmazott tartósító eljárások</p> <p><b>Állatbetegségek</b>  Emberre veszélyes sertés-, szarvasmarha- és baromfibetegségek  Emberre nem veszélyes sertés-, szarvasmarha- és baromfibetegségek</p> <p><b>Élelmiszer-biztonság</b>  Az élelmiszer-biztonság alapjai, GHP, GMP</p>

		<p>A gyártásközi és késztermék-minőségellenőrzés módjai és jelentősége</p> <p><b>Élelmiszer-biztonsági rendszerek</b></p> <p>Az élelmiszer-biztonság jogszabályi háttere</p> <p>HACCP-rendszer alapfogalmai, alapelvei</p> <p>Kritikus pontok meghatározása sertés-, marha- és baromfivágás esetében</p> <p>Élelmiszer-biztonságot veszélyeztető tényezők:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Biológiai veszélyek</li> <li>– Kémiai veszélyek</li> <li>– Fizikai veszélyek</li> </ul> <p>Az ISO minőségbiztonsági rendszer alapelvei</p> <p>ISF- és BRC-rendszerek alapelvei</p> <p>Azonosíthatóság, nyomonkövethetőség (QR, Vonalkód, RFID)</p>
6.1.4.	Elméleti órák száma	18 óra
6.1.5.	Gyakorlati órák száma	- óra
6.1.6.	Összes óraszám	18 óra
6.1.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció</li> </ul>
6.1.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, konzultáció, önálló-irányított tanulás.
6.1.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	18 óra

## 6.2. A tananyagegységek bemutatása

6.2.	Tananyagegység megnevezése	Vágóállat-ismeret
------	----------------------------	-------------------

6.2.1. A képzés során megszerezhető tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök
Csoportosítja a különböző vágóállatfajtákat hasznosítás szerint. Bemutatja a hasznosítási irányokat egy adott fajta külső, belső és értékmérő tulajdonságainak összehasonlítása alapján.	Tisztában van a vágóállatfajokkal és az értékmérő tulajdonságok, hasznosítási irányok jellemzőivel.	Teljesen önállóan.	Legjobb tudása szerint, kellő érdeklődéssel, nyitott szemlélettel fordul a témakörhöz.
Rendszerezi a vágóállatok	Ismeri a vágóállatok szervezetének felépítését.	Teljesen önállóan.	

szöveget, szerveit, szervrendszereit Különbséget tesz a vágóállatfajok szervei, csontváza között.	Tudja az alap szöveteket, testüregei szerveket, szervrendszereket.		
--	--	--	--

6.2.2.	Célja	A résztvevők tisztában legyenek a húsipar számára legfontosabb vágóállatfajokkal, illetve -fajtákkal, és azok hasznosítási irány szerinti csoportosításával. Megismerjék a vágóállatok húsipari szempontból legfontosabb szöveget, szerveit, testüregeit, szervrendszereit, valamint a vágóállatok testfelépítését, legfontosabb csontjait, ízületeit.
6.2.3.	Tartalma	<b>Vágóállatfajok, -fajták</b> Sertésfajták hasznosítási irány szerint Szarvasmarhafajták hasznosítás szerint Soványbaromfi-fajták hasznosítási irány szerint Vízibaromfi-fajták hasznosítási irány szerint <b>A vágóállatok szervezetének felépítése</b> Vágóállatok szövegeteinek csoportosítása, jellemzése Vágóállatok testüregei, szervei, ehető belső szervei Vágóállatok szervrendszere Vágóállatok mozgásszervrendszere A sertés csontvázának felépítése, fej, törzs, végtagok csontjai A szarvasmarha csontvázának felépítése, fej, törzs, végtagok csontjai A baromfi csontvázának felépítése, fej, törzs, végtagok csontjai
6.2.4.	Elméleti órák száma	18 óra
6.2.5.	Gyakorlati órák száma	- óra
6.2.6.	Összes óraszám	18 óra
6.2.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció
6.2.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, konzultáció, önálló-irányított tanulás.
6.2.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	18 óra

### 6.3. A tananyagegységek bemutatása

6.3..	Tananyagegység megnevezése	<b>Gyártástechnológiai alpműveletek és gépek</b>
-------	----------------------------	--

6.3.1. A képzés során megszerezhető, tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák



Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök
Elemzi a kapcsolatot a hús összetétele és a húsminőség, felhasználhatóság, élvezeti érték között. Feltárja a rendellenes húsérés okait, következményeit	Ismeri a hús fogalmát, összetételét, megérti a hús vágás utáni érési folyamatait.	Teljesen önállóan	Legjobb tudása szerint, kellő érdeklődéssel, nyitott szemlélettel fordul a témakörhöz
Csoportosítja a hús romlási folyamatait. Elemzi a kiváltó okokat és a következményeket. Felsorolja a megelőzés, késleltetés lehetőségeit. Csoportosítja a tartóstó eljárásokat.	Ismeri a főbb romlási típusokat és azokat a tartósító eljárásokat, amelyekkel a romlási folyamatok késleltethetők, megelőzhetők.	Teljesen önállóan	
Csoportosítja a húsiparban alkalmazott gyártási anyagokat, és konkrét példákon keresztül bemutatja alkalmazásukat. Kiválasztja a tökehúsok és késztermékek csomagolásának módjait.	Ismeri az alapanyagok, jelleg- és ízalkalaktók, adalékanyagok, burkolóanyagok csoportjait, technológiai funkcióit, jellemzőit. Tisztában van a csomagolás céljával, módjaival, környezetterhelő hatásával. Ismeri a hús- és baromfiiparban alkalmazott csomagolóanyagokat, gépeket és munkabiztonsági előírásaikat.	Teljesen önállóan	
Tanulmányozza a gyártástechnológia során alkalmazott műveleteket, higiéniai, munkavédelmi előírásaikat.	Tisztában van a gyártástechnológiai műveletek módjaival, higiéniai, munkabiztonsági előírásaival.	Teljesen önállóan	
Alkalmazza az egyes technológiai műveleteket a termékgyártás során.	Ismeri az egyes technológiai műveletek jellemzőit, higiéniai, munkabiztonsági előírásait	Teljesen önállóan	

6.3.2.	Célja	A résztvevők elsajátítsák azokat a technológiai alapismereteket, amelyek segítségével ellenőrizni tudják a termék-előállítás műveleteit, és önállóan vagy együttműködve képesek lesznek húsipari termékeket gyártani. További cél, hogy megismerjék a hús összetételét, vágás utáni elváltozásait, a rendellenes húsérési folyamatok kialakulásának körülményeit. Megértsék a
--------	-------	---

		<p>legfontosabb romlási folyamatokat és a késleltetésükre, kiküszöbölésükre alkalmazott tartósítási műveleteket. Tisztában legyenek a gyártástechnológiai műveletek során felhasznált alap-, jelleg- és izkialakító anyagok, valamint adalék- és burkolóanyagok csoportjaival, jellemzőivel. Megismerjék a késztermékek csomagolási módjait, a csomagolás során alkalmazott gépek, berendezések működését, környezetvédelmi, higiéniai és munkabiztonsági előírásait. A gyakorlatban is alkalmazni tudják a gyártástechnológiai műveleteket, és képesek legyenek betartani a higiéniai, munkabiztonsági előírásokat.</p>
6.3.3.	Tartalma	<p><b>A hús összetétele, vágás utáni elváltozásai</b>  A hús kémiai összetevői, táplálkozás-élettani jelentősége  A hús szövettani összetevői, érzékszervi tulajdonságai  Vágás után végbemenő folyamatok a húsban  Rendellenes húsérési folyamatok (PSE, DFD)</p> <p><b>Romlások</b>  A fizikai romlások okai, következményei, megelőzése  A kémiai romlások okai, következményei, megelőzése  A biológiai, mikrobiológiai okai, következményei, megelőzése</p> <p><b>Tartósító eljárások</b>  Fizikai tartósító eljárások:  – Hűtés, fagyasztás  – Vízelvonás  Kémiai tartósító eljárások:  – Sózás  – Pácolás  – Füstölés  Hőkezelési eljárások:  – Előfőzés  – Főzés  o Pasztörözés, sterilizálás  o Sütés</p> <p><b>Adalékanyagok</b>  A gyártástechnológiában alkalmazott anyagok ismertetése, csoportosítása:  Alapanyagok:  – Hús  – Gyártási szalonna  – Ehető belsőségek  – Egyéb alapanyagok:  o Fejhús  o Bőrke  o Ín  o MSM  o Vér, vérplazma, vérpor  o Véreshús  Segédanyagok:  – Adalékanyagok:  o Színezékek  o Tartósítószerke  o Antioxidánsok</p>

		<p>o Állományjavítók</p> <p>o Ízfokozók, aromák</p> <p>o Savak, sók, bázisok</p> <p>– Jelleg- és ízki alakító anyagok:</p> <p>o Fűszerek, só, cukor, víz</p> <p>– Egyéb segédanyagok</p> <p>o Húseredetű és nem hús eredetű fehérjekészítmények</p> <p>o Starterkultúra</p> <p>– Zöldség, gyümölcs, gabona, sajt</p> <p><b>Burkolóanyagok és csomagolóstechnológia</b></p> <p>Burkolóanyagok:</p> <p>– A burkolóanyagok húsipari alkalmazásának jelentősége</p> <p>– Természetes burkolóanyagok jellemzése, fajtái, alkalmazása</p> <p>– Mesterséges burkolóanyagok jellemzése, fajtái, alkalmazása</p> <p>– Bevonatok, mártómasszák, nemespenészek</p> <p>Csomagolás:</p> <p>– A csomagolás célja</p> <p>– A csomagolóanyagok, illetve a csomagolóstechnológia általi környezetterhelés csökkentésének lehetőségei</p> <p>– A csomagolással szemben támasztott követelmények</p> <p>o A csomagolóanyagok ismertetése</p> <p>o A húsiparban alkalmazott csomagolási módok</p> <p>o Legújabb csomagolási trendek</p> <p>o A csomagoláson alkalmazott jelölések</p> <p>– A csomagolás higiéniai előírásai</p> <p>– Csomagolóberendezések fajtái, működése, munkavédelmi és higiéniai előírásai</p> <p><b>A húsipari termékcsoportok főbb termékei</b></p> <p>Vörösáruk termékcsoportja</p> <p>Felvágottak termékcsoportja</p> <p>Füstölt-főtt kolbászok termékcsoportja</p> <p>Nyers-füstölt-érelt kolbászok termékcsoportja:</p> <p>– Hagyományos érleléssel készült kolbászok, szalámifélék</p> <p>– Gyorsérlelésű kolbászok és szalámifélék</p> <p>Belsősből készült töltelékes húskészítmények</p> <p>Sózott, pácolt termékek:</p> <p>– Étkezési szalonnák</p> <p>– Hagyományos pácolással készült darabolt, formázott termékek</p> <p>– Gyorspácolással készült termékek</p> <p>Hagyományos zsirgyártás és termékei</p> <p>Folyamatos zsirgyártás</p> <p><b>Gyártástechnológiai műveletek és gépek</b></p> <p>Az aprítás technológiai művelete, berendezései, higiéniai és munkavédelmi előírásai</p> <p>A keverés-pépkészítés technológiai művelete, berendezései, higiéniai és munkavédelmi előírásai</p> <p>A finomaprítás technológiai művelete, berendezései, higiéniai és munkavédelmi előírásai</p>
--	--	---

		<p>A töltés-formázás technológiai művelete, berendezései, higiéniai és munkavédelmi előírásai</p> <p>A hőkezelés technológiai művelete, hőkezelési paraméterek, hőkezelő berendezések működése, higiéniai, munkavédelmi előírásai</p> <p>A visszahűtés műveletének jelentősége, a visszahűtés módjai</p> <p>A szárítás technológiai művelete, a klímaberendezések működése, higiéniai, munkavédelmi előírásai</p> <p>A füstölés technológiai művelete, füstölési módok, a füstölőberendezések működése, higiéniai, munkavédelmi előírásai</p> <p>Sózási-pácolási módok, a pácológépek fajtái, működése, munkavédelmi és higiéniai előírásai</p> <p><b>Gyártástechnológiai alpműveletek alkalmazása, berendezések üzemeltetése</b></p> <p>Gyártási anyagok előkészítése</p> <p>Anyagnorma szerinti kimérés, mérlegek, termékösszetétel-kialakító berendezés alkalmazásával</p> <p>Az aprítás műveletének elvégzése aprítógép alkalmazásával (kockázógép, daráló, kutter)</p> <p>A keverés műveletének elvégzése keverőgép alkalmazásával (kutter, keverőgép)</p> <p>A töltés műveletének elvégzése töltőgép alkalmazásával</p> <p>Formázás elvégzése kézzel vagy klipszelőberendezés, pározógép alkalmazásával</p> <p>A hőkezelés műveletének elvégzése hőkezelő berendezéssel</p> <p>Visszahűtés elvégzése</p> <p>A sózás-pácolás műveletének elvégzése kézzel vagy pácológép alkalmazásával</p> <p>Füstölés elvégzése füstölőberendezés alkalmazásával</p> <p>A késztermék tárolása</p>
6.3.4.	Elméleti órák száma	42 óra
6.3.5.	Gyakorlati órák száma	108 óra
6.3.6.	Összes óraszám	150 óra
6.3.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció</li> <li>• Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.</li> </ul>
6.3.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés.</li> <li>• Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.</li> </ul>
6.3.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	42 óra

#### 6.4. A tananyagegységek bemutatása

6.4.	Tananyagegység megnevezése	Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása
------	----------------------------	---

6.4.1. A képzés során megszerezhető, tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök
Elvégzi a gyártási anyagok minőségi és mennyiségi átvételét. Értelmezi és ellenőrzi a szállítási dokumentáció információit.	Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Gyekszik a legjobb tudása szerint végrehajtani a gyártástechnológiai műveleteket. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát
Értelmezi a gyártási utasításban leírt információkat a húsminőségi osztályokra vonatkozóan.	Ismeri a húsminőségi osztályokra vonatkozó jelöléseket.	Teljesen önállóan	
Az anyagnorma előírásai alapján kiszámolja a gyártáshoz szükséges anyagok mennyiségét. Kiméri, előkészíti a gyártási anyagokat.	Ismeri az anyagnormaszámításhoz szükséges matematikai alpműveleteket	Teljesen önállóan	
Elvégzi a gyártási alapanyagok aprítását. A gyártási utasítás alapján kiválasztja és beállítja a megfelelő vágószerkezetet. Biztonságosan üzemelteti az aprítógépet. A művelet során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.	Ismeri az aprítóberendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	
A gyártási alapanyagok, jelleg- és izkialakítók, adalékanyagok felhasználásával bekeveri a töltőmasszát. Biztonságosan üzemelteti az aprító-keverő gépet. A művelet során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.	Ismeri az összetevők adagolásának sorrendjét. Ismeri az aprító-keverő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	

*Any*

<p>A bekevert töltőmasszát töltőgéppel alkalmazásával burkolóanyagba tölti. Kézzel, vagy klipszelőgéppel kialakítja a termékre jellemző formát. Biztonságosan üzemelteti a töltőgépet. A művelet során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.</p>	<p>Ismeri a gyártott termék formájára vonatkozó szabványokat. Ismeri az aprító-keverő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	
<p>Elvégzi a termékek hőkezelését. Beállítja a hőkezelési programot a füstölő- főző berendezésben. A művelet során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Dokumentálja a hőkezelési adatokat.</p>	<p>Ismeri a termékre jellemző hőkezelési paramétereket. Ismeri a hőkezelő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	
<p>Visszahűtést végez. Ellenőrzi a hűtés eredményességét.</p>	<p>Ismeri a visszahűtés módját, jelentőségét.</p>	<p>Irányítással</p>	
<p>Elvégzi a késztermék tárolását. Ellenőrzi a késztermékhűtő hőmérsékletét. Dokumentálja a hűtési paramétereket.</p>	<p>Ismeri a készterméktárolás higiéniai, minőségbiztosítási előírásait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	
<p>Elvégzi a késztermék szeletelését, csomagolását. Biztonságosan üzemelteti a szeletelő- és csomagológépeket. Ellátja a terméket a forgalomba hozatalhoz szükséges jelölésekkel. A művelet során betartja, betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Tudatosan alkalmazza a környezetkímélő csomagolási módokat. Keresi az innovatív (intelligens) csomagolási megoldásokat, alkalmazásokat.</p>	<p>Ismeri a csomagolási módokat, a csomagolással, csomagolóanyagokkal szemben támasztott követelményeket. Ismeri a szeletelő és csomagolóberendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Ismeri a termék jelölésének előírásait. Tisztában van a csomagolás környezetterhelő hatásával</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	

6.4.2.	Célja	<p>A résztvevők ismerjék a gyártási anyagok átvételének előírásait, értelmezni tudják az alapvető szállítási dokumentációkat. Rendelkezzenek alapvető informatikai ismeretekkel, hogy rögzíteni tudják az adatokat az informatikai nyomkövetési rendszerben. Képesek legyenek a gyártási anyagok mennyiségének kiszámítására. Ismerjék a mennyiségi mértékegységeket, képesek legyenek kimérni a gyártáshoz szükséges anyagmennyiségeket.</p> <p>Ismerjék az egyes termékcsoportokra jellemző gyártástechnológiai műveleteket, tartósítási, készterméktárolási módokat, előírásokat. A munkabiztonsági előírásokat figyelembe véve magabiztosan használják a kéziszerszámokat, tudják biztonságosan működtetni a gyártás során használt berendezéseket. Ismerjék és alkalmazzák a higiéniai előírásokat.</p>
6.4.3.	Tartalma	<p><b>Vörösáruk gyártástechnológiája</b></p> <p>A termékcsoport ismertetése, jellemző termékeinek bemutatása</p> <p>Alapanyagok, jelleg- és ízki alakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerben</p> <p>Gyártási anyagok előkészítése, anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése</p> <p>Gyártási alapanyagok előaprítása darálógépek alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>Töltőmassza-készítés aprító-keverő berendezés alkalmazásával. Egy- vagy kétlépcsős pépkészítési eljárás. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A finomaprítás műveletének végrehajtása finomaprító berendezés alkalmazásával, a kolloid állapot eléréséig. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>Béltöltés töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A termék formájának kialakítása, a bélvégek lezárása kézzel vagy pározó-, klipszelőberendezéssel. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A termék füstölőbotra, majd füstölökocsira helyezése</p> <p>A termék hőkezelése hőkezelő berendezés alkalmazásával. A hőkezelési részműveletek és a hőkezelési paraméterek termékre jellemző meghatározása, beállítása. Hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A visszahűtés jelentősége, módjai, végrehajtása</p>

		<p>A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint</p> <p>A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő- és csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, munkabiztonsági és környezetvédelmi előírásai</p> <p><b>Felvágottak gyártástechnológiája</b></p> <p>A termékcsoporthoz jellemző termékei</p> <p>Alapanyagok, jelleg- és ízki alakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben</p> <p>Gyártási anyagok előkészítése, anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése</p> <p>Gyártási alapanyagok, hús és gyártási szalonna előaprítása daráló gép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>Töltőmassza-készítés aprító-keverő gép alkalmazásával. A jelleg- és ízki alakító, hús- és szalonnamozaikok bekeverése a húspépbe. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>Béltöltés töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A termék formájának kialakítása, a bélvégek lezárása kézzel vagy pározo-, klipszelőberendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsira helyezése</p> <p>A termék hőkezelése hőkezelő berendezés alkalmazásával. A hőkezelési részműveletek és a hőkezelési paraméterek termékre jellemző meghatározása, beállítása. Hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A visszahűtés jelentősége, módjai, végrehajtása</p> <p>A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint</p> <p>A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő- és csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, munkabiztonsági és környezetvédelmi előírásai</p> <p><b>Füstölt, főtt kolbászok gyártástechnológiája</b></p> <p>A termékcsoporthoz jellemző termékei</p> <p>Alapanyagok, jelleg- és ízki alakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben</p>
--	--	---



		<p>Gyártási anyagok előkészítése, anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése</p> <p>Gyártási alapanyagok előaprítása darálógéppel alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>Töltőmassza-készítés aprító-keverő géppel alkalmazásával. A jelleg- és ízki alakító, adalékanyagok, hús- és szalonnamozaikok bekeverése a húspépbe. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>Béltöltés töltőgéppel alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>Termék formájának kialakítása bélvégek lezárása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásainak ismertetése, betartása.</p> <p>A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsira helyezése</p> <p>A termék hőkezelése hőkezelő berendezéssel alkalmazásával. A hőkezelési részműveletek és a hőkezelési paraméterek termékre jellemző meghatározása, beállítása. A hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerbe. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A visszahűtés jelentősége, módjai, végrehajtása</p> <p>A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint</p> <p>A késztermék csomagolása különböző típusú csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, munkabiztonsági és környezetvédelmi előírásai</p> <p><b>Belsősből készült húskészítmények gyártástechnológiája</b></p> <p>A termékcsoporthoz jellemző termékei</p> <p>Alapanyagok, jelleg- és ízki alakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben</p> <p>Gyártási anyagok előkészítése, anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése. Gyártási alapanyagok, gabonaszármazékok előfőzése</p> <p>Gyártási alapanyagok előaprítása darálógéppel alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>Töltőmassza-készítés a termék jellegének megfelelően keverőgéppel vagy aprító-keverő géppel alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>Béltöltés töltőgéppel alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A termék formájának kialakítása, a bélvégek lezárása kézzel vagy pározó- és klipszelőberendezéssel alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p>
--	--	--

		<p>A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsira helyezése</p> <p>A termék hőkezelése hőkezelő berendezés alkalmazásával. A hőkezelési részművelet és a hőkezelési paraméterek termékre jellemző meghatározása, beállítása. A hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A visszahűtés jelentősége, módjai, végrehajtása</p> <p>A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint</p> <p>A késztermék csomagolása különböző típusú csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, munkabiztonsági és környezetvédelmi előírásai</p>
6.4.4.	Elméleti órák száma	12 óra
6.4.5.	Gyakorlati órák száma	30 óra
6.4.6.	Összes óraszám	42 óra
6.4.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció</li> <li>• Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.</li> </ul>
6.4.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat.</li> <li>• Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.</li> </ul>
6.4.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	12 óra

### 6.5. A tananyagegységek bemutatása

6.5.	Tananyagegység megnevezése	<b>Nyers töltelékes húskészítmények előállítása</b>
------	----------------------------	---

6.5.1. A képzés során megszerezhető, tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Elvégzi a gyártási anyagok minőségi és mennyiségi átvételét. Értelmezi és ellenőrzi a szállítási dokumentáció információit	Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a legjobb tudása szerint végrehajtani a gyártástechnológiai műveleteket. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít,
Értelmezi a gyártási utasításban leírt húsminőségre vonatkozó információkat.	Ismeri a hús minőségi osztályokra vonatkozó jelöléseket.	Teljesen önállóan	

<p>Anyagnorma előírásai alapján kiszámolja a gyártáshoz szükséges anyagok mennyiségét. Kiméri és előkészíti a gyártási anyagokat.</p>	<p>Ismeri az anyagnorma-számításhoz szükséges matematikai alapműveleteket.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>hogy minimálisra csökkentse a munkabaesetek kockázatát</p>
<p>Elvégzi a gyártási alapanyagok aprítását. A gyártási utasítás alapján kiválasztja és beállítja a megfelelő vágószerkezetet. Biztonságosan üzemelteti az aprítógépet. A művelet során betartja, betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.</p>	<p>Ismeri az aprítóberendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	
<p>A gyártási alapanyagok, jelleg- és ízki alakítók, adalékanyagok felhasználásával bekeveri a töltőmasszát. Biztonságosan üzemelteti az aprító-keverő gépet. A művelet során betartja, betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.</p>	<p>Ismeri az összetevők adagolásának sorrendjét. Ismeri az aprító-keverő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	
<p>A bekevert töltőmasszát töltőgép alkalmazásával burkolóanyagba tölti. Kézzel vagy klipszelőgéppel kialakítja a termékre jellemző formát. Biztonságosan üzemelteti a töltőgépet. A művelet során betartja, betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.</p>	<p>Ismeri a gyártott termék formájára vonatkozó szabványokat. Ismeri az aprító-keverő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	
<p>Elvégzi a termék felületének leszárítását, füstölését. A művelet során betartja, betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.</p>	<p>Ismeri a termékre jellemző füstölési paramétereket.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	
<p>Elvégzi a termék szárítási érlelését.</p>	<p>Ismeri a termékre jellemző érlelési paramétereket.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	

Beállítja az érlelési paramétereket a klímaberendezés kezelőpaneljén. A művelet során betartja, betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Nyomon követi az érlelés folyamatát.	Ismeri klímaberendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait	
Elvégzi a késztermék tárolását. Ellenőrzi a készterméktároló hőmérsékletét. Dokumentálja a tárolási paramétereket.	Ismeri a késztermék tárolás higiéniai, minőségbiztosítási előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan
Elvégzi a késztermék szeletelését, csomagolását. Biztonságosan üzemelteti a szeletelő és csomagológépeket. Ellátja a terméket a forgalomba hozatalhoz szükséges jelölésekkel. A művelet során betartja, betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.	Ismeri a csomagolási módokat, a csomagolással, csomagolóanyagokkal szemben támasztott követelményeket. Ismeri a szeletelő és csomagolóberendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Ismeri a termék jelölésének előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan

6.5.2.	Célja	<p>A résztvevők ismerjék a gyártási anyagok átvételének előírásait, értelmezni tudják az alapvető szállítási dokumentációkat. Rendelkezzenek alapvető informatikai ismeretekkel, hogy rögzíteni tudják az adatokat az informatikai nyomonkövetési rendszerbe. Képesek legyenek a gyártási anyagok mennyiségének kiszámítására. Ismerjék a mennyiségi mértékegységet, képesek legyenek kimérni a gyártáshoz szükséges anyagmennyiségeket.</p> <p>Ismerjék az egyes termékcsoportokra jellemző gyártástechnológiai műveleteket, tartósítási, készterméktárolási módokat, előírásokat. A munkabiztonsági előírásokat figyelembe véve magabiztosan használják a kéziszerszámokat, tudják biztonságosan működtetni a gyártás során használt berendezéseket. Ismerjék és alkalmazzák a higiéniai előírásokat.</p>
6.5.3.	Tartalma	<p><b>Nyers kolbászok gyártástechnológiája</b></p> <p>A termékcsoport jellemző termékei  Alapanyagok, jelleg- és izkialakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben  Gyártási anyagok előkészítése, hús intalanítása, kivágása. Gyártási szalonna mirigyes, véres,</p>

		<p>bőrös részeinek eltávolítása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai Szalonna hütése. Anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése Gyártási alapanyagok előaprítása daráló gép alkalmazásával. Száraz húspép készítése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai Töltőmassza-készítés a termék jellegének megfelelően, keverőgép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai Bélbetöltés töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A termék formájának kialakítása, a bélvégek lezárása kézzel vagy pározo- és klipszelőberendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsira helyezése</p> <p>A termék felületének leszárítása. Leszárítási paraméterek</p> <p>A termék füstölése köfüstölő vagy füstölőberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő füstölési paraméterek alkalmazása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A termék érlelésének végrehajtása klímaberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő érlelési paraméterek. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A késztermék tárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint</p> <p>A késztermék csomagolása különböző típusú csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásai</p> <p><b>Szalámifélék gyártástechnológiája</b></p> <p>A termékcsoporthoz jellemző termékei</p> <p>Alapanyagok, jelleg- és izkialakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerben</p> <p>Gyártási alapanyagok kiválasztása. A szalámigyártás sertésalapanyagának jellemzői, kedvező tulajdonságai</p> <p>Gyártási sertésalapanyag előkészítése, speciális, leszakításos csontozási technológia alkalmazása. A csontozási technológia alkalmazásának jelentősége. A húsalapanyag íntalanítása, kivágása. Gyártási szalonna mirigyes, véres, bőrös részeinek eltávolítása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>Gyártási alapanyagok szikkasztása. A szikkasztás jelentősége, paraméterei</p> <p>Anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése</p>
--	--	--

		<p>Töltőpaszta előállítása aprító-keverő gép alkalmazásával. A termékre jellemző szemcseméret kialakítása. A paszta gyártásközi ellenőrzéséhez szükséges minta vételének, a pasztaszám hozzárendelésének jelentősége. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai.</p> <p>A töltőpaszta vákuumos tömörítése a töltőhengerbe. A tömörítés technológiai jelentősége.</p> <p>Béltöltés műveletének végrehajtása szálámitöltő gépsor vagy töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai.</p> <p>A termék formájának kialakítása, a bélvégek lezárása klipszelőberendezés alkalmazásával. A pasztaszám jelölése a szálámirudakon, a jelölés jelentősége. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai.</p> <p>A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsira helyezése.</p> <p>A termék felületének leszárítása. Leszáritási paraméterek.</p> <p>A termék füstölése füstölőhelyiség vagy füstölőberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő füstölési paraméterek. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai.</p> <p>A termék érlelésének végrehajtása klímaberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő érlelési paraméterek és beállításuk. A vágásérettség kialakulására jellemző tényezők.</p> <p>A vágásérettség meghatározása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai.</p> <p>A késztermék tárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint.</p> <p>A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő-, csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásai.</p> <p><b>Gyorsérlelésű-fermentált kolbászok, szalámik előállítása</b></p> <p>Gyorsérlelésű-fermentált kolbászok, szalámik termékcsoportja, főbb termékei.</p> <p>Alapanyagok, jelleg- és izkialakító anyagok, egyéb segédanyagok, burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerbe.</p> <p>Gyártási anyagok előkészítése, húsalapanyag intalanítása, kivágása. Gyártási szalonna mirigyes, véres, bőrös részeinek eltávolítása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai.</p> <p>Szalonna, hús hűtése. Anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése.</p>
--	--	---

		<p>Gyártási alapanyagok előapritása darálógéppel alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásainak ismertetése, betartása</p> <p>Töltőmassza-készítés a termék jellegének megfelelően, keverőgéppel alkalmazásával. A keverés művelete alatt a szénhidrát és a starterkultúra töltőmasszába adagolása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>Béltöltés töltőgéppel alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>Termék formájának kialakítása, bélvégek lezárása pározó- és klipszelőberendezéssel alkalmazásával.</p> <p>A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A termék inkubálása. Inkubálási paraméterek és beállításuk. A massa pH-értékének ellenőrzése</p> <p>A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsira helyezése</p> <p>A termék felületének leszárítása. Leszáritási paraméterek</p> <p>A termék füstölése köfüstölő vagy füstölőberendezéssel alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő füstölési paraméterek. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A termék érlelése klímaberendezéssel alkalmazásával. A vágásérettség kialakulására jellemző tényezők. Vágásérettség meghatározása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A késztermék tárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint</p> <p>A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő-, csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásai</p>
6.5.4.	Elméleti órák száma	6 óra
6.5.5.	Gyakorlati órák száma	18 óra
6.5.6.	Összes óraszám	24 óra
6.5.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció</li> <li>• Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.</li> </ul>
6.5.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat.</li> <li>• Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.</li> </ul>
6.5.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	6 óra

## 6.6. A tananyagegységek bemutatása

6.6..	Tananyagegység megnevezése	Pácolt termékek előállítása
-------	----------------------------	-----------------------------

6.6.1. A képzés során megszerezhető, tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök
Elvégzi a gyártási anyagok minőségi és mennyiségi átvételét. Értelmezi és ellenőrzi a szállítási dokumentáción megjelent információkat.	Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi, mennyiségi átvételének előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a legjobb tudása szerint végrehajtani a gyártástechnológiai műveleteket. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát
Gyártási utasítás előírásai alapján kiszámolja a pácoláshoz szükséges anyagok mennyiségét. Előkészíti a gyártási anyagokat.	Rendelkezik a pácoltat elkészítéséhez szükséges matematikai alpműveletek ismeretével	Teljesen önállóan	
Elkészíti a megfelelő koncentrációjú pácoltatot, ellenőrzi a töménységét.	Ismeri az oldatok készítésének törvényszerűségeit, a pácadalékok adagolási sorrendjét.	Teljesen önállóan	
A termékre jellemző pácolási mód alkalmazásával bepácolja a terméket. Biztonságosan üzemelteti a pácolóberendezéseket. A művelet során betartja a higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásokat.	Ismeri a pácolási módokat, a pácolás elméleti alapjait, törvényszerűségeit. Ismeri a pácolóberendezések működését, higiéniai és munkavédelmi előírásait. Tudatában van a pácolás környezetterhelő hatásának.	Teljesen önállóan	
A pácérettség kialakulásáig pácolóhelyiségbe, pácolókádba helyezi a bepácolt termékeket. Dokumentálja a pácolási paramétereket a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben	Ismeri a pácolt termékek tartósítási módjait, a füstölőfűző berendezés működési elvét, higiéniai, környezetvédelmi és munkavédelmi előírásait	Instrukció alapján részben önállóan	
Elvégzi a késztermék tárolását. Ellenőrzi a készterméktároló hőmérsékletét. Dokumentálja a tárolási paramétereket.	Ismeri a készterméktárolás higiéniai, minőségbiztosítási előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	



<p>Elvégzi a késztermék szeletelését, csomagolását Biztonságosan üzemelteti a szeletelő- és csomagológépeket. Ellátja a terméket a forgalomba hozatalhoz szükséges jelölésekkel. A művelet során betartja a higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásokat</p>	<p>Ismeri a csomagolási módokat, a csomagolással, csomagolóanyagokkal szemben támasztott követelményeket. Ismeri a szeletelő és csomagolóberendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Ismeri a termék jelölésének előírásait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	
--	--	--	--

<p>6.6.2.</p>	<p>Célja</p>	<p>A résztvevők megismerkedjenek a gyártási anyagok átvételének előírásait, értelmezni tudják az alapvető szállítási dokumentációkat. Rendelkezzenek alapvető informatikai ismeretekkel, hogy rögzíteni tudják az adatokat az informatikai nyomkövetési rendszerbe. Képesek legyenek a gyártási anyagok mennyiségének kiszámítására. Ismerjék a mennyiségi mértékegységet, képesek legyenek kimérni a gyártáshoz szükséges anyagmennyiségeket. Ismerjék az egyes termékcsoportokra jellemző gyártástechnológiai műveleteket, tartósítási, készterméktárolási módokat, előírásokat. Ismerjék a pácolás környezetterhelő hatását. A munkabiztonsági előírásokat figyelembe véve magabiztosan használják a kéziszerszámokat, tudják biztonságosan működtetni a gyártás során alkalmazott berendezéseket. Ismerjék és alkalmazzák a higiéniai előírásokat.</p>
<p>6.6.3.</p>	<p>Tartalma</p>	<p><b>Hagyományos pácolási technológiák</b> A hagyományosan pácolt termékek csoportjának jellemzése, főbb termékei Alapanyagok, jelleg- és izkialakító anyagok, egyéb segéd- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerben A húsalapanyag termékre jellemző formájának kialakítása kéziszerszámok alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai Kevert pácolás alkalmazásánál a technológiai utasítás előírásainak megfelelő koncentrációjú pácoldat előállításához szükséges pácsókeverék, pácadalékanyagok, vízmennyiség meghatározása. A pácoldat koncentrációjának ellenőrzése kézi mérőeszközzel</p>

		<p>A pácolni kívánt formázott húsrészek kézzel történő pácolása. A hús felületének bedörzsölése pácsókeverékkel. Kevert pácolás esetén a húsrészek pácoldatba helyezése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. A bepácolt termékek tárolása pácolókádakban, pácolóhelyiségben a pácérettség kialakulásáig. Pácolási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben</p> <p>A termékek átfogatásának jelentősége pácolás alatt. A pácolás környezetterhelő hatása</p> <p>A termék felületének leszárítása a pácérettség kialakulása után. Leszárítási paraméterek</p> <p>A termék füstölése füstölőhelyiség vagy füstölőberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő füstölési paraméterek alkalmazása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A késztermék tárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint</p> <p>A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő-, csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásai</p> <p><b>Gyorspácolási technológiák</b></p> <p>A gyorspácolt termékek csoportjának jellemzése, főbb termékei</p> <p>Alapanyagok, jelleg- és ízkiakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben</p> <p>A húsalapanyag termékre jellemző formájának kialakítása kéziszerszámok alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A technológiai utasítás előírásainak megfelelő koncentrációjú pácoldat előállítás. A pácoldat előállításához szükséges pácsókeverék, pácadalékanyagok, vízmennyiség meghatározása.</p> <p>A pácoldat koncentrációjának ellenőrzése kézi mérőeszközzel</p> <p>A pácolási alapanyagok gyorspácolása egy- vagy többtűs pácolóberendezés, húsforgató berendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A bepácolt termékek tárolása pácolókádakban, pácolóhelyiségben a pácérettség kialakulásáig. A pácolási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben</p> <p>A pácérett termékek hőkezelése füstölő-főző berendezésben, a termékre jellemző hőkezelési részműveletek és hőkezelési paraméterek alkalmazásával. A művelet higiéniai és</p>
--	--	--

		munkabiztonsági előírásai. Hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben A visszahűtés jelentősége, módjai, a művelet végrehajtása A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő-, csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásai
6.6.4.	Elméleti órák száma	6 óra
6.6.5.	Gyakorlati órák száma	18 óra
6.6.6.	Összes óraszám	24 óra
6.6.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció</li> <li>• Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer</li> </ul>
6.6.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat.</li> <li>• Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.</li> </ul>
6.6.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	6 óra

### 6.7. A tananyagegységek bemutatása

6.7.1.	Tananyagegység megnevezése	<b>Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása</b>
--------	----------------------------	--

6.7.1. A képzés során megszerezhető, tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Elvégzi a gyártási anyagok minőségi és mennyiségi átvételét. Értelmezi és ellenőrzi a szállítási dokumentáción megjelent információkat	Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi átvételének előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a legjobb tudása szerint végrehajtani a gyártástechnológiai műveleteket. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy
A gyártási utasítás előírásai alapján kiszámolja a sózáshoz, pácoláshoz szükséges anyagok mennyiségét. Kiméri és előkészíti a gyártási anyagokat	Ismeri a számítható szükséges matematikai alapműveleteket.	Teljesen önállóan	

Elkészíti a megfelelő koncentrációjú pácoldatot, ellenőrzi töménységét.	Ismeri az oldatok készítésének törvényszerűségeit.	Teljesen önállóan	minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát
A termékre jellemző pácolási mód alkalmazásával bepácolja a terméket. Biztonságosan üzemelteti a pácolóberendezéseket. A művelet során betartja a higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásokat.	Ismeri a pácolási módokat, a pácolás elméleti alapjait. Megérti a pácolás környezetterhelő hatását. Ismeri a pácoló berendezések működését, higiéniai és munkavédelmi előírásait	Instrukció alapján részben önállóan	
Elvégzi a sózott vagy bepácolt szalonnák pácolókádba, pácolóhelyiségbe helyezését a páccérettség kialakulásáig. Dokumentálja a pácolási paramétereket a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe.	Ismeri a sózáspácolás során lezajló folyamatokat	Instrukció alapján részben önállóan	
Elvégzi a sózott vagy pácolt szalonnákra jellemző füstölést, főzést. Biztonságosan üzemelteti a füstölő- főző berendezéseket. A művelet során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat	Ismeri a pácolt termékek tartósítási módjait. Ismeri a füstölő-főző berendezés működését, higiéniai és munkavédelmi előírásait	Instrukció alapján részben önállóan	
Elvégzi a késztermék tárolását. Ellenőrzi a készterméktároló hőmérsékletét. Dokumentálja a tárolási paramétereket.	Ismeri a késztermék tárolás higiéniai, minőségbiztosítási előírásait	Instrukció alapján részben önállóan	
Elvégzi a késztermék szeletelését, csomagolását. Biztonságosan üzemelteti a szeletelő és csomagológépeket. Ellátja a terméket a forgalomba hozatalhoz szükséges jelölésekkel. A művelet során betartja a higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásokat	Ismeri a csomagolási módokat, a csomagolással, csomagolóanyagokkal szemben támasztott követelményeket. Ismeri a szeletelő és csomagoló berendezés működési elvét munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Ismeri a termék jelölésének előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	

Elvégzi az aprított szalonna sütését. Üzemelteti a duplikátor üstöt. Ellenőrzi a zsírsütés folyamatát. A művelet során betartja, betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat	Ismeri a zsírsütés elméleti háttérét. Ismeri a duplikátor üstök működését, higiéniai és munkabiztonsági előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	
Hűti és csomagolja a kinyert zsírt, kezeli az étkezési tepertőt. Ismeri a késztermék tárolás higiéniai, minőségbiztosítási előírásait	Ismeri a késztermék tárolás higiéniai, minőségbiztosítási előírásait		

6.7.2.	Célja	<p>A résztvevők ismerjék a gyártási anyagok átvételének előírásait, tudják értelmezni az alapvető szállítási dokumentációkat. Rendelkezzenek alapvető informatikai ismeretekkel, hogy rögzíteni tudják az adatokat az informatikai nyomkövetési rendszerbe.</p> <p>Képesek legyenek a gyártási anyagok mennyiségének kiszámítására. Ismerjék a mennyiségi mértékegységet, képesek legyenek kimérni a gyártáshoz szükséges anyagmennyiségeket.</p> <p>Ismerjék az egyes termékcsoportokra jellemző gyártástechnológiai műveleteket, tartósítási, készterméktárolási módokat, előírásokat. Ismerjék a sózás-pácolás környezetterhelő hatását.</p> <p>Tisztában legyenek a zsírsütés elméleti háttérével. Képesek legyenek ellenőrizni és elvégezni a hagyományos zsírsütés műveletét. A munkabiztonsági előírásokat figyelembe véve magabiztosan használják a kéziszerszámokat, tudják biztonságosan működtetni a gyártás során alkalmazott berendezéseket. Ismerjék és alkalmazzák a higiéniai előírásokat.</p>
6.7.3.	Tartalma	<p><b>Étkezési szalonnák előállítása</b></p> <p>Az étkezési szalonnák termékcsoportja, főbb termékei</p> <p>Alapanyagok, jelleg- és izkialakító anyagok, adalékanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerben</p> <p>A szalonna-alapanyag termékre jellemző formájának kialakítása kéziszerszámok alkalmazásával.</p> <p>A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p>

Hagyományosan sózott-pácolt szalonnák esetében a formázott szalonnák felületének bedörzsölése étkezési sóval, vagy pácsókeverékkel. A bepácolt termékek tárolása pácolókádakban, pácolóhelyiségben a pácérettség kialakulásáig. A pácolási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

Gyorspácolt termékek előállítása esetén a technológiai utasítás előírásainak megfelelő koncentrációjú pácoldat előállítása. A pácoldat előállításához szükséges pácsókeverék, adalékanyagok, vízmennyiség meghatározása. A pácoldat koncentrációjának ellenőrzése kézi mérőeszközzel

A pácolási alapanyagok gyorspácolása egy- vagy többtűs pácolóberendezés, húsforgató berendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. A bepácolt termékek tárolása pácolókádakban, pácolóhelyiségben a pácérettség kialakulásáig. A pácolási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

A pácérettség kialakulása után a termékre jellemző füstölési és/vagy hőkezelési technológia végrehajtása a termékre jellemző füstölési és/vagy hőkezelési paraméterek alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. A hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben

A visszahűtés jelentősége, módjai, a visszahűtés végrehajtása hőkezelt szalonnák esetében

A késztermék tárolása/hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő-, csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásai

#### **Hagyományos zsirgyártás**

Az alapanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, a szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, az adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

A szalonna-alapanyag termékre jellemző formájának kialakítása kéziszerszámok alkalmazásával.

A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai Szalonna-alapanyag sütése duplikátorüstben. A sütés folyamatos ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A kinyert zsír hűtése, az étkezési tepertő kezelése

A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

A késztermék csomagolása zsircsomagoló berendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásai

Fig

6.7.4.	Elméleti órák száma	6 óra
6.7.5.	Gyakorlati órák száma	18 óra
6.7.6.	Összes óraszám	24 óra
6.7.7.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció</li> <li>• Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.</li> </ul>
6.7.8.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat.</li> <li>• Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.</li> </ul>
6.7.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	6 óra

## 7. Csoportlétszám

Maximális csoportlétszám (fő)	30 fő
-------------------------------	-------

## 8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

### A teljesítmény képzési folyamatba iktatott ellenőrzésének formái:

- Diagnosztikus (helyzetfeltáró) értékelés a képzés kezdetén, a képzésben résztvevők előzetes tudásának feltárására irányul.
- Formatív (fejlesztő-formáló) értékelés a tanulás folyamatában, azaz a tanulási hibák és nehézségek feltárására, segítségre irányul. Szóban történő értékelés rendszeresen, írásban történő számokérés és értékelés tananyag egységenként két alkalommal javasolt. Gyakorlati ellenőrzések az adott témakör lezárását követően valósulnak meg.
- Szummatív (lezáró-minősítő) értékelés a tananyag egység feldolgozásának végén - annak lezárásaként - történjen, amely célja, annak megállapítása, hogy a képzésben részt vevő elsajátította-e a tananyag egység követelményeit.
- Az elméleti és gyakorlati feladatok értékelése „megfelelt”, valamint „nem felelt meg” minősítésű lehet, mely tájékoztató jellegű az oktató és a képzésben résztvevő számára.

### A tananyagzáró vizsgákra vonatkozó előírások

A tananyag egységek teljesítését követően a képzésben részt vevők tananyagzáró vizsgát tesznek, melynek célja annak megállapítása, hogy elsajátították-e a tananyag egység követelményeit.

A tananyagzáró vizsga feladatait az oktató tanár készíti el, a részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga követelményeinek, valamint a képzési program előírásainak megfelelően.

A vizsgafeladatokat a képző intézmény szakmai vezetője hagyja jóvá, gondoskodik a szakszerű értékelésről és ellenőrzi a vizsga lefolytatását.

A tananyagzáró vizsga akkor eredményes, ha az előírt feladatok végrehajtása legalább 51 %-os szintű.

A tananyagzáró értékelése:

- „nem felelt meg” 0-50 %-os teljesítmény esetén,
- „megfelelt” 51-100%-os teljesítmény esetén

Sikertelen tananyagzáró vizsga, „nem felelt meg” minősítésű.

Sikertelen tananyagzáró vizsga esetén egyéni felkészülési idő biztosítása után, egy alkalommal lehetősége van a képzésben résztvevőnek javító tananyagzáró vizsgát tenni.

A tananyagzáró vizsga teljesítéséről a képző igazolást állít ki.

*Handwritten signature*

A képzés elvégzéséről szóló igazolás és egyben a szakmai vizsgára bocsájtás feltétele a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése

## 9. A képzés zárása

Tanúsítvány kerül kiállításra a 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22 §-a szerint.

A tanúsítvány kiadásának feltételei:

- a felnőttképzési szerződésben rögzítettek maradéktalan teljesítése.
- a megengedett mértéket meg nem haladó hiányzás,
- a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

### 9.1. A képzésről, a képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

9.1.	A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	<p><b>A tananyagzáró vizsgák tartalma, időtartama, helyszíne</b></p> <p><b>1. Tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek</b> Szóbeli vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: Mikrobiológia b) A vizsgafeladat leírása: Mikrobiológiával kapcsolatos alapfogalmak, élelmiszerbiztonság jelentősége c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc) d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p> <p><b>2. Tananyagegység: Vágóállat-ismeret</b> Szóbeli vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: Vágóállatismeret b) A vizsgafeladat leírása: Ismerjék a vágóállatok húspari szempontból legfontosabb szöveteit, szerveit, testüregeit, szervrendszereit, valamint a vágóállatok testfelépítését, legfontosabb csontjait, ízületeit c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc) d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p> <p><b>3. Tananyagegység: Gyártástechnológiai alpműveletek és gépek</b> Szóbeli vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: Gyártástechnológiai alpműveletek b) A vizsgafeladat leírása: Gyártástechnológiai műveleteket, és a higiéniai, munkabiztonsági előírások c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc) d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p> <p><b>4. Tananyagegység: Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása</b> Gyakorlati vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása b) A vizsgafeladat leírása: Húskészítmény gyártó projektfeladat c) A vizsgafeladat időtartama: 60 perc d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p> <p><b>5. Tananyagegység: Nyers töltelékes húskészítmények előállítása</b> Gyakorlati vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: Nyers töltelékes húskészítmények előállítása</p>
------	--	---



		<p>b) A vizsgafeladat leírása: Hűskészítmény gyártó projektfeladat</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 60 perc</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p> <p><b>6. Tananyagegység: Pácolt termékek előállítása</b></p> <p>Gyakorlati vizsgatevékenység:</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Pácolt termékek előállítása</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: Hűskészítmény gyártó projektfeladat</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 60 perc</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p> <p><b>7. Tananyagegység: Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása</b></p> <p>Gyakorlati vizsgatevékenység:</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 30 perc</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p>
9.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzés elvégzéséről szóló igazolás és egyben a szakmai vizsgára bocsájtás feltétele a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

**A szakmai vizsgát az új törvényeknek és végrehajtási rendeleteknek megfelelően nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja.** A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként **akkreditált vizsgaközpont szervezhet.** A szakmai vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepzes.ikk.hu/> weblapon érhető el a képzési és kimeneti követelmények menüpontban. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett szakmai bizonyítvány államilag elismert szakképesítést, valamint műhelyiskolai képzés esetén alapfokú végzettséget tanúsít és legalább egy munkakör betöltésére képesít.

**A szakmai vizsgára bocsájtás feltétele:**

A részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítéséről a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

**10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek**

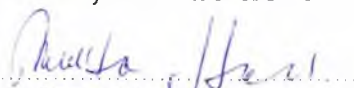
10.1.	Személyi feltételek	<p><b>Elméleti oktatáshoz</b> a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktató.</p> <p><b>Gyakorlati oktatáshoz</b> a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.</p>
	Személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatása megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását biztosító más szerződéssel
10.2.	Tárgyi feltételek	Eszközjegyzék a szakma képzési és kimeneti követelménye szerint

		Védőfelszerelés és munkaruha a jelentkezők és az oktatók számának megfelelően
	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket a képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja
10.3.	Egyéb speciális feltételek	Az online elméleti oktatáshoz szükséges informatikai eszközök, tananyagok és szoftverek

Budapest, 2021. augusztus 27.

Mihálka Gáborné  
Szakértő neve

FSz 2020/00294  
Szakértő nyilvántartási száma

  
Szakértő aláírása

  
Intézmény képviselőjének aláírása



