



ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM

4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.

Telefon:+3642/433-425

EASZC/01904-8/2021

KÉPZÉSI PROGRAM

Vágóhídi munkás

részszakma

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

Vágóhídi munkás 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	Vágóhídi munkás
Tervezett képzési idő	300 óra
Tananyagegységek száma	6

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

Tervezett képzési idő

Elméleti órák száma	90 óra
Gyakorlati órák száma	210 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	Vágóhídi munkás
1.2.	Szakmajegyzéki azonosító szám	4 0721 05 08 szakmajegyzék számú Hentes és húskészítmény-készítő részsakmája
1.3.	Ágazat megnevezése	Élelmiszeripar
1.4.	Szakmai képzéssel megszerezhető részsakma	Vágóhídi munkás
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 Vágóhídi munkás részsakmát elsajátítani kívánó személyek.

2. Részsakma szakmai kimeneti követelményei

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

Élő állatot átvenni, vágásra előkészíteni, kábítást-, szúrás-véreztetést végezni.

Testet tisztítani, hasítani, bontani, zsigerelni, hűteni.

Az elsődleges feldolgozás egyszerű eszközeit, berendezéseit beállítani, üzemeltetni, ellenőrizni.

A tevékenységéhez kapcsolódóan takarítani, tisztítani, fertőtleníteni.

A húsipari melléktermékek, hulladékok gyűjtését, válogatását, biztosítani.

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

Segít a sertés-, szarvasmarha-, juh és baromfi feldolgozás folyamatában, az élőállat mennyiségi átvételében és dokumentálásában. Kábít, vág, véreztet, zsigerel, hasít, hűt. Ismeri a technológiai műveletek féltest minőségére gyakorolt hatását. Szakszerűen és biztonságosan használja az egyszerű vágóhídi berendezéseket, eszközöket 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	Foglalkozáségszségügyi 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	90 óra
5.2.	Gyakorlati órák száma a teljes képzésre vonatkoztatva	210 óra
5.3.	Összes óraszám	300 óra

6. A képzés tananyagegységeinek felsorolása

Ssz.	Tananyagegység megnevezése	Elméleti óra	Gyakorlati óra	Összes óra
		Kontakt órától eltérő munkaforma	Kontakt óra	
6.1.	Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek	18	0	18
6.2.	Vágóállat-ismeret	18	0	18
6.3.	Vágástechnológiai alpműveletek és gépek	54	0	54
6.4.	Sertésvágás-technológiák	0	102	102
6.5.	Szarvasmarha-vágástechnológiák	0	90	90
6.6.	Baromfivágás-technológiák	0	18	18
	Szakmai óraszám összesen	90	210	300
	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	90 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	Elvárt 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-fertőtlenítőszerket, amelyek gátolják a mikroorganizmusok életműködését.	Teljesen önállóan	
Csoportosítja az állatbetegségeket emberre veszélyes és emberre nem veszélyes szempont alapján.	Tisztában van a főbb állatbetegségekkal.	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 mikroorganizmus-csoportokat, 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
--------	-------	--

		<p>emberre nem veszélyes állatbetegségeket. Ismerjék azokat az eljárásokat, amelyek gátolják a mikroorganizmusok életműködését, vagy elpusztítják azokat. Ismerjék meg a húsiparban alkalmazott élelmiszerbiztonsági rendszerek fajtáit, felépítését, működését. Tisztában legyenek a nyomkövethetőség élelmiszer-biztonsági jelentőségével. Ismerjék a legfontosabb nyomkövetési rendszereket. A tantárgy tananyagát elsajátítva képesek legyenek felismerni azokat a tényezőket, amelyek veszélyt jelentenek az élelmiszer-biztonságra.</p>
6.1.3.	Tartalma	<p>A mikroorganizmusok csoportosítása Baktériumok jellemzése Vírusok jellemzése Gombák jellemzése Élősködők, paraziták jellemzése Prionok jellemzése A mikroorganizmusok életműködése 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 Patogén és romlást okozó mikroorganizmusok A hús- és baromfiiparban előforduló legfontosabb betegséget okozó mikroorganizmusok ismertetése (<i>Clostridium botulinum</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>Salmonella</i>) A hús- és baromfiiparban előforduló legfontosabb romlásokat okozó mikroorganizmusok (<i>Pseudomonas</i>, <i>Micrococcus</i>, <i>Staphylococcus</i>, penészgombák) Indikátor mikroorganizmusok jelentősége Húsiparban alkalmazott hasznos mikroorganizmusok A hús- és baromfiipari gyártástechnológiában alkalmazott színtenyészetek, nemespenészek A tisztító- és fertőtlenítőszeres hatása a mikroorganizmusokra A tisztítás és fertőtlenítés jelentősége Tisztító- és fertőtlenítőszeresekkel szemben támasztott követelmények A tisztítás és fertőtlenítés folyamata A mikroorganizmusok szaporodásának gátlására és/vagy elpusztítására alkalmazott eljárások A hús- és baromfiiparban alkalmazott tartósító eljárások Állatbetegségek Emberre veszélyes sertés-, szarvasmarha- és baromfibetegségek Emberre nem veszélyes sertés-, szarvasmarha- és baromfibetegségek Élelmiszer-biztonság</p>

		<p>Az élelmiszer-biztonság alapjai, GHP, GMP A gyártásközi és késztermék-minőségellenőrzés módjai és jelentősége</p> <p>Élelmiszer-biztonsági rendszerek Az élelmiszer-biztonság jogszabályi háttere HACCP-rendszer alapfogalmai, alapelvei Kritikus pontok meghatározása sertés-, marha- és baromfivágás esetében</p> <p>Élelmiszer-biztonságot veszélyeztető tényezők: – Biológiai veszélyek – Kémiai veszélyek – Fizikai veszélyek</p> <p>Az ISO minőségbiztonsági rendszer alapelvei ISF- és BRC-rendszerek alapelvei 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"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció
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	Elvárt 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. Tudja az alap szöveteket,	Teljesen önállóan.	

Qs

szöveget, szerveit, szervrendszereit. Különbséget tesz a vágóállatfajok szervei, csontváza között.	testüregi szerveket, szervrendszerek.		
--	---------------------------------------	--	--

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, testüregit, szervrendszereit, valamint a vágóállatok testfelépítését, legfontosabb csontjait, ízületeit.
6.2.3.	Tartalma	Vágóállatfajok, -fajták Sertésfajták hasznosítási irány szerint Szarvasmarhafajták hasznosítás szerint Soványbaromfi-fajták hasznosítási irány szerint Vízibaromfi-fajták hasznosítási irány szerint A vágóállatok szervezetének felépítése Vágóállatok szöveteinek csoportosítása, jellemzése Vágóállatok testüregi, 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 tananyag egység 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 tananyag egység 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	Vágástechnológiai alpműveletek és gépek
------	----------------------------	---

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Alkalmazza a szállításnak, a vágásra való előkészítésnek a vágóállatokra vonatkozó állatvédelmi, állategészségügyi, higiéniai és munkabiztonsági előírásait.	Ismeri a vágóállatok felvásárlásának, szállításának szabályrendszerét, dokumentumait. Érti a pihentetés és a húsminőség összefüggéseit.	Teljesen önállóan	
Csoportosítja a kábítási módokat. Kiválasztja a kábítási módoknak megfelelő kábítóberendezéseket. Felismeri a kábítóeszközöket, berendezéseket. Azonosítja a kábítási hibákat a következményeivel.	Tisztában van a kábítás céljával, módjaival, a módok élettani hatásaival, a kábítási módok közötti különbséggel. Ismeri a kábítóeszközök, berendezések működési elvét, munkabiztonsági előírásait	Teljesen önállóan	
Elemzi a szűrés, elvéreztetés során fellépő hibákat és azok következményeit. Értékeli az elvéreztetési testhelyzetek technológiai előnyeit, hátrányait. Kiszámolja a vágóállatból kinyerhető vérmennyiségét, elemzi a vérkinyerés hatásosságát, feltárja az okokat.	Ismeri a szűrés, elvéreztetés célját, módjait, a véreztetési testhelyzeteket Felismeri a szűrés, elvéreztetés eszközeit, berendezéseit. Tisztában van a művelet higiéniai, munkabiztonsági előírásaival	Teljesen önállóan	Humánus bánásmóddal kezeli az élő állatokat. Legjobb tudása szerint, kellő érdeklődéssel, nyitott szemlélettel fordul a témakörhöz.
Alkalmazza a szőrzet, a tollazat és a bőr eltávolításának technológiai ismereteit. Rendszerezi a részműveleteket. Elemzi a részműveletek során fellépő technológiai hibákat, kiváltó okokat, következményeket.	Ismeri a szőrzet, bőr, tollazat eltávolításának célját. Tisztában van a művelet során alkalmazott berendezések működésével, higiéniai és munkabiztonsági előírásaival.	Teljesen önállóan	
Elemzi a bontás lehetséges hibáit, következményeit, higiéniai kockázatát.	Tisztában van a vágóállatok anatómiai felépítésével, a bontás céljával, műveleteivel. Ismeri a vonatkozó higiéniai, munkabiztonsági előírásokat.	Teljesen önállóan	

	Megnevezi a bontás (szegyhasítás, zsigerelés) gépeit, berendezéseit.		
Tanulmányozza a hasítás célját és a hasított test felhasználhatóságának kapcsolatát. Felismeri a hasítás gépeit, berendezéseit. Elemzi a hasítási hibákat és azok következményeit.	Ismeri a hasítás célját, módjait, alkalmazott berendezéseit, higiéniai, munkabiztonsági előírásait.	Teljesen önállóan	
Feltárja az azonosítás, nyomkövetés lehetséges módjait, szerepét. Értelmezi a jelöléseket, azok jelentőségét, szerepét.	Tisztában van az élelmiszerbiztonság jelentőségével. Ismeri a húsvizsgálat módjait, a közegészségügyi minősítés kategóriáit. Tudja a mérlegelés, S/EUROPminősítés, a baromfi objektív minősítésének célját.	Teljesen önállóan	
Összefüggést keres a hűtés paraméterei és a hűtési veszteség között. Feltárja a hűtési hibákat és azok következményeit. Meghatározza a hűtési veszteséget. Lerajzolja és értelmezi a kompresszoros hűtési körfolyamatot.	Tisztában van a hűtés jelentőségével, fogalmával, céljával, hatásával. Felsorolja a hűtési módokat, paramétereket, a lehűtés idejét befolyásoló tényezőket	Teljesen önállóan	

6.3.2.	Célja	A résztvevők megismerkedjenek a vágóállatok felvásárlásának, szállításának szabályaival, pihentetésük kedvező hatásaival, a nyomkövetési rendszer működésével. Tisztában legyenek a szállítási dokumentációk jelentőségével, tartalmával. Megismerjék a szennyezett övezetben végzett műveletek céljait, módjait, higiéniai és munkabiztonsági előírásait, technológiai hibáit, valamint a tiszta övezet műveleteinek céljait, módjait, higiéniai és munkabiztonsági előírásait, technológiai hibáit. Elsajátítsák a műveletek technológiai sorrendjét, tisztában legyenek a vágástechnológiai gépek, berendezések működési elvével és higiéniai, illetve munkabiztonsági előírásaival.
6.3.3.	Tartalma	Vágóállat-felvásárlás, vágóállatok szállítása, vágás előkészítése A felvásárlás fogalma, eleme, dokumentációk A felvásárlás minőségi követelményei A felvásárlási szerződés elemei, bemutatása A vágóállatok szállításának minőségi, állatvédelmi követelményei A szállítójárművekkel szemben támasztott követelmények Szállítási dokumentációk A pihentetés hatásai Az itatás, koplaltatás jelentősége A testtisztítás jelentősége Állategészségügyi ellenőrzés Kábítás A kábítás előtti teströgzítés jelentősége

A teströgzítő berendezések fajtái, működése, munkavédelmi előírások

A kábítás műveletének célja

A roncsolást okozó kábítás jelentősége, kábítási módok, higiéniai és munkavédelmi előírások, kábítási hibák

Roncsolást okozó kábítóeszközök és berendezések fajtái, működésük, munkavédelmi és higiéniai előírások

A roncsolást nem okozó kábítás jelentősége, kábítási módok, higiéniai és munkavédelmi előírások, kábítási hibák

Roncsolást nem okozó kábítóeszközök és berendezések fajtái, működésük, munkavédelmi és higiéniai előírások

Szűrés, elvéreztetés

A szűrés, elvéreztetés műveletének célja

A szűrés művelete, a szűrés pontok helye

Nyitott rendszerű szűrés-elvéreztetés művelete, higiénijája

Nyitott rendszerű szűrés-elvéreztetés eszközei, berendezései

Zárt rendszerű szűrés-elvéreztetés művelete, higiénijája

Zárt rendszerű szűrés-elvéreztetés eszköze, berendezései

Szűrés és elvéreztetési testhelyzetek

Szűrés és elvéreztetési hibák és következményeik

A szűrés során kinyerhető vérmennyiség kiszámítása

A szűrés és elvéreztetés higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Szűrőeltávolítás, bőrféjtés, tollazat eltávolítás

Szűrőeltávolítása:

- A forrázás előtti testmosás jelentősége, módja, berendezései
- A forrázás célja, forrázási módok, forrázási hibák, forrázóberendezések
- A forrázás higiéniai előírásai
- A kopasztás célja, kopasztóberendezések
- A perzselés célja, perzselőberendezések, perzselési hibák
- Az utótisztítás célja, utótisztító berendezések

Bőrféjtés:

- A bőrféjtés célja
- A bőrféjtés módjai, részműveletei, bőrféjtő berendezések
- A bőrféjtés higiéniai előírásai

A tollazat eltávolítása:

- A forrázás előtti kábítás, testmosás jelentősége, módja, berendezései
- A forrázás célja, forrázási módok, forrázási hibák, forrázóberendezések
- A forrázás higiéniai előírásai
- A kopasztás célja, kopasztóberendezések
- A paraffinozás célja, műveletének előírásai, paraffinozóberendezések
- A perzselés célja, alkalmazása, perzselőberendezések
- Az utótisztítás célja, utótisztító berendezések

Belső szervek, bélgarnitúra eltávolítása

A művelet célja, sorrendje, a szegyhásító fűrés

A belső szervek eltávolításának általános előírása

A művelet higiénijája, műveleti hibák

Hasítás

A hasítás célja, hasítási módok

A hasítás eszközei, berendezései, hasítási hibák

A hasítás higiéniai és munkavédelmi előírásai

Húsvizsgálat

A húsvizsgálat célja, az élelmiszer-biztonsági jelentősége

Csarnoki és laboratóriumi vizsgálatok, közegészségügyi minősítés

		Mérlegelés, minősítés Mérlegelés, a S/EUROP-minősítés célja, jelentősége A S/EUROP-minősítés menete, jelölése A baromfi objektív minősítése Hűtés Az állati testek hűtésének célja Hűtési módok: – hagyományos – gyors – ultragyors A baromfi hűtés, -fagyasztás módjai A hűtés berendezései, munkavédelmi előírásai, kompresszoros hűtési körfolyamat
6.3.4.	Elméleti órák száma	54 óra
6.3.5.	Gyakorlati órák száma	0 óra
6.3.6.	Összes óraszám	54 óra
6.3.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, , konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció
6.3.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés.
6.3.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	54 óra

6.4. A tananyagegységek bemutatása

6.4.	Tananyagegység megnevezése	Sertésvágás-technológiák
------	----------------------------	---------------------------------

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség értéke	Elvárt viselkedés-módok, titűdök
<p>Elvégzi a vágóállatok minőségi, mennyiségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat, rögzíti a dokumentáción szereplő adatokat az állatszolgáltatási és nyomonkövetési rendszerben.</p>	<p>Ismeri a vágóállatok kivételének követelményeit, a szállítási dokumentációk típusait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a balesetveszélyességét.</p>
<p>Betereli a vágóállatokat a kihelyezési helyiségbe, majd a rögzítő berendezésbe. Kalkulálja az állatvédelmi törvény előírásait a vágóállatokkal szembeni kémlelési eljárásokról. A terelés</p>	<p>Ismeri a hajszoit állapot alakulásának okait, következményeit. Tudja a hajszoit állapot és a állatminőség közötti összefüggést. Tisztában van a kihelyezés kedvező hatásaival.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Önállóan végrehajtja a munkabalesetek megelőzését az állatállomány alakulásának kockázatát. Környezettudatos és az állatokkal humánusan bánik.</p>

Handwritten mark

<p>órán betartja, betartatja az állatvédelmi törvény előírásait és a higiéniai, munkabiztonsági előírásokat.</p>			
<p>Elvégzi a vágóállatok szakszerű kábítását. Alkalmazza a megfelelő kábítási paramétereket. Üzemelteti a kábítóberendezést. A művelet során betartja a munkabiztonsági, állatvédelmi és higiéniai előírásokat.</p>	<p>Ismeri a kábítóberendezések működési elvét, munkabiztonsági előírásait. Tisztában van a kábítási hibákkal azok állatokra, munkabiztonságra és egészségére gyakorolt hatásaival</p>	Instrukció alapján részben önállóan	
<p>Elvégzi a vágóállatok szűrését, véreztetését. A művelet során betartja és betartatja az állatvédelmi, munkabiztonsági és higiéniai előírásokat.</p>	<p>Tisztában van a vágóállatok véreztetésének leghatékonyabb szűrési pontjával és a szűrési-véreztetési testhelyzetek jellemzőivel. Tudja a művelet higiéniai és munkabiztonsági szabályait. Ismeri a nyitott és zárt véreztetés közötti különbségeket.</p>	Instrukció alapján részben önállóan	
<p>Eltávolítja a vágóállatok szőrzetét. Szakszerűen megrehajtja a testmosás, forrázás, kopasztás, perzselés, utótisztítás műveleteit. A műveletek során betartja a forrázási, kopasztási paramétereket. A műveletek során betartja és betartatja a munkabiztonsági és higiéniai előírásokat</p>	<p>Ismeri a szőrzeteltávolítás műveleteinek sorrendjét. Ismeri a forrázási, kopasztási, perzselési hibák közötti következményeket. Tudja a műveletek higiéniai és munkabiztonsági előírásait.</p>	Instrukció alapján részben önállóan	
<p>Eltávolítja a vágóállatok bél garnitúráját, belső szerveit. Kitisztítja a csütőregeket. Azonosítható módon tisztítja a fő- és melléktermékek szennyeződését. A műveletek során betartja, betartatja a munkabiztonsági és higiéniai előírásokat</p>	<p>Ismeri a vágóállatok belső szerveinek anatómiai elhelyezkedését. Felismeri az azonosíthatóság, szennyeződés fontosságát, szerepét. Alkalmazza a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.</p>	Instrukció alapján részben önállóan	
<p>Hasítógép alkalmazásával, előírásnak megfelelően megrehajtja a hasítás műveletét. A műveletek során betartja a munkabiztonsági és higiéniai előírásokat.</p>	<p>Ismeri a hasítási módok közötti különbségeket. Tisztában van a hasítási hibákkal és azok következményeivel, valamint a higiéniai és munkabiztonsági előírásokkal.</p>	Instrukció alapján részben önállóan	

Szakszerűen és környezettudatosan gyűjti és tárolja a vágási hulladékokat.			
Megfigyeli a húsvizsgálat és a húsélelmezés, minősítés üveletét.	Tisztában van a húsvizsgálat elmszer- biztonsági jelentőségével. Ismeri a vágóállatoknál alkalmazott EUROP minősítési eljárás lépéseit, minősítési osztályokat, jelölést.	Instrukció alapján részben önállóan	
Elvégzi a féltettek hűtőtárolóba helyezését. Rögzíti a hűtési paramétereket a minőségbiztosítási rendszerben.	Ismeri a hűtési módokat. Az egyes hűtési módok hőmérsékleti és légsebességi paramétereit. Tisztában van az egyes hűtési módok előnyeivel, hátrányaival. Tudja a hűtés higiéniai és minőségbiztosítási jelentőségét.	Teljesen önállóan	

6.4.2.	Célja	A résztvevők megismerkedjenek a vágóállatok felvásárlásának, szállításának szabályaival, pihentetésének kedvező hatásaival. Tisztában legyenek a szállítási dokumentációk jelentőségével. Tudják értelmezni a dokumentáción található adatokat és rögzíteni azokat a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben. Az állatvédelmi előírásokat figyelembe véve végezzék el a sertések szakszerű pihentetését, kábitóbokszba terelését. A technológiai, higiéniai és munkabiztonsági előírások figyelembevételével végezzék el a szennyezett és tiszta övezeti vágási műveleteket. Ismerjék a műveletek technológiai sorrendjét, valamint a vágástechnológiai gépek, berendezések működési elvét, higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásait.
6.4.3.	Tartalma	<p>A forrázásos sertésvágás műveletei</p> <p>Élő sertés minőségi és mennyiségi átvétele, szállítási dokumentációk ellenőrzése, szállítási dokumentációk adatainak rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben. A vágóállatok pihentetőhelyiségbe történő kíméletes terelése terelőlappal, az állatvédelmi törvény előírásait figyelembe véve.</p> <p>Az állatok itatása, megfigyelése, a beteggyanus állatok kiszűrése a pihentetés során. A pihentetés kedvező hatásai</p> <p>A vágóállatok kíméletes terelése a teströgzítő berendezéshez</p> <p>Forrázásos sertésvágás műveletei a szennyezett övezetben:</p> <p>A vágóállatok rögzítése a rögzítőberendezésben. A művelettel kapcsolatos munkabiztonsági előírások. A rögzítőberendezések működése, szakszerű üzemeltetése</p> <p>A kábitás műveletének végrehajtása az állatvédelmi, munkabiztonsági előírások betartásával</p> <p>A kábitóberendezés szakszerű üzemeltetése a kábitási hibák elkerülésével. A kábitási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben</p> <p>Szűrés, elvezetetés végrehajtása a művelet állatvédelmi, munkabiztonsági és higiéniai előírásainak betartásával. A szűrási pont és a szűrási testhelyzet meghatározása. A szűrés kivitelezése késsel vagy csőkéssel, a szűrási hibák elkerülésével. A szűrés során a higiéniai és munkabiztonsági</p>

		<p>előírások betartása. Elvéreztetési testhelyzet meghatározása. Vér gyűjtése nyitott vagy zárt rendszerben. Az elvéreztetés higiénia előírásai</p> <p>A testmosás műveletének hatása a higiéniai és műveletteni szempontokra. A testmosás szakszerű elvégzése</p> <p>Sertéstestek forrázásának végrehajtása forrázógép alkalmazásával a higiéniai és a munkabiztonsági szempontokat figyelembe véve. A forrázóvíz megfelelő hőmérsékletének beállítása, ellenőrzése, a forrázási hibák kiküszöbölése. A forrázási idő meghatározása a sertés szőrzetnagyságának figyelembevételével. A forrázás higiéniai, mikrobiológiai veszélyei.</p> <p>A szőrzeteltávolítás műveletének végrehajtása kopasztóberendezés alkalmazásával</p> <p>A kopasztás higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>Perzselés végrehajtása kézi/gépi perzselőberendezés alkalmazásával</p> <p>A művelet munkabiztonsági és higiéniai előírásai</p> <p>Az utótisztítás műveletének végrehajtása kézi/gépi kaparóberendezéssel. A művelet munkabiztonsági és higiéniai előírásai</p> <p>Forrázásos sertésvágás műveletei a tiszta övezetben:</p> <p>A bélgarnitúra és a belsősegek szakszerű eltávolítása kéziszerszámok alkalmazásával, figyelembe véve a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. A bélgarnitúra és a belsősegek sérülésmentes kiemelése és az azonosíthatóság szempontja</p> <p>Hasítás végrehajtása hasítógép alkalmazásával. A hasítási hibák elkerülése. A hasítási módok (kereskedelmi, ipari) közötti különbségek. A hasítás higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A húsvizsgálat műveletének jelentősége. Kötelező húsvizsgálati elemek. A csarnoki vizsgálat jelentősége, végrehajtása</p> <p>Mérlegelés, a S/EUROP-minősítés művelete, jelentősége. Az objektív minősítési eljárás</p> <p>A vágás utáni hűtési módok és a jó hűtési gyakorlat. Higiéniai előírások. Hűtési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási, nyomonkövetési rendszerben. A vágás környezetterhelő hatásainak felismerése, a vágási hulladékok szakszerű gyűjtése, tárolása</p>
6.4.4.	Elméleti órák száma	0 óra
6.4.5.	Gyakorlati órák száma	102 óra
6.4.6.	Összes óraszám	102 óra
6.4.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	• Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.4.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	• Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.4.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	0 óra

6.5. A tananyagegységek bemutatása

6.5.	Tananyagegység megnevezése	Szarvasmarha-vágástechnológiák
------	----------------------------	--------------------------------

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedés-módok, attitűdök
Elvégzi a vágóállatok minőségi, mennyiségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat. Rögzíti a dokumentáción szereplő adatokat az adatszolgáltatási és nyomkövetési rendszerben.	Ismeri a vágóállatok átvételének követelményeit, a szállítási dokumentációk típusait.	Instrukció alapján részben önállóan	
Elvégzi a vágóállatok terelését a pihentető helyiségbe, majd pihentetés után a rögzítőberendezésbe. Alkalmazza az állatvédelmi törvény előírásait a vágóállatokkal szembeni kíméletes bánásmódról. A terelés során betartja, betartatja az állatvédelmi törvény előírásait és a higiéniai, munkabiztonsági előírásokat	Ismeri a hajszolt állapot kialakulásának okait, a hajszolt állapot és a húsminőség közötti összefüggést. Tisztában van a pihentetés kedvező hatásaival.	Teljesen önállóan	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos és az állatokkal humánusan bánik.
Elvégzi a vágóállatok szakszerű kábítását. Üzemelteti a kábítóberendezést. Alkalmazza a megfelelő kábítási paramétereket. A művelet során betartja, betartatja az állatvédelmi, munkabiztonsági és higiéniai előírásokat.	Ismeri a kábítóberendezések működési elvét, munkabiztonsági előírásait. Tisztában van a kábítási hibákkal és azok hatásaival a munkabiztonságra és a húsminőségre.	Instrukció alapján részben önállóan	
Elvégzi a vágóállatok szűrését, elvéreztetését. A művelet során betartja, betartatja az állatvédelmi, munkabiztonsági és higiéniai előírásokat.	Tisztában van a vágóállatok elvéreztetésének leghatékonyabb szűrési pontjával, és a szűrési-elvéreztetési testhelyzetek jellemzőivel. Tudja a művelet higiéniai és munkabiztonsági szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan	
Kéziszerszámok alkalmazásával végrehajtja a bőr előmetszést, -előfejtést. Bőrfejtőgéppel elvégzi a bőrfejtés műveletét. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági és higiéniai előírásokat.	Tisztában van a bőrfejtés műveletének követelményeivel és a bőrfejtőgép higiéniai és munkabiztonsági előírásaival. Ismeri a bőrfejtőgép működési elvét.	Instrukció alapján részben önállóan	

Eltávolítja a vágóállatok bélgarnitúráját, belsőségeit. Kitisztítja a testüregeket. A műveletek során betartja, betartatja a megismert munkabiztonsági és higiéniai előírásokat	Ismeri a vágóállatok belső szerveinek anatómiai elhelyezkedését. Megismerte a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat a bontás műveleténél.	Instrukció alapján részben önállóan	
Hasító gép alkalmazásával, a hasítási mód előírásainak megfelelően végrehajtja a hasítás műveletét. A műveletek során betartja, betartatja a munkabiztonsági és higiéniai előírásokat.	Ismeri a hasítási módok közötti különbségeket. Tisztában van a hasítási hibákkal és azok következményeivel. Ismeri a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	
Megfigyeli a húsvizsgálat és mérlegelés, EUOPminősítés műveletét	Tisztában van a húsvizsgálat élelmiszer- biztonsági jelentőségével. Ismeri a szarvasmarhánál alkalmazott EUOPminősítési eljárás lépéseit, a minősítési osztályokat, jelöléseket.	Instrukció alapján részben önállóan	
Elvégzi a féltettek hűtőtárolóba helyezését. Rögzíti a hűtési paramétereket a minőségbiztosítási rendszerben. Szakszerűen és környezettudatosan gyűjti és tárolja a vágási hulladékokat (SRM-anyagokat).	Ismeri a hűtési paramétereket. Tisztában van a hidegrövidülés jelenségével, megelőzésének módjaival, következményével. Érti a hűtés higiéniai és minőségbiztosítási jelentőségét.	Teljesen önállóan	

6.5.2.	Célja	A résztvevők megismerkedjenek a vágóállatok felvásárlásának, szállításának szabályaival és a pihentetésük kedvező hatásaival. Tisztában legyenek a szállítási dokumentációk jelentőségével, tudják értelmezni a dokumentáción található adatokat és rögzíteni azokat a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerbe. Szakszerűen, az állatvédelmi előírások figyelembevételével tudják elvégezni a szarvasmarhák pihentetését, kábitóbokszba terelését. A szennyezett és tiszta övezeti vágási műveleteket a technológiai, higiéniai és munkabiztonsági előírások szem előtt tartásával végezzék el. További cél, hogy a tanulók tisztában legyenek a műveletek technológiai sorrendjével, ismerjék a vágástechnológiai gépek, berendezések működési elvét, higiéniai és munkabiztonsági előírásait. Ismerjék fel a vágástechnológia környezetterhelő hatását, tudják, miként lehet szakszerűen, gondosan kezelni a vágási hulladékokat (SRM-anyagok).
6.5.3.	Tartalma	A magaspályás marhavágás műveletei Élő szarvasmarha minőségi és mennyiségi átvétele, a szállítási dokumentációk ellenőrzése,

		<p>szállítási dokumentációk adatainak rögzítése a minőségbiztosítási, és nyomkövetési rendszerben</p> <p>A vágóállatok pihentetőhelyiségbe történő kíméletes telerelése terelőlappal, az állatvédelmi törvény előírásait figyelembe véve</p> <p>Az állatok itatása, megfigyelése a pihentetés során, a beteggyanús állatok kiszűrése. A pihentetés kedvező hatásai</p> <p>A vágóállatok kíméletes telerelése a teströgzítő berendezéshez</p> <p>A magaspályás marhavágás műveletei a szennyezett övezetben:</p> <ul style="list-style-type: none"> – A vágóállatok rögzítése a rögzítőberendezésben. A művelettel kapcsolatos higiéniai és munkabiztonsági előírások. A rögzítőberendezések működése, szakszerű üzemeltetése – A kábítás műveletének végrehajtása az állatvédelmi és a munkabiztonsági előírások betartásával <p>A kábítóberendezés szakszerű üzemeltetése a kábítási hibák elkerülésével</p> <p>Szűrés, elvéreztetés végrehajtása a művelet állatvédelmi, munkabiztonsági és higiéniai előírásainak betartásával. A szűrési pont és a szűrési testhelyzet meghatározása. A szűrés kivitelezése késsel. A művelet végrehajtása a szűrési hibák elkerülésével. A szűréssel kapcsolatos higiéniai és munkabiztonsági előírások. Elvéreztetési testhelyzet meghatározása. Vér gyűjtése. Az elvéreztetés higiéniai, környezetvédelmi előírásai</p> <p>A bőr előmetszése, előfejtése a hasi oldalon, a fejen és a lábon. Az előfejtett fej és lábvégek eltávolítása kéziszerszámokkal és/vagy pneumatikus csípőgéppel. A csípőgép szakszerű üzemeltetése. A művelettel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírások</p> <p>A bőr fejtése kéziszerszámokkal és/vagy marhabőrfejtő géppel.</p> <p>A marhabőrfejtő gép szakszerű és biztonságos üzemeltetése.</p> <p>A művelettel kapcsolatos higiéniai és munkabiztonsági előírások</p> <p>A magaspályás marhavágás műveletei a tiszta övezetben:</p> <ul style="list-style-type: none"> – A bélgarnitúra és a belsőségek szakszerű eltávolítása kéziszerszámok alkalmazásával, figyelembe véve a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. A bélgarnitúra és a belsőségek sérülésmentes kiemelése és az azonosíthatóság szempontja – A hasítás műveletének végrehajtása hasítógép alkalmazásával. A hasítási hibák elkerülése. <p>A hasítási módok (kereskedelmi, ipari) közötti különbségek. A hasítás higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <ul style="list-style-type: none"> – A húsvizsgálat műveletének jelentősége. Kötelező húsvizsgálati elemek. A csarnoki vizsgálat jelentősége, végrehajtása, kötelező vizsgálatok. <p>Vágási hulladékok (SRManyagok) szakszerű gyűjtése, tárolása</p> <ul style="list-style-type: none"> – A mérlegelés, minősítés műveletének jelentősége. Az objektív minősítési eljárás, a SEUROP-minősítés – Vágás utáni hűtési módok és a jó hűtési gyakorlat, higiéniai előírások. A hűtési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási, nyomkövetési rendszerben.
6.5.4.	Elméleti órák száma	0 óra
6.5.5.	Gyakorlati órák száma	90 óra
6.5.6.	Összes óraszám	90 óra

6.5.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	• Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.5.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	• Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.5.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	0 óra

6.6. A tananyagegységek bemutatása

6.6.	Tananyagegység megnevezése	Baromfivágás-technológiák
------	----------------------------	----------------------------------

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedés-módok, attitűdök
Elvégzi az élő baromfi minőségi, mennyiségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat. Rögzíti a dokumentáción szereplő adatokat az adatszolgáltatási és nyomonkövetési rendszerben.	Ismeri az élő baromfi átvételének követelményeit, a szállítási dokumentációk típusait	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fakadó munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Környezettudatos.
Végrehajtja az élő baromfi konveorpályára függesztését. Munkája során betartja, betartatja az állatvédelmi törvény előírásait és a higiéniai, munkabiztonsági előírásokat.	Tisztában van az állatvédelmi törvény előírásaival. Ismeri a konveor munkabiztonsági előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	
Elvégzi a vágóállatok szakszerű kábítását. Üzemelteti a kábítóberendezést. A művelet során betartja, betartatja az állatvédelmi, munkabiztonsági és higiéniai előírásokat.	Ismeri az automata folyadékos, elektromos kábítóberendezés működési elvét, munkabiztonsági előírásait. Tisztában van a kábítási hibákkal és azok hatásaival a munkabiztonságra és a húsminőségre.	Instrukció alapján részben önállóan	
Végrehajtja a baromfi elvéreztetését kézzel vagy ölgép alkalmazásával. A művelet során betartja a munkabiztonsági és higiéniai előírásokat.	Tisztában van a vágás, elvéreztetés céljával, higiéniai és munkabiztonsági szabályaival.	Instrukció alapján részben önállóan	
Elvégzi a baromfi tollazatának eltávolítását.	Ismeri a toleltávolítás részműveleteinek sorrendjét. Ismeri a forrázási, kopasztási, perzselési hibák	Instrukció alapján részben önállóan	

Szakszerűen végrehajtja a testmosás, forrzás, kopasztás, vízibaromfinál a paraffinozás, tyúknál a perzselés, utótisztítás részműveleteit. Ügyel a forrzási, kopasztási paraméterek betartására. A műveletek során betartja, betartatja a munkabiztonsági és higiéniai előírásokat.	következményeit, valamint a műveletek higiéniai és munkabiztonsági előírásait.		
Elvégzi a baromfi zsigereinek eltávolítását kéziszerszámok vagy zsigerelőgép alkalmazásával. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági és higiéniai előírásokat.	Ismeri a vágóbaromfi belső szerveinek anatómiai elhelyezkedését, valamint a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	
Megfigyeli a húsvizsgálat és mérlegelés, objektív minősítés műveletét.	Tisztában van a húsvizsgálat élelmiszer- biztonsági jelentőségével. Ismeri a baromfinál alkalmazott nőítési eljárás lényegét.	Instrukció alapján részben önállóan	
Elvégzi a baromfitestek hűtőtárolóba helyezését. Rögzíti a hűtési paramétereket a minőségbiztosítási rendszerbe.	Ismeri a hűtés célját, a hűtési paramétereket. Tisztában van a hűtés higiéniai és minőségbiztosítási jelentőségével	Teljesen önállóan	

6.6.2.	Célja	A résztvevők megismerkedjenek a vágóállatok felvásárlásának, szállításának szabályaival. Tisztában legyenek a szállítási dokumentációk jelentőségével. Tudják értelmezni a dokumentáción található adatokat és rögzíteni azokat a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe. A sovány- vagy vízibaromfi függesztését, kábitását az állatvédelmi előírásokat figyelembe véve végezzék el. A technológiai, higiéniai és munkabiztonsági előírások figyelembevételével végezzék a szennyezett és tiszta övezeti vágási műveleteket. További cél, hogy a résztvevők tisztában legyenek a műveletek technológiai sorrendjével, ismerjék a vágástechnológia környezetterhelő hatásait, a vágási hulladékok szakszerű, biztonságos gyűjtését, tárolását. Ismerjék a vágástechnológiai gépek, berendezések működési elvét, higiéniai és munkabiztonsági előírásait.
6.6.3.	Tartalma	A soványbaromfi-vágás műveletei Élő baromfi minőségi és mennyiségi átvétele, szállítási dokumentációk ellenőrzése, szállítási dokumentációk adatainak rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

		<p>A vágóállatok kíméletes függesztése a véreztető-kopasztó pályára. A művelet humánus és szakszerű végrehajtása az állatvédelmi törvény előírásainak betartásával</p> <p>A soványbaromi-vágás műveletei a szennyezett övezetben: A kábítás műveletének végrehajtása az állatvédelmi és munkabiztonsági előírások betartásával</p> <p>A kábítóberendezés szakszerű üzemeltetése a kábítási hibák elkerülésével. A kábítási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben</p> <p>Vágás, elvéreztetés végrehajtása kéziszerszámmal vagy ölőberendezéssel. A művelettel kapcsolatos munkabiztonsági és higiéniai előírások</p> <p>Baromfitestek forrázásának végrehajtása forrázógép alkalmazásával, a higiéniai és a munkabiztonsági szempontokat figyelembe véve. A forrázóvíz megfelelő hőmérsékletének beállítása, a forrázási hibák kiküszöbölésével. A forrázási idő meghatározása a tollvisszatartó erő figyelembevételével. A forrázás higiéniai, mikrobiológiai veszélyei</p> <p>A tollzateltávolítás műveletének végrehajtása kopasztóberendezés alkalmazásával</p> <p>A kopasztási művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A perzselés műveletének végrehajtása tyúkvágás esetében kézi/gépi perzselőberendezés alkalmazásával. A művelet munkabiztonsági és higiéniai előírásai</p> <p>A testmosás műveletének végrehajtása testmosó berendezés alkalmazásával. A művelet célja, munkabiztonsági és higiéniai előírásai</p> <p>Fej és nyak eltávolítása kéziszerszám vagy automata fejtépő és nyakroppantó berendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>Láb eltávolítása kéziszerszám vagy automata lábvágó berendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. Kézi vagy gépi átfüggesztés zsigerelőpályára</p> <p>A soványbaromfi-vágás műveletei a tiszta övezetben: Zsigeri szervek szakszerű eltávolítása kéziszerszám vagy automata zsigerelőgép alkalmazásával.</p> <p>A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. A bélgarnitúra és a belső szervek sérülésmentes kiemelése (a gépbeállítás, homogén állomány jelentősége az automatizálás során)</p> <p>A húsvizsgálat műveletének célja, jelentősége. Vágási hulladék gyűjtése, tárolása</p> <p>A testmosás, végellenőrzés műveletének szakszerű végrehajtása, szennyeződések eltávolítása a higiéniai szempontok figyelembevételével</p> <p>A minősítés műveletének jelentősége. Az objektív minősítési eljárás</p> <p>Vágás utáni hűtési módok és a jó hűtési gyakorlat, higiéniai előírások</p> <p>Hűtési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási, nyomkövetési rendszerben</p> <p>A baromfi-vágás környezetterhelő hatása, a vágási hulladékok szakszerű gyűjtése, tárolása</p> <p>A vízbaromfi-vágás műveletei</p> <p>Élő baromfi minőségi és mennyiségi átvétele, szállítási dokumentációk ellenőrzése, a szállítási dokumentációk adatainak rögzítése a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerben</p>
--	--	--

		<p>A vágóállatok kiméletes függesztése a véreztető-kopasztó pályára. A művelet humánus és szakszerű végrehajtása az állatvédelmi törvény előírásainak betartásával</p> <p>A vízbaromfi-vágás műveletei a szennyezett övezetben:</p> <p>A kábítás műveletének végrehajtása a munkabiztonsági előírások betartásával</p> <p>A kábítóberendezés szakszerű üzemeltetése a kábítási hibák elkerülésével. A kábítási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben</p> <p>Evező- és faroktoll tépése tolltépő gép alkalmazásával. A művelettel kapcsolatos higiéniai és munkabiztonsági előírások</p> <p>Vágás, elvéreztetés végrehajtása kéziszerszámmal vagy ölőberendezéssel. A művelettel kapcsolatos munkabiztonsági és higiéniai előírások</p> <p>Baromfitestek forrázásának végrehajtása forrázógép alkalmazásával, a higiéniai és a munkabiztonsági szempontokat figyelembe véve. A forrázóvíz megfelelő hőmérsékletének beállítása, a forrázási hibák kiküszöbölésével. A forrázási idő meghatározása a tollvisszatartó erő figyelembevételével. A forrázás higiéniai, mikrobiológiai veszélyei</p> <p>A tollzateltávolítás műveletének végrehajtása kopasztóberendezés alkalmazásával</p> <p>A kopasztási művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>A paraffinozás műveletének végrehajtása paraffinozókad, dermesztőkad és parrafineltávolító kopasztógépek alkalmazásával. A művelet munkabiztonsági és higiéniai előírásai</p> <p>A vízbaromfi-vágás műveletei a tiszta övezetben:</p> <p>Zsigeri szervek szakszerű eltávolítása kéziszerszám vagy automata zsigerelőgép alkalmazásával.</p> <p>A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. A bélgarnitúra és a belső szervek sérülésmentes kiemelése</p> <p>A húsvizsgálat műveletének célja, jelentősége. A vágási hulladékok gyűjtése, tárolása</p> <p>A testmosás szakszerű végrehajtása, a szennyeződések eltávolítása a higiéniai szempontok figyelembevételével</p> <p>A minősítés műveletének jelentősége. Az objektív minősítési eljárás</p> <p>Nyak és fej levágása kéziszerszám alkalmazásával (pecsenye). A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai</p> <p>Vágás utáni hűtési módok és a jó hűtési gyakorlat, higiéniai előírások</p> <p>A hűtési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási, nyomonkövetési rendszerben</p> <p>A hízott baromfi vágásának specifikációi</p>
6.6.4.	Elméleti órák száma	0 óra
6.6.5.	Gyakorlati órák száma	18 óra
6.6.6.	Összes óraszám	18 óra
6.6.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, , konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció
6.6.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés.

6.6.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	0 óra
--------	---	-------

7. Csoportlétszám

7.1	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 tananyagegységeként két alkalommal javasolt. Gyakorlati ellenőrzések az adott témakör lezárását követően valósulnak meg.
- Szummatív (lezáró-minősítő) értékelés a tananyagegység feldolgozásának végén - annak lezárásaként - történjen, amely célja, annak megállapítása, hogy a képzésben részt vevő elsajátította-e a tananyagegység követelményeit.
- Az elméleti és gyakorlati feladatok értékelése „megfelelt”, valamint „nem felelt meg” minősítésű lehet, mely tájékoztató jellegű az oktató és a képzésben részvevő számára.

A tananyagzáró vizsgákra vonatkozó előírások

A tananyagegységek teljesítését követően a képzésbe részt vevők tananyagzáró vizsgát tesznek, melynek célja annak megállapítás, hogy elsajátították-e a tananyagegység 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.

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

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

9.1.	A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	<p>A tananyagzáró vizsgák tartalma, időtartama, helyszíne</p> <p>1. Tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek</p> <p>Szóbeli vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Mikrobiológia</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: Mikrobiológiával kapcsolatos alapfogalmak, élelmiszerbiztonság jelentősége</p>
------	--	--

		<p>c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc)</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p> <p>2. Tananyagegység: Vágóállat-ismeret Szóbeli vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Vágóállatismeret</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: Ismerjek a vágóállatok húspari szempontból legfontosabb szöveteit, szerveit, testüregeit, szervrendszereit, valamint a vágóállatok testfelépítését, legfontosabb csontjait, ízületeit</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc)</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p> <p>3. Tananyagegység: Vágástechnológiai alpműveletek és gépek Szóbeli vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Vágástechnológiai alpműveletek</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: Vágástechnológiai alapfogalmak ismerete.</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc)</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p> <p>4. Tananyagegység: Sertésvágás-technológiák Gyakorlati vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Sertésvágás műveletei</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: Vágástechnológiai műveletek elvégzése</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 30 perc</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p> <p>5. Tananyagegység: Szarvasmarha-vágástechnológiák Gyakorlati vizsgatevékenység:</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Szarvasmarhavágás műveletei</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: Vágástechnológiai műveletek elvégzése</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 30 perc</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p> <p>6. Tananyagegység: Baromfivágás-technológiák Gyakorlati vizsgatevékenység:</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Baromfivágás műveletei</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: Vágástechnológiai műveletek elvégzése</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 bocsátás feltétele a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

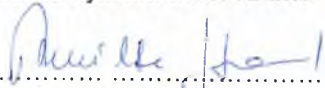
10.1.	Személyi feltételek	Elméleti oktatáshoz a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktató.
-------	---------------------	--


		Gyakorlati oktatáshoz a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.
	Személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatása megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását biztosító más szerződéssel
10.2.	Tárgyi feltételek	Eszközjegyzék a részsakma 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