



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.

Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**Húskészítmény gyártó
részszakma**

Képzési programja

1. verzió

Készült: 2020. november 13.

Szakmai vezető neve: Czibula Zoltán

Szakmai vezető aláírása:



ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1
Adószám: 19056982-2-04
Nyilvántartási szám: E-000063/2013
Banksz.: OTP-11733003-20001120

Minősítő felnőttképzési szakértő neve: Szűts Rita

Minősítő felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.

Készült a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 4 0721 05 08 számú Hentes és húskészítmény készítő megnevezésű szakmát megalapozó Képzési és kimeneti követelmény és Programterv alapján.

Szakértő szignója



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

A képzés megnevezése	Húskészítmény gyártó
A képzés során megszerezhető kompetencia	<ul style="list-style-type: none">- Húst feldolgoz, húskészítményt előállít, sózást, pácolást, tartósítást, érlelt készítményeket gyártásában részműveletet végez, egyedi és gyűjtőcsomagolást, termékjelölést végez.- A másodlagos feldolgozás egyszerűbb gépeit berendezéseit beállítja, üzemelteti.- Húsipari termékek előállításához előkészítő műveleteket végez.- A tevékenységéhez kapcsolódóan takarít, tisztít, fertőtleníti.- A húsipari melléktermékek, hulladékok gyűjtését, válogatását, szakszerű kezelését biztosítja.
A képzésbe való bekapcsolódás feltételei	<ul style="list-style-type: none">- Alapfokú iskolai végzettség és- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 15. számú melléklete alapján és- Egészségügyi kiskönyv
A képzésbe való részvétel feltételei	Jelenlét esetén a jelenléti ív minden oktatási napon való aláírása. Megengedett hiányzás a képzés óraszámának maximum 20 %-a. Támogatott képzés esetén a támogatási szerződésben foglaltak szerint a megengedett hiányzás ettől eltérő mértékű is lehet.
A képzés célja	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. A részszakma legjellemzőbb FEOR száma: 7111 Húsfeldolgozó, Húsipari termékgyártó
A képzés célcsoportja	Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában húsfeldolgozó üzemben szeretnének elhelyezkedni vagy ezen területen dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.
A tervezett képzési idő	360 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a képzésbe való részvétel óraszámát.
A képzés tananyagegységei	1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek



Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

	<p>2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret</p> <p>3. tananyagegység: Gyártástechnológiai alapl műveletek és gépek</p> <p>4. tananyagegység: Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása</p> <p>5. tananyagegység: Nyers töltelékes húskészítmények előállítása</p> <p>6. tananyagegység: Pácolt termékek előállítása</p> <p>7. tananyagegység: Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása</p>
<p>A képzés tananyagegységeinek célja</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek célja:</p> <p>A képzésben 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 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. Képesek legyenek felismerni azokat a tényezőket, amelyek veszélyt jelentenek az élelmiszer-biztonságra.</p> <p>2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret célja:</p> <p>A képzésben résztvevők tisztában legyenek a húsipar számára legfontosabb vágóállatfajokkal, illetve -fajtákkal, és azok hasznosítási irány szerinti csoportosításával. Megismerjék a vágóállatok húsipari szempontból legfontosabb szöveteit, szerveit, testüregeit, szervrendszereit, valamint a vágóállatok testfelépítését, legfontosabb csontjait, ízületeit.</p> <p>3. tananyagegység: Gyártástechnológiai alapl műveletek és gépek célja:</p> <p>A képzésben 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 legfontosabb romlási folyamatokat és a késleltetésükre, kiküszöbölésükre alkalmazott tartósítási műveleteket. Tisztában legyenek a gyártástechnológiai műveletek</p>



Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

során felhasznált alap-, jelleg- és ízki alakító 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.

4. tananyagegység: Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása célja

A képzésben 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. Ismerjék az egyes termékcsoporthoz 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.

5. tananyagegység: Nyers töltelékes húskészítmények előállítása célja:

A képzésben 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 rendszerbe. Képesek legyenek a gyártási anyagok mennyiségének kiszámítására. Ismerjék a mennyiségi mértékegységeket, képesek legyenek kimérni a gyártáshoz szükséges anyagmennyiségeket. Ismerjék az egyes termékcsoporthoz 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.

6. tananyagegység: Pácolt termékek előállítása célja:

A képzésben résztvevők ismerjék a gyártási anyagok átvételének előírásait, értelmezni tudják az alapvető szállítási dokumentációkat. Rendelkezzenek alapvető informatikai ismeretekkel, hogy rögzíteni



Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

	<p>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. 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>7. tananyagegység: Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása célja: A képzésben résztvevők ismerjék a gyártási anyagok átvételének előírásait, tudják értelmezni 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. Ismerjék az egyes termékcsoportokra jellemző gyártástechnológiai műveleteket, tartósítási, készterméktárolási módokat, előírásokat. Ismerjék a sózás-pácolás környezetterhelő hatását. 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>
<p>A képzés tananyagegységeinek tartalma</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek tartalma:</p> <p>A mikroorganizmusok csoportosítása Baktériumok jellemzése Vírusok jellemzése Gombák jellemzése Élősködők, paraziták jellemzése Prionok jellemzése</p> <p>A mikroorganizmusok életműködése A víz jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében Az oxigén jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében Aerob, anaerob mikroorganizmusok A hőmérséklet jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében.</p>



Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

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 (Clostridium botulinum, Listeria monocytogenes, Salmonella)

A hús- és baromfiiparban előforduló legfontosabb romlásokat okozó mikroorganizmusok (Pseudomonas, Micrococcus, Staphylococcus, penészgombák)
Indikátor mikroorganizmusok jelentősége

Húsiparban alkalmazott hasznos mikroorganizmusok

A hús- és baromfiipari gyártástechnológiában alkalmazott szintenyészetek, nemespenészek

A tisztító- és fertőtlenítőszer hatása a mikroorganizmusokra

A tisztítás és fertőtlenítés jelentősége
Tisztító- és fertőtlenítőszerrel 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

Az élelmiszer-biztonság alapjai, GHP, GMP
A gyártásközi és késztermék-minőségellenőrzés módjai és jelentősége

Élelmiszer-biztonsági rendszerek

Az élelmiszer-biztonság jogszabályi háttere
HACCP-rendszer alapfogalmai, alapelvei
Kritikus pontok meghatározása sertés-, marha- és baromfivágás esetében
Élelmiszer-biztonságot veszélyeztető tényezők:



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

- Biológiai veszélyek
- Kémiai veszélyek
- Fizikai veszélyek

Az ISO minőségbiztonsági rendszer alapelvei

ISF- és BRC-rendszerek alapelvei

Azonosíthatóság, nyomonkövethetőség (QR, Vonalkód, RFID)

2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret 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 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

3. tananyagegység: Gyártástechnológiai alpműveletek és gépek tartalma:

A hús összetétele, vágás utáni elváltozásai

A hús kémiai összetevői, táplálkozás-élettani jelentősége

A hús szövettani összetevői, érzékszervi tulajdonságai

Vágás után végbemenő folyamatok a húspan

Rendellenes húsérési folyamatok (PSE, DFD)

Romlások

A fizikai romlások okai, következményei, megelőzése

A kémiai romlások okai, következményei, megelőzése

A biológiai, mikrobiológiai okai, következményei, megelőzése

Tartósító eljárások

Fizikai tartósító eljárások:

- Hűtés, fagyasztás

- Vízelvonás

Kémiai tartósító eljárások:

- Sózás

- Pácolás

- Füstölés



Húskészítmény gyártó részzakma képzési programja

Hőkezelési eljárások:

- Előfőzés
- Főzés
- o Pasztőrözés, sterilizálás
- o Sütés

Adalékanyagok

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 Tartósítószer
- o Antioxidánsok
- o Állományjavítók
- o Ízfokozók, aromák
- o Savak, sók, bázisok
- Jelleg- és íz kialakító anyagok:
- o Fűszerek, só, cukor, víz
- Egyéb segédanyagok:
- o Húseredetű és nem hús eredetű fehérjekészítmények
- o Starterkultúra
- Zöldség, gyümölcs, gabona, sajt

Burkolóanyagok és csomagolótechnológia

Burkolóanyagok:

- A burkolóanyagok húsipari alkalmazásának jelentősége
- Természetes burkolóanyagok jellemzése, fajtái, alkalmazása
- Mesterséges burkolóanyagok jellemzése, fajtái, alkalmazása
- Bevonatok, mártómasszák, nemespenészek

Csomagolás:

- A csomagolás célja
- A csomagolóanyagok, illetve a csomagolótechnológia általi környezetterhelés



Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

csökkentésének lehetőségei

– A csomagolással szemben támasztott követelmények

o A csomagolóanyagok ismertetése

o A húsiparban alkalmazott csomagolási módok

o Legújabb csomagolási trendek

o A csomagoláson alkalmazott jelölések

– A csomagolás higiéniai előírásai

– Csomagolóberendezések fajtái, működése, munkavédelmi és higiéniai előírásai

A húsipari termékcsoporthoz főbb termékei

Vörösáruk termékcsoporthoz

Felvágottak termékcsoporthoz

Füstölt-főtt kolbászok termékcsoporthoz

Nyers-füstölt-érelt kolbászok termékcsoporthoz:

– Hagyományos érleléssel készült kolbászok, szalámifélék

– Gyorsérlelésű kolbászok és szalámifélék

Belsősegből készült töltelikes húskészítmények

Sózott, pácolt termékek:

– Étkezési szalonnák

– Hagyományos pácolással készült darabolt, formázott termékek

– Gyorspácolással készült termékek

Hagyományos zsírgyártás és termékei

Folyamatos zsírgyártás

Gyártástechnológiai műveletek és gépek

Az aprítás technológiai művelete, berendezései, higiéniai és munkavédelmi előírásai

A keverés-pépkészítés technológiai művelete, berendezései, higiéniai és munkavédelmi előírásai

A finomaprítás technológiai művelete, berendezései, higiéniai és munkavédelmi előírásai

A töltés-formázás technológiai művelete, berendezései, higiéniai és munkavédelmi előírásai

A hőkezelés technológiai művelete, hőkezelési paraméterek, hőkezelő berendezések működése, higiéniai, munkavédelmi előírásai

A visszahűtés műveletének jelentősége, a visszahűtés módjai

A szárítás technológiai művelete, a klímaberendezések működése, higiéniai, munkavédelmi előírásai

A füstölés technológiai művelete, füstölési módok, a füstölőberendezések működése, higiéniai, munkavédelmi előírásai

Sózási-pácolási módok, a pácológépek fajtái, működése, munkavédelmi és higiéniai előírásai



Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

Gyártástechnológiai alpműveletek alkalmazása, berendezések üzemeltetése

Gyártási anyagok előkészítése

Anyagnorma szerinti kimérés, mérlegek, termékösszetétel-kialakító berendezés alkalmazásával

Az aprítás műveletének elvégzése aprítógép alkalmazásával (kockázógép, daráló, kutter)

A keverés műveletének elvégzése keverőgép alkalmazásával (kutter, keverőgép)

A töltés műveletének elvégzése töltőgép alkalmazásával

Formázás elvégzése kézzel vagy klipszelőberendezés, pározógép alkalmazásával

A hőkezelés műveletének elvégzése hőkezelő berendezéssel

Visszahűtés elvégzése

A sózás-pácolás műveletének elvégzése kézzel vagy pácológép alkalmazásával

Füstölés elvégzése füstölőberendezés alkalmazásával

A késztermék tárolása

Portfóliókészítés

A vágási és csontozási, termékgyártási műveletek dokumentálása kép és/vagy videó formájában:

Prezentáció készítése kép és/vagy videó felhasználásával vágástechnológia témakörben:

– Vágóállat vágástechnológiájának bemutatása. A művelet során betartandó higiéniai és munkavédelmi előírások ismertetése

Prezentáció készítése kép és/vagy videó felhasználásával darabolás-csontozás témakörben:

– Vágóállatok kereskedelmi, vagy pácba darabolása, csontozása. A művelet során betartandó higiéniai és munkavédelmi előírások ismertetése. A húsrészek konyhatechnikai vagy pácolási felhasználásának ismertetése

Prezentáció készítése kép és/vagy videó felhasználásával gyártástechnológia témakörben:

– Szabadon választott termék gyártástechnológiájának részletes bemutatása kép és/vagy videó alkalmazásával. A gyártási folyamat higiéniai és munkavédelmi előírásainak ismertetése

Fontosabb témazáró dolgozatok, otthoni vagy tanórai keretek között készített projektfeladatok

Összefüggő szakmai gyakorlatokról vezetett munkanapló

Bármilyen húsipari versenyen, külföldi szakmai gyakorlaton való részvétel bemutatása, oklevél, Europass-dokumentum, elismerés csatolása a portfólióhoz



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

4. tananyagegység: Hőkezeléssel tartósított töltelikes húskészítmények előállítása tartalma

Vörösáruk gyártástechnológiája

A termékcsoport ismertetése, jellemző termékeinek bemutatása
Alapanyagok, jelleg- és ízki alakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

Gyártási anyagok előkészítése, anyagnorma szerinti kimérés.
Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése

Gyártási alapanyagok előaprítása darológép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Töltőmassza-készítés aprító-keverő berendezés alkalmazásával.
Egy- vagy kétlépcsős pépkészítési eljárás. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A finomaprítás műveletének végrehajtása finomaprító berendezés alkalmazásával, a kolloid állapot eléréséig. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Bélbetöltés töltőgép alkalmazásával. A töltés feszségének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék formájának kialakítása, a bélvégek lezárása kézzel vagy pározó-, klipszelőberendezéssel. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsra helyezése

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

A visszahűtés jelentősége, módjai, végrehajtása

A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

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

Felvágottak gyártástechnológiája

A termékcsoport jellemző termékei

Alapanyagok, jelleg- és ízki alakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

Gyártási anyagok előkészítése, anyagnorma szerinti kimérés.
Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése

Gyártási alapanyagok, hús és gyártási szalonna előaprítása



Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

darálógép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Töltőmassza-készítés aprító-keverő gép alkalmazásával. A jelleg- és ízkialakítók, hús- és szalonnamozaikok bekeverése a húspépbe. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Bélbetöltés töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék formájának kialakítása, a bélvégek lezárása kézzel vagy pározó-, klipszelőberendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsira helyezése

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

A visszahűtés jelentősége, módjai, végrehajtása

A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

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

Füstölt, főtt kolbászok gyártástechnológiája

A termékcsoporthoz jellemző termékei

Alapanyagok, jelleg- és ízkialakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

Gyártási anyagok előkészítése, anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése

Gyártási alapanyagok előaprítása darálógép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Töltőmassza-készítés aprító-keverő gép alkalmazásával. A jelleg- és ízkialakítók, adalékanyagok, hús- és szalonnamozaikok bekeverése a húspépbe. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Bélbetöltés töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Termék formájának kialakítása bélvégek lezárása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásainak ismertetése, betartása.

A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsira helyezése

A termék hőkezelése hőkezelő berendezés alkalmazásával. A hőkezelési részműveletek és a hőkezelési paraméterek termékre jellemző meghatározása, beállítása A hőkezelési paraméterek



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

rögzítése a minőségbiztosítási rendszerbe. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A visszahűtés jelentősége, módjai, végrehajtása

A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

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

Belsősből készült húskészítmények gyártástechnológiája

A termékcsoport jellemző termékei

Alapanyagok, jelleg- és ízki alakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

Gyártási anyagok előkészítése, anyagnorma szerinti kimérés.

Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése. Gyártási alapanyagok, gabonaszármazékok előfőzése

Gyártási alapanyagok előaprítása darológép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Töltőmassza-készítés a termék jellegének megfelelően keverőgép vagy aprító-keverő gép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Bélbetöltés töltőgép alkalmazásával. A töltés feszségének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék formájának kialakítása, a bélvégek lezárása kézzel vagy pározó- és klipszelőberendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsira helyezése

A termék hőkezelése hőkezelő berendezés alkalmazásával. A hőkezelési részműveletek és a hőkezelési paraméterek termékre jellemző meghatározása, beállítása. A hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A visszahűtés jelentősége, módjai, végrehajtása

A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

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

5. tananyagegység: Nyers töltelékes húskészítmények előállítása tartalma:

Nyers kolbászok gyártástechnológiája

A termékcsoport jellemző termékei



Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

Alapanyagok, jelleg- és ízki alakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

Gyártási anyagok előkészítése, hús íntalanítása, kivágása. Gyártási szalonna mirigyes, véres, bőrös részeinek eltávolítása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Szalonna hűtése. 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

A termék formájának kialakítása, a bélvégek lezárása kézzel vagy pározó- és klipszelőberendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsira helyezése

A termék felületének leszárítása. Leszárítási paraméterek

A termék füstölése kőfüstölő vagy füstölőberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő füstölési paraméterek alkalmazása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék érlelésének végrehajtása klímaberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő érlelési paraméterek. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A késztermék tárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

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

Szalámifélék gyártástechnológiája

A termékcsoporthoz jellemző termékei

Alapanyagok, jelleg- és ízki alakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

Gyártási alapanyagok kiválasztása. A szalámigyártás sertésalapanyagának jellemzői, kedvező tulajdonságai

Gyártási sertésalapanyag előkészítése, speciális, leszakításos csontozási technológia alkalmazása.

A csontozási technológia alkalmazásának jelentősége. A húsalapanyag íntalanítása, kivágása. Gyártási szalonna mirigyes,



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

véres, bőrös részeinek eltávolítása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Gyártási alapanyagok szikkasztása. A szikkasztás jelentősége, paraméterei

Anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése

Töltőpaszta előállítás 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

A töltőpaszta vákuumos tömörítése a töltőhengerbe. A tömörítés technológiai jelentősége

Bélbetöltés műveletének végrehajtása szálamitöltő gépsor vagy töltőgép alkalmazásával. A töltés feszeségének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék formájának kialakítása, a bélvégek lezárása klipszelőberendezés alkalmazásával.

A pasztaszám jelölése a szálamirudakon, a jelölés jelentősége. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsira helyezése

A termék felületének leszárítása. Leszárítási paraméterek

A termék füstölése füstölőhelyiség vagy füstölőberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő füstölési paraméterek. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék érlelésének végrehajtása klímaberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő érlelési paraméterek és beállításuk. A vágásérettség kialakulására jellemző tényezők.

A vágásérettség meghatározása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A késztermék tárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

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

Gyorsérlelésű-fermentált kolbászok, szalámik előállítása

Gyorsérlelésű-fermentált kolbászok, szalámik termékcsoportja, főbb termékei

Alapanyagok, jelleg- és ízki alakító anyagok, egyéb segédanyagok, burkolóanyagok menynyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe

Gyártási anyagok előkészítése, húsalapanyag íntalanítása, kivágása.



Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

Gyártási szalonna mirigyos, véres, bőrös részeinek eltávolítása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai.
Szalonna, hús hűtése. Anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése
Gyártási alapanyagok előáprítása darálógép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásainak ismertetése, betartása
Töltőmassza-készítés a termék jellegének megfelelően, keverőgép alkalmazásával. A keverés művelete alatt a szénhidrát és a starterkultúra töltőmasszába adagolása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai
Bélbetöltés töltőgép alkalmazásával. A töltés feszségének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai
Termék formájának kialakítása, bélvégek lezárása pározó- és klipszelőberendezés alkalmazásával.
A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai
A termék inkubálása. Inkubálási paraméterek és beállításuk. A massa pH-értékének ellenőrzése
A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsira helyezése
A termék felületének leszárítása. Leszárítási paraméterek
A termék füstölése kőfüstölő vagy füstölőberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő füstölési paraméterek. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai
A termék érlelése klímaberendezés alkalmazásával. A vágásérettség kialakulására jellemző tényezők. Vágásérettség meghatározása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai
A késztermék tárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint
A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő, csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásai

6. tananyagegység: Pácolt termékek előállítása tartalma:

Hagyományos pácolási technológiák

A hagyományosan pácolt termékek csoportjának jellemzése, főbb termékei

Alapanyagok, jelleg- és ízki alakító anyagok, egyéb segéd- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési 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 előállítás. A pácoldat



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

előállításához szükséges pácsokeverék, pácadalékanyagok, vízmennyiség meghatározása. A pácoldat koncentrációjának ellenőrzése kézi mérőeszkővel

A pácolni kívánt formázott húsrészek kézzel történő pácolása. A hús felületének bedörzsölése pácsokeverékkel. 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

A termékek átfogatásának jelentősége pácolás alatt. A pácolás környezetterhelő hatása

A termék felületének leszárítása a pácérettség kialakulása után. Leszárítási paraméterek

A termék füstölése füstölőhelyiség vagy füstölőberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő füstölési paraméterek alkalmazása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A késztermék tárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

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

Gyorspácolási technológiák

A gyorspácolt termékek csoportjának jellemzése, főbb termékei Alapanyagok, jelleg- és ízkialakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

A húsalapanyag termékre jellemző formájának kialakítása kéziszerszámok alkalmazásával.

A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A technológiai utasítás előírásainak megfelelő koncentrációjú pácoldat előállítása. A pácoldat előállításához szükséges pácsokeverék, pácadalékanyagok, vízmennyiség meghatározása.

A pácoldat koncentrációjának ellenőrzése kézi mérőeszkővel

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 pácérett termékek hőkezelése füstölő-főző berendezésben, a



Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

termékre jellemző hőkezelési részműveletek és hőkezelési paraméterek alkalmazásával. A művelet higiéniai és 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

7. tananyagegység: Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása tartalma:

Étkezési szalonnák előállítása

Az étkezési szalonnák termékcsoportja, főbb termékei

Alapanyagok, jelleg- és ízki alakító anyagok, adalékanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

A szalonna-alapanyag termékre jellemző formájának kialakítása kéziszerszámok alkalmazásával.

A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

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 előállítás. 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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

	<p>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</p> <p>Hagyományos zsírgyártás 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 zsírcsomagoló berendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásai</p>
<p>A képzés tananyagegységeinek óraszámja</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek óraszámja: 24 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret óraszámja: 24 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>3. tananyagegység: Gyártástechnológiai alpműveletek és gépek óraszámja: 170 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>4. tananyagegység: Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítás óraszámja: 47 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>



Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

	<p>5. tananyagegység: Nyers töltelékes húskészítmények előállítása óraszám: 36 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>6. tananyagegység: Pácolt termékek előállítása óraszám: 136 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>7. tananyagegység: Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása óraszám: 23 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- projektmódszer- oktató videó <p>2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- projektmódszer- oktató videó <p>3. tananyagegység: Gyártástechnológiai alapl műveletek és gépek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p>



Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

4. tananyagegység: Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

5. tananyagegység: Nyers töltelékes húskészítmények előállítása megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

6. tananyagegység: Pácolt termékek előállítása megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás



Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

	<ul style="list-style-type: none">- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó <p>7. tananyagegység: Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállításának megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás <p>2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű



Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

elektronikus távoktatás

3. tananyagegység: Gyártástechnológiai alapl műveletek és gépek megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

4. tananyagegység: Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

5. tananyagegység: Nyers töltelékes húskészítmények előállítása megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

6. tananyagegység: Pácolt termékek előállítása megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

	elektronikus távoktatás 7. tananyagegység: Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák: <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás
A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek beszámítható óraszám: 6 óra 2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret beszámítható óraszám: 6 óra 3. tananyagegység: Gyártástechnológiai alapl műveletek és gépek beszámítható óraszám: 42 óra 4. tananyagegység: Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása beszámítható óraszám: 12 óra 5. tananyagegység: Nyers töltelékes húskészítmények előállítása beszámítható óraszám: 9 óra 6. tananyagegység: Pácolt termékek előállítása beszámítható óraszám: 9 óra 7. tananyagegység: Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása beszámítható óraszám: 6 óra
A maximális csoportlétszám	30 fő
A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon. 2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által



Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

	<p>feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>3. tananyagegység: Gyártástechnológiai alapléveletek és gépek teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>4. tananyagegység: Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>5. tananyagegység: Nyers töltelékes húskészítmények előállítása teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>6. tananyagegység: Pácolt termékek előállítása teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>7. tananyagegység: Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p>
<p>A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p>



Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

3. tananyagegység: Gyártástechnológiai alpműveletek és gépek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

4. tananyagegység: Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

5. tananyagegység: Nyers töltelékes húskészítmények előállítása elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

6. tananyagegység: Pácolt termékek előállítása elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

7. tananyagegység: Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.



Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

<p>A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</p>	<p>Képzést lezáró komplex vizsga eredményes teljesítése, mely 1 részből áll:</p> <p>Projektfeladat</p> <p>A vizsgatevékenység megnevezése: Húskészítmény gyártó projektfeladat</p> <p>A vizsgatevékenység leírása:</p> <p>A vizsgatevékenység két vizsgarészből áll.</p> <p>1. rész: A húskészítmény gyártás részműveletét és az ehhez kapcsolódó gépek, berendezések működtetését végzi.</p> <p>2. rész: A részművelet befejezése után a munkaterület – szabályoknak megfelelő – takarítását, fertőtlenítést elvégzi.</p> <p>A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc</p> <p>A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %</p> <p>A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:</p> <ul style="list-style-type: none">• a gyártástechnológiai műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (60%)• a gépek, berendezések biztonságos és rendeltetésszerű üzemeltetése (20%)• a takarítás, fertőtlenítés szakszerű, szabályszerű elvégzése (10%)• munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (10%)• A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte. <p>A vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:</p> <p>A projektfeladat időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, aki gépek/berendezések meghibásodása esetén képes elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet/berendezést tud biztosítani.</p> <p>A projektfeladat során használható:</p> <ul style="list-style-type: none">o Magyar Élelmiszerkönyvo gyártmánylapo minőségbiztosítási dokumentum <p>A részszakma elvégzését lezáró vizsga eredményes teljesítése esetén: képző intézmény által kiállított Húskészítmény gyártó Tanúsítvány, melynek birtokában szakmai vizsgára bocsátható valamely független akkreditált vizsgaközpontban, ahol eredményes szakmai vizsga esetén szakmai bizonyítvány szerezhető.</p>
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek</p>	<p>1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemtechnikus vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy



Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT	<ul style="list-style-type: none">- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari végzettség vagy- Szakirányú élelmiszeripari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari végzettség vagy- Szakirányú élelmiszeripari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>3. tananyagegység: Gyártástechnológiai alapl műveletek és gépek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari végzettség vagy- Szakirányú élelmiszeripari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>4. tananyagegység: Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari végzettség vagy- Szakirányú élelmiszeripari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>5. tananyagegység: Nyers töltelékes húskészítmények előállítása végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari végzettség vagy- Szakirányú élelmiszeripari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>6. tananyagegység: Pácolt termékek előállítása végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök
-----------------------------------	---



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

	<p>vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy</p> <ul style="list-style-type: none">- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari végzettség vagy- Szakirányú élelmiszeripari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>7. tananyagegység: Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari végzettség vagy- Szakirányú élelmiszeripari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">o ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkelo számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkalo mérőeszközök (pld. tömeg-, hossz mérő berendezések és hőmérők)o egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)o a tisztítás gépeio higiéniai eszközök, berendezéseko a másodlagos feldolgozó alapgépei: aprító-, vágógépek, szeletelőgépek, keverő-, töltőgépek, főző-, füstölő-, pácolóberendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagológépeko az egyedi és gyűjtőcsomagolás, jelölés és tömegellenőrzés, palettázás gépei berendezéseio anyagmozgató gépek, berendezéseko környezetvédelmi eszközök, berendezéseko egyéni védőeszközök és berendezések <p>2. tananyagegység: Vágóállat-ismeret végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">o ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkelo számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkalo mérőeszközök (pld. tömeg-, hossz mérő berendezések és hőmérők)o egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)o a tisztítás gépeio higiéniai eszközök, berendezéseko a másodlagos feldolgozó alapgépei: aprító-, vágógépek,



Húskészítmény gyártó részzakma képzési programja

szeletelőgépek, keverő-, töltőgépek, főző-, füstölő-, pácolóberendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagológépek

o az egyedi és gyűjtőcsomagolás, jelölés és tömegellenőrzés, palettázás gépei berendezései

o anyagmozgató gépek, berendezések

o környezetvédelmi eszközök, berendezések

o egyéni védőeszközök és berendezések

3. tananyagegység: Gyártástechnológiai alapl műveletek és gépek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

o ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel

o számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal

o mérőeszközök (pld. tömeg-, hossz mérő berendezések és hőmérők)

o egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)

o a tisztítás gépei

o higiéniai eszközök, berendezések

o a másodlagos feldolgozó alapgépei: aprító-, vágógépek, szeletelőgépek, keverő-, töltőgépek, főző-, füstölő-, pácolóberendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagológépek

o az egyedi és gyűjtőcsomagolás, jelölés és tömegellenőrzés, palettázás gépei berendezései

o anyagmozgató gépek, berendezések

o környezetvédelmi eszközök, berendezések

o egyéni védőeszközök és berendezések

4. tananyagegység: Hőkezeléssel tartósított töltelkes húskészítmények előállítása végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

o ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel

o számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal

o mérőeszközök (pld. tömeg-, hossz mérő berendezések és hőmérők)

o egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)

o a tisztítás gépei

o higiéniai eszközök, berendezések

o a másodlagos feldolgozó alapgépei: aprító-, vágógépek, szeletelőgépek, keverő-, töltőgépek, főző-, füstölő-, pácolóberendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagológépek

o az egyedi és gyűjtőcsomagolás, jelölés és tömegellenőrzés, palettázás gépei berendezései

o anyagmozgató gépek, berendezések



Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

	<ul style="list-style-type: none">o környezetvédelmi eszközök, berendezéseko egyéni védőeszközök és berendezések <p>5. tananyagegység: Nyers töltelkes húskészítmények előállítása végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">o ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkelo számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkalo mérőeszközök (pld. tömeg-, hosszmérő berendezések és hőmérők)o egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)o a tisztítás gépeio higiéniai eszközök, berendezéseko a másodlagos feldolgozó alapgépei: aprító-, vágógépek, szeletelőgépek, keverő-, töltőgépek, főző-, füstölő-, pácolóberendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagológépeko az egyedi és gyűjtőcsomagolás, jelölés és tömegellenőrzés, palettázás gépei berendezéseio anyagmozgató gépek, berendezéseko környezetvédelmi eszközök, berendezéseko egyéni védőeszközök és berendezések <p>6. tananyagegység: Pácolt termékek előállítása végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">o ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkelo számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkalo mérőeszközök (pld. tömeg-, hosszmérő berendezések és hőmérők)o egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)o a tisztítás gépeio higiéniai eszközök, berendezéseko a másodlagos feldolgozó alapgépei: aprító-, vágógépek, szeletelőgépek, keverő-, töltőgépek, főző-, füstölő-, pácolóberendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagológépeko az egyedi és gyűjtőcsomagolás, jelölés és tömegellenőrzés, palettázás gépei berendezéseio anyagmozgató gépek, berendezéseko környezetvédelmi eszközök, berendezéseko egyéni védőeszközök és berendezések <p>7. tananyagegység: Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">o ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkelo számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
--	---



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

	<ul style="list-style-type: none">o mérőeszközök (pld. tömeg-, hossz mérő berendezések és hőmérők)o egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)o a tisztítás gépeio higiéniai eszközök, berendezéseko a másodlagos feldolgozó alapgépei: aprító-, vágógépek, szeletelőgépek, keverő-, töltőgépek, főző-, füstölő-, pácolóberendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagológépeko az egyedi és gyűjtőcsomagolás, jelölés és tömegellenőrzés, palettázás gépei berendezéseio anyagmozgató gépek, berendezéseko környezetvédelmi eszközök, berendezéseko egyéni védőeszközök és berendezések
A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja	A képzéshez nincs szükség egyéb speciális feltételekre.

Előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő
neve: Szűts Rita
nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.

Aláírása:

Előzetes minősítés helye: Szeged

Előzetes minősítés időpontja: 2020. november 13.

Felnőttképző képviselőjére jogosult személy
neve: Czibula Zoltán

Aláírása:



ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1
Adószám: 19350082-2-04
Nyilvántartási szám: E-2020/000114

Szakértő szignója)



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Húskészítmény gyártó részszakma képzési programja

Szakértő vélemény

Szűts Rita felnőttképzési szakértő (Nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.) az ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület által készített Húskészítmény gyártó megnevezésű részszakma képzési programot **előminősítem**, mivel az megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 4 0721 05 08 számú Hentes és húskészítmény készítő megnevezésű szakmát megalapozó Képzési és kimeneti követelményben és Programtantervben előírtaknak.

Dátum: 2020. 11. 13.

Előminősítő szakértő aláírása:

