

908. A Darabolás, csontozás megnevezésű, 10928-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Átveszi a munkaterületet
Előkészíti a szükséges anyagokat
Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat
Féltest testtáji darabolását végzi
Testet húsrészekre bont, csontoz, formáz, kivág
Húsokat osztályoz
Húsokat csomagol és hűtőraktároz
Adminisztrációs munkát végez
Eszközöket használ, gépeket kezel
Betartja a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

szakmai ismeretek:

Vágóállatok szervezeti felépítése
Szövetek, szervek
Vágóállatok csontváza, izomcsoportjai
Vágási főtermékek és melléktermékek jellemzése, feldolgozása
Sertés húsrészei, csontjai, konyhatechnikai felosztása
Szarvasmarha első és hátsó negyedének húsrészei, csontjai, konyhatechnikai felosztása
Juh kereskedelmi húsrészei
Darabolás gépei, berendezései
Csontozás, kivágás eszközei

szakmai készségek:

Darabolás, csontozás eszközeinek használata
Anyagmozgató eszközök használata
Húsrészek gazdaságos és szakszerű feldolgozása
Technológiai előírások alkalmazása
Védőfelszerelések használata

Személyes kompetenciák:

Erős fizikum
Kézügyesség
Monotónia-tűrés

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság
Visszacsatolási készség
Határozottság

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Körültekintés, elővigyázatosság
Intenzív munkavégzés