

909. A Másodlagos húsipari feldolgozás megnevezésű, 10929-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Húst és húskészítményt feldolgoz, tartósít
Tartósító eljárást alkalmaz
Hűt, fagyaszt
Sóz, pácol
Hőkezelési eljárást végez (süt, főz, pasztöröz, steriliz)
Füstölést végez
Alap,- adalék-, összetevő anyagot előkészít
Burkolóanyagot, csomagolóanyagot előkészít
Húskészítmény gyártásához alapanyagokat előkészít
Hőkezelt töltelék húskészítményt készít
Nyers töltelék húskészítményt gyárt
Darabolt, formázott, pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt készítményt gyárt
Étkezési szalonnát gyárt
Sertézsírt, tepertőt állít elő
Csomagolást végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

szakmai ismeretek:

Hús összetétele, felépítése, osztályozása
Húsban végbemenő folyamatok (normál hús, PSE hús, DFD hús)
Romlások fajtái
Tartósítási módok
Gyártási szalonna, belsőségek, egyéb emberi fogyasztásra alkalmas alapanyagok jellemzése
Adalék- és összetevő anyagok
Természetes és mesterséges burkolóanyagok
Csomagolóanyagok jellemzése
Másodlagos feldolgozás gépei, berendezései

szakmai készségek:

Húsipari gépek, berendezések rajzának értelmezése
Olvasott szakmai szöveg megértése
Információforrások kezelése
Elemi számolási képesség
Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség
Precizitás
Szervezőkészség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő képesség
Határozottság
Kompromisszumkészség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Rendszerben való gondolkodás
Logikus gondolkodás