

0544-06/2 Elsődleges feldolgozás modul HELYSBÍTÉSE

Gyakorlati összes időtartama: 540 perc

Modul száma, megnevezése	Feladat száma, megnevezése	Formája	Tevékenység
0509-06 A munkakezdés feladatai	1/Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, a tisztítás elvégzése a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával.	gyakorlati	Értékelése három különböző munkaterületen történik, a munkaterületeket a verseny napján határozza meg a versenybizottság.
0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése	2/Három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése.	gyakorlati	1.Csontos hús, 2. csont nélküli hús, 3. húskészítmény csomagolása kamrás csomagológépen vákuumba vagy védőgázba. A feladatot a verseny napján választja ki a versenybizottság.
0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás	1/Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat elvégzése megadott anyagokból és módszerekkel, a mérési adatok dokumentálása, összesítő jelentés elkészítése.	gyakorlati	1.Tömegszázalékos páclé készítése, ellenőrzése, 2. vörösarú érzékszervi vizsgálata, 3. felvágott érzékszervi vizsgálata. A feladatot a verseny napján választja ki a versenybizottság.
0544-06 Elsődleges feldolgozás	1/Elvégzi a vágóállatok kábítását, véreztetését, szőrtelenítését, bontását, szalonnázást, szalonna formázást.	gyakorlati	Sertésvágás , bontás, hasítás, fél-testek kipucolása. MINTA ALAPJÁN
	2/Testtáji darabolást, csontozást végez, húsrészekre bont, osztályoz	gyakorlati	<i>Hideg lehűzött félsertés darabolása csontozása, pácalapanyagok és kereskedelmi tökehúsrészek készítése, leeső hús és szalonna részek ipari célú osztályozása. Marhalapocka csontozása, kereskedelmi és ipari húsrészek készítése.</i> MINTA ALAPJÁN
0519-06 Hús- és tartósítóiipari nyersanyag-feldolgozás	Befejező műveletek, hő közlés, hőelvonás, vízelvonás	gyakorlati	A 0546-06/1 modulban legyártott húskészítménynek megtervezi a hőkezelését, a kiadott feladatlapon.
0545-06 Másodlagos feldolgozás	1/Elvégze egy műveletet a húskészítmények gyártástechnológiájából	gyakorlati	A 0546-06/1 modulban meghatározott húskészítmény gyártási folyamatában elvégze egy műveletet. A feladatot a verseny napján választja ki a versenybizottság.
0546-06 Késztermégyártás és értékesítés a húsiparban	1/Elvégzi egy adott húskészítmény gyártását	gyakorlati	Egy megnevezett húskészítmény megtervezése a kiadott munkalap alapján. Helyi recept alapján az alapanyagokat, fűszereket, segédanyagokat kiméri. Gépi vagy kézi eszköz segítségével előállítja a mozaikos elemeket. Az előkészített összetevőket kézzel vagy géppel összekeveri. Elvégzi a termék töltését, pározását vagy kötözését, füstölő keretre felszedését. A feladatot a verseny napján választja ki a versenybizottság.
	2/Elvégzi a hús, húskészítmény előkészítését, kiszolgálja a vevőket	gyakorlat	Hűtőpultok áruval történő feltöltése, elrendezése, próbavásárló kiszolgálása, számlakészítés.