



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

Hentesmester

Mesterképzési programja

A mesterképzési program a szakképzésért felelős miniszter által közzétett mesterképesítés képzési és kimeneti követelményi alapján készült.

A mesterképzési programban nem szabályozott kérdésekben a szakképzésért felelős miniszter által közzétett mindenkor hatályos mesterképesítés képzési és kimeneti követelménye, valamint a Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara Mesterképzési és Mestervizsga Eljárásrendjében foglaltak az irányadóak.

Hatályos: 2021.

1. A mesterképesítés adatai

Mesterképesítés megnevezése: Hentesmester

Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar

A mesterképzés szakmai követelményeinek időtartama: 200 óra

2. A mesterképzésre való felvétel feltételei

Mesterképzésre az vehető fel, aki rendelkezik a Hentesmester mesterszakma képzés és kimeneti követelményiben előírt szakmai előképzettséggel és a mestervizsga időpontjáig igazolni tudja a mestervizsgára történő jelentkezéshez előírt szakmai gyakorlatot. A szakmai gyakorlat igazolása a szakmai végzettség megszerzésének időpontjától kell számítani.

3. A mesterképzésben való részvétel feltételei

A részvétel követésének módja	A résztvevő által aláírt jelenléti ív.
Maximális csoportlétszám	15 fő
A mesterképzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele	A mesterképzés összes óraszámának legalább 80%-án való aktív részvétel.
Megengedett hiányzás mértéke	A mesterképzés összes óraszámának maximum 20%-a.

4. A mesterképzés célja

A mesterképzés célja a mesterképesítés képzési és kimeneti követelményének a 2. pontjában meghatározott tevékenységekre és munkaterület ellátására, valamint a mestervizsgára történő eredményes felkészítés.

A mesterképzés célja a képzésen részt vevő jelölt számára egy olyan magasabb szintű szakmai elismertséget biztosító Mester cím megszerzése, amely biztosítja a tudatos szakmai tevékenység legmagasabb szakmai szintű végzését a mindenkori jogszabályi előírások alapján. A mesterképzés során a jelölt kompetenciáit olyan magas szintre emelje, hogy képes legyen önálló vállalkozás indítására, gazdaságos működtetésre, munkatársai, tanulói oktatására, önmaga szakmai továbbképzésére is.

A mester cím megszerzésével ne csak a szakmai felkészültségével tudásával, hanem magatartásával is emelkedjen ki a szakma képviselői közül.

5. A mesterképzés célcsoportja:

A 2. pontban meghatározott feltételekkel rendelkező Hentesmester mesterszakmát elsajátítani kívánó személyek.

6. A mesterképzés során megszerzhető kompetenciák

6.1 A mesterképesítéssel ellátható legjellemzőbb tevékenység vagy a munkaterület leírása

A hentesmester önállóan képes húsipari vágási, vagy gyártási műveletek tervezésére, irányítására, ellenőrzésére, valamint végrehajtására. A hentesmester ellenőrzi és végrehajtja a vágóállatok átvételét, vágásra előkészítését. Betartja és betartatja az állatvédelmi törvény ide vonatkozó rendelkezéseit és a munkabiztonsági előírásokat. Biztosítja és végrehajtja a vágóállatok szakszerű vágását. A vágási technológia során ellenőrzi a húsmínőséget befolyásoló műveletek szakszerű végrehajtását. A hentesmester ellenőrző személyként és végrehajtóként is részt vesz a darabolás, csontozási és termékgyártási és a kereskedelmi értékesítés műveletekben is. Ellenőrzi a technológiai folyamatok szakszerű, higiénikus és élelmiszerbiztonság szerinti végrehajtását és maga is részt vesz a gyártási és értékesítési folyamatokban. Feladatai közé tartozik a gyártási anyagok minőségbiztosítási rendszer

előírásai szerinti átvételének a szakszerű végrehajtása, az adatok rögzítése a minőségbiztosítási rendszerbe. A hentesmester önálló húsipari vállalkozást működtethet, melynek során felelős döntéseket hoz a vállalkozás működtetésében, szervezésben, irányításában. Betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat és az egyéb jogszabályi előírásokat. A hentesmester végzettséggel rendelkező szakembertől elvárt az elemző, logikus gondolkodás, a környezettudatos szemlélet, a precíz, biztos munkavégzés, az irányító képesség, a kezűgyesség és a csapatmunka. A hentesmester képzésének birtokában foglalkozhat a húsipari tanulók gyakorlati képzésével, oktatásával.

6.2 Szakmai követelmények:

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- A higiéniai, minőségbiztosítási, állatanatómiai ismereteit felhasználni a technológiai műveletek szakszerű végrehajtása érdekében.
- A vágástechnológiai műveletek szakszerű végrehajtására.
- A vágóállat fél és negyedtestek szakszerű darabolására, csontozására.
- A tökehúsok és húskészítmények értékesítésére.
- Különböző húsipari készítmények előállítására.
- A tanulók oktatása során alkalmazni a megszerzett pedagógiai módszertani ismereteit,
- Vállalkozás létrehozására, működtetésére,

7. A mesterképzésbe való bekapcsolódás feltételei

7.1.1. Szakmai előképzettség, szakmai gyakorlat:

A szakma/szakképesítés/szakképzettség		
Megnevezése	azonosító száma	elvárt szakmai gyakorlati idő (év)
Húsfeldolgozó	1914-5	5 év
Húsipari szakmunkás	15 27211046406	5 év
Húsipari technikus	61-0103	5 év
Hús és baromfiipari technikus	15 5311 3166407	5 év
Hentes és mészáros	15 2721 10464	5 év
Hentes és mészáros, készítménygyártó és eladó	kísérleti	5 év
Hús és hentesáru eladó	41 2511 2081009	5 év
Húsipari termékgyártó	31 5212 07	5 év
Hentes és mészáros	31 5212 06	5 év
Húsipari termékgyártó	31 5410 110000000	5 év
Húsipari termékgyártó	34 541 03	5 év
Húsipari üzemmérnök		5 év
Húsipari mérnök		5 év
Élelmiszeripari üzemmérnök		5 év
Okleveles élelmiszeripari mérnök		5 év

Elfogadhatók a fentiekkel egyenértékű jogelőd, valamint jogutód szakképesítések (szakmák), szakképzettségek, szakmai végzettségek is.

A felsorolt szakma/szakképesítés/szakképzettségen kívül más szakirányú szakmai végzettség esetén a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara szakképzésért felelős szervezeti egysége dönt az elfogadásáról.

7.2. Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges

7.3. Egyéb feltételek:

A szakmai gyakorlat részidőkből is összeállhat, de az utolsó időszak nem lehet hat hónapnál rövidebb, és a vizsgára jelentkezés időpontjában az utolsó igazolt szakmai gyakorlat nem lehet egy évnél régebbi. A gyakorlati időbe nem számítható be a GYED, GYES, illetve a tartalékos katonai, valamint polgári szolgálat ideje. Az előírt szakmai gyakorlatot a mestervizsgát szervező Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Megyei Igazgatósága a bemutatott, jelentkezéshez csatolt dokumentumok alapján fogadja el.

8. Tervezett képzési idő

A mesterképzés óraszámja 200 óra

8.1. A mesterképzés tananyagegységei és óraszámjai

Ssz.	Tananyagegység megnevezése	Tananyagegység összes óraszámja	Elméleti órák szám	Gyakorlati órák száma
8.1.1.	Húsipari alapismeretek	20	20	-
8.1.2.	Vágástechnológia	30	12	18
8.1.3.	Darabolás, csontozás, kereskedelmi értékesítés	30	3	27
8.1.4.	Gyártástechnológia	50	10	40
8.2.	Pedagógiai módszertani ismeretek	40	30	10
8.3.	Vállalkozásvezetési ismeretek	30	20	10
	Összesen:	200	95	105

A mesterképzés tananyagegységei

8.1.1. Húsipari alapismeretek tananyagegység

Célja: A tananyagegység tanításának célja a képzésben résztvevő személyek számára olyan átfogó szakmai alapismeretek, kompetenciák átadása az állati szervezet felépítése, az élelmiszerhigiéniá, élelmiszerbiztonság és a húsminőség területén, melyeknek birtokában a mester végzettséggel rendelkező személyek magas szakmai színvonalon képesek lesznek a szakmájukban tevékenykedni, szakmai feladataikat megfelelő élelmiszerbiztonsági és higiéniai szemlélettel ellátni.

Óraszámja: 20 óra

Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul			
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
<p>Végrehajtja a vágóállatok minőségi, mennyiségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat, Rögzíti a dokumentáción szereplő adatokat az adatszolgáltatási és nyomonkövetési rendszerben.</p>	<p>Tisztában van a vágóállat fajok, fajták húsipari szempontból releváns értékmérő tulajdonságaival, hasznosítási irányok jellemzőivel. Ismeri a vágóállatok szervezeti felépítését, húsrészeit, csontvázát, izomzatát, fő- és melléktermékek csoportjait, jellemzőit.</p> <p>Ismeri a vágóállatok átvételének követelményeit, a szállítási dokumentációk típusait. Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési rendszerben.</p>	<p>Nyitottan viszonyul a szakma innováció iránt. Erőfeszítéseket tesz azok megismerésére, megértésére és alkalmazására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát.</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>
<p>Végrehajtja a vágóállatok pihentetését, vágásra felhajtását, kábítás előtti szakszerű rögzítését.</p>	<p>Ismeri a hajszolt állapot kialakulásának okait, következményeit, illetve a hajszolt állapot húsminőségre gyakorolt hatását. Felismeri a rendellenes húsérési folyamatok (PSE, DFD) jellemzőit. Tisztában van a pihentetés kedvező hatásaival. Ismeri az állatvédelmi törvény és a munkavédelmi és higiéniai előírások vonatkozó rendelkezéseit.</p>	<p>Törekszik a pihentetési és felhajtási műveletek higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát.</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>

<p>Végrehajtja a szennyezett övezetbe tartozó vágástechnológiai műveleteket. A műveletek során üzemelteti a vágástechnológiai gépeket, berendezéseket.</p>	<p>Tisztában van a kábítási módokkal. Ismeri a kábítóberendezések működési elvét. és munkabiztonsági előírásait. Tisztában van a kábítási hibákkal. A szűrési és elvéreztetési hibák ismeretében tisztában van a vágóállatok elvéreztetésének leghatékonyabb szűrési pontjával és a hatékony szűrési-elvéreztetési testhelyzetekkel. Ismeri a szőrzeteltávolítás részműveleteinek sorrendjét. Ismeri a forrázási, kopasztási, perzselési hibák okozta következményeket.</p> <p>Ismeri a bőrfejtés részműveleteit. Tudja alkalmazni a műveletek higiéniai és munkabiztonsági előírásait.</p>	<p>Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, gazdaságos, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására. Törekszik a folyamatos önképzésre.</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>
<p>Elvégzi a tiszta övezetbe tartozó vágástechnológiai műveleteket. A műveletek során üzemelteti a vágástechnológiai gépeket, berendezéseket.</p>	<p>Átfogóan ismeri a vágóállatok belső szerveinek anatómiai elhelyezkedését. Felismeri az azonosíthatóság, nyomonkövetés fontosságát, szerepét. Alkalmazza a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Ismeri a hasítási módok közötti különbségeket. Tisztában van a hasítási hibákkal és következményekkel. Tisztában van a húsvizsgálat</p>	<p>Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Jól tűri a monotonitást. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére,</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>

	<p>élelmiszerbiztonsági jelentőségével. Ismeri a vágóállatoknál alkalmazott EUOP minősítési eljárás lépéseit, minősítési osztályokat, jelöléseit. Ismeri a hűtési módokat. Tisztában van az egyes hűtési módok előnyeivel, hátrányaival. Tudja a hűtés higiéniai és minőségbiztosítási jelentőségét.</p>	<p>megértésére és alkalmazására.</p>	
<p>A minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint átveszi a fél és negyedtesteket. Rögzíti paramétereiket a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben.</p> <p>Elvégzi a fél és negyedtestek testtáji darabolását.</p> <p>Csontoz, formáz, kivág, húsokat osztályoz.</p>	<p>Ismeri a vágóállatok szervezeti felépítését, húsrészeit, csontvázat, izomzatát.</p> <p>Ismeri a vágás, darabolás, csontozás műveleteit. Munkája során alkalmazza a hús minőségi osztályaira vonatkozó előírásokat. Ismeri a darabolásra, csontozásra vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.</p> <p>Tudja működtetni a darabolás, csontozás művelete során alkalmazott berendezéseket. Ismeri a berendezések, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.</p> <p>Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési</p>	<p>Törekszik a darabolási, csontozási műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Jól tűri a monotonitást. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>

	rendszerben.		
<p>A minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint átveszi az előhűtött vágóállat testeket, hűtött, darabolt húsrészeket, húskészítményeket.</p> <p>Rögzíti paramétereit a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben.</p> <p>Kereskedelemben húst és húskészítményeket értékesítésre előkészít, értékesít, vevőket kiszolgál, tájékoztat, informál.</p>	<p>Ismeri a kereskedelmi forgalomba hozott húsok darabolásának, csontozásának módjait, a húsipari termékcsoportokat és termékeket. Ismeri a vágóállatok húsrészeinek konyhatechnikai felhasználását.</p> <p>Tisztában van a húskészítmények termékcsoportjaival.</p> <p>Tisztában van a kiszolgálás, értékesítés, eladás szabályaival.</p> <p>Ismeri a kereskedelmi értékesítés során alkalmazott higiéniai, munkavédelmi előírásokat.</p> <p>Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési rendszerben.</p>	<p>Törekszik az értékesítéssel összefüggő szakszerű, higiénikus, biztonságos munkavégzés végrehajtására. Nyugodt, magabiztos viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fellépő munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Udvarias, nyugodt, választékos kommunikációjával bizalmat kelt a vásárlókban. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt.</p> <p>Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>
<p>A minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint átveszi gyártási alap, segéd és jellegkialakító anyagokat. Rögzíti paramétereit a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben.</p> <p>A gyártási utasításoknak</p>	<p>Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait. Ismeri a hús minőségi osztályokra vonatkozó jelöléseket.</p> <p>Képes anyagnorma számítások elvégzésére. Ismeri az összetevők adagolásának sorrendjét, a</p>	<p>Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre.</p> <p>Igyekszik a gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági</p>

<p>megfelelően anyagszükségleti számításokat végez.</p> <p>Elvégzi a hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítását. A műveletek során üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.</p>	<p>töltőmassza előállítás elméleti hátterét, technológiai műveleteit. Az ismereteket tudja alkalmazni a gyakorlatban. A termék formázása során alkalmazza a gyártott termék formájára vonatkozó szabványokat. Ismeri az aprító-keverő és töltő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Tisztában van a hőkezelés élelmiszerbiztonsági jelentőségével, hőkezelési paraméterekkel. Ismeri a termék visszahűtésének jelentőségét.</p> <p>Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési rendszerben.</p>	<p>minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására iránt.</p> <p>Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.</p>	<p>rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>
<p>A minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint átveszi gyártási alap-segéd és jellegkialakító anyagokat. Rögzíti paramétereit a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben.</p> <p>A gyártási utasításoknak megfelelően anyagszükségleti</p>	<p>Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait. Ismeri a hús minőségi osztályokra vonatkozó jelöléseket.</p> <p>Képes anyagnorma számítások elvégzésére. Ismeri az összetevők adagolásának sorrendjét, a töltőmassza előállítás elméleti hátterét,</p>	<p>Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre.</p> <p>Igyekszik a gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP,</p>

<p>számításokat végez.</p> <p>Elvégzi a nyers töltelékes húskészítmények előállítását. A műveletek során üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.</p>	<p>technológiai műveleteit. Az ismereteket tudja alkalmazni a gyakorlatban. A termék formázása során alkalmazza a gyártott termék formájára vonatkozó szabványokat. Ismeri az aprító-keverő és töltő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Tisztában van az szárítási-érlelési paraméterekkel.</p> <p>Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomkövetési rendszerben.</p>	<p>kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.</p>	<p>ISO) előírásait.</p>
<p>A minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint átveszi gyártási alap-segéd és jellegkialakító anyagokat. Rögzíti paramétereket a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerben.</p> <p>A gyártási utasításoknak megfelelően anyagszükségleti számításokat végez.</p> <p>Hagyományosan sózott és pácolt, illetve gyorspácolt húskészítményeket állít elő. A műveletek során üzemelteti a</p>	<p>Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait.</p> <p>Képes anyagnorma számítások elvégzésére. Ismeri a különféle koncentrációjú pácoldatok felhasználhatóságának lehetőségeit, a pácoldatok készítésének törvényszerűségeit. Tisztában van a pácolási módokkal, a pácolás elméleti alapjaival. Ismeri a pácoló berendezések működését, higiéniai és munkavédelmi előírásait. Ismeri a pácolás során lezajló</p>	<p>Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére,</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>

<p>gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.</p>	<p>folyamatokat és a pácolt termékek tartósítási módjait. Ismeri a füstölő-főző berendezés működését, higiéniai és munkavédelmi előírásait.</p> <p>Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési rendszerben.</p>	<p>megértésére és alkalmazására.</p>	
<p>A minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint átveszi gyártási alapanyagokat. Rögzíti paramétereiket a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben.</p> <p>Hagyományos zsírgyártási műveletet végez. A műveletek során üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.</p>	<p>Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait.</p> <p>Képes zsírkihozatali számítások elvégzésére.</p> <p>Tisztában van a gyártási alapanyag minőségi előírásaival. Ismeri a zsírsütés elméleti hátterét. Ismeri a duplikátor üstök működését, higiéniai és munkabiztonsági előírásait.</p> <p>Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési rendszerben.</p>	<p>Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására.</p> <p>Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>
<p>Húsipari termékek előállításához, értékesítéséhez szükséges szakmai</p>	<p>Képes a gyártási veszteség, vágási, kitermelési számítások elvégzésére. Ismeri a gyártási anyagok</p>	<p>Legjobb tudása szerint igyekszik elvégezni a számítási feladatokat. Elemző matematikai szemlélettel értelmezi a</p>	<p>Önállóan végzi a szakmai számításokat. Felelősséget vállal a szakmai számítások precíz, pontos</p>

számításokat végez.	mennyiségének kiszámításának módját. Tisztában van a pácolási veszteség, pácolási többlet kiszámításának lehetőségeivel. Képes gyártási, vágási kapacitászámítások, vonalsebesség, vonalkapacitás számítások elvégzésére.	feladatokat.	végrehajtásáért.
Elvégzi a tökehúsok húskészítmények csomagolását. A hatályos rendeletek előírásai szerint jelölésekkel látja el a csomagolt élelmiszert.	Ismeri a húsiparban alkalmazott jellemző csomagolásmódokat, Tisztában van a csomagolóanyagok jellemzőivel. Ismeri a húsiparban alkalmazott csomagolóberendezések fajtáit, működésüket, higiéniai és munkavédelmi előírásaikat. Tudja értelmezni csomagolás előírásaira vonatkozó jogszabályokat. Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési rendszerben.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a csomagolástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállításáért. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.	Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el. Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.
Elvégzi a tökehúsok, húskészítmények hűtőtárolását, raktározását.	Tisztában van a raktározás, hűtőtárolás élelmiszerbiztonsági, munkabiztonsági előírásaival, szabályaival. Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett	Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el. Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági,

	<p>adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési rendszerben.</p>	<p>a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására.</p>	<p>minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>
<p>A termelési tevékenységekhez kapcsolódóan elvégzi a tisztítás-fertőtlenítés műveletét.</p>	<p>Tisztában van a húsiparra vonatkozó higiéniai előírásokkal.</p> <p>Ismeri a tisztító- és fertőtlenítőszeresek használatának szabályait és hatásukat.</p>	<p>Törekszik a minőségbiztosítási és higiéniai előírások betartására, és a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre.</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>
<p>A hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kezeli a képződő hulladékokat.</p>	<p>Ismeri a hulladékkezelés szabályait, a környezetvédelmi előírásokat, a szelektív hulladékkezelés fontosságát.</p> <p>Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési rendszerben.</p>	<p>Törekszik a környezet megővására</p>	<p>Munkája során felelősséget vállal a szakszerű hulladékkezelésért, a keletkezett hulladékok újrahasznosításának megvalósításáért.</p>

A tananyagegység tanulási eredményének elérését biztosító tanítási-tanulási folyamat

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység megvalósítása során alkalmazott módszerek, munkaformák
Vágóállat ismeret	Vágóállat fajok, fajták Vágóállatok hasznosítási irányai, értékmérő tulajdonságai.	3	-	előadás, magyarázat, megbeszélés
Vágóállatok szervezeti felépítése	Vágóállatok szöveteinek csoportosítása és jellemzése. Vágóállatok testüregei, szervei. Vágóállatok szervrendszerei Vágóállatok mozgás szervrendszere. Sertés csontvázának felépítése, fej, törzs, végtagok csontjai. Szarvasmarha csontvázának felépítése, fej, törzs, végtagok csontjai. Juh csontvázának felépítése, fej, törzs, végtagok csontjai. Ló csontvázának felépítése, fej, törzs, végtagok csontjai.	4	-	előadás, magyarázat, megbeszélés kooperatív csoportmunka projekt módszer egyéni feladatmegoldás
Mikrobiológiai, higiéniai ismeretek	Mikroorganizmusok csoportosítása Mikroorganizmusok életfeltételei Patogén és romlást okozó mikroorganizmusok A termékgyártás során alkalmazott mikroorganizmusok (nemespenészek, színtenyészetek)	3	-	előadás, magyarázat, megbeszélés kooperatív csoportmunka projekt módszer egyéni feladatmegoldás

	Tisztító és fertőtlenítő szerek hatása, alkalmazásuk jelentősége. Tartósító eljárások. A vágóállatok betegségei.			
Élelmiszerbiztonsági rendszerek	Élelmiszerbiztonság alapjai GHP, GMP HACCP rendszer alapfogalmai, alapelvei. Biológiai veszélyek. Kémiai veszélyek. Fizikai veszélyek. Azonosíthatóság, nyomonkövethetőség.	3	-	előadás, magyarázat, megbeszélés kooperatív csoportmunka projekt módszer egyéni feladatmegoldás
A hús	A hús összetevői, táplálkozásbiológiai jelentősége A hús vágás utáni érési folyamatai. Rendellenes húsérési folyamatok (PSE, DFD)	3	-	előadás, magyarázat, megbeszélés kooperatív csoportmunka projekt módszer egyéni feladatmegoldás
Technológiai számítások	Vágási, kitermelési számítások Anyagnorma felhasználásával gyártási anyagok mennyiségének számítása. Gyártási veszteségszámítások. Pácolási veszteség és többletszámítások. Gyártási, vágási kapacitásszámítások Vonalsebesség, vonalkapacitás számítások.	4	-	előadás, magyarázat, megbeszélés kooperatív csoportmunka projekt módszer egyéni feladatmegoldás

A tananyagegység folyamat közbeni elvárt tanulási eredményének mérésére vonatkozó javaslatok	A tananyagegységen belüli formatív értékelés. A tanfolyam végén átfogó, lezáró értékelés.
A tananyagegység feldolgozásához ajánlott irodalmak, webhelyek	<ul style="list-style-type: none"> Nemzeti Agrárgazdasági Kamara: Hentes és mészáros mester húsipari technológiák és gépek jegyzet Juhász Károlyné: Húsipari technológia I-II. (ASZI 2000) Gárgyán Zoltán: Húsipari technológia I-II-III

	<p>(Mezőgazdasági Kiadó 1988)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vargáné TombácZ Zsuzsanna: HúsiPari termékgyártás (VKSZI 2010) • Berszán Gábor: HúsiPari Gépek (Mezőgazdasági Kiadó 1987) • Berszán Gábor: HúsiPari Gépek I-II-III. (Mezőgazdasági Kiadó 1991) • Berszán Gábor, Bohdány Nándor: Munkavédelem és Higiénia (ASZI 1998) • HúsiPari továbbképző napok, A Nyers Hús (OHKI 1996) • HúsiPari továbbképző napok, HúsiPari tartósítás I-II. (OHKI 1994) • HúsiPari továbbképző napok, HúsiPari tartósítás I-II. (OHKI 1994) • HúsiPari továbbképző napok, A Vörösáru gyártás (OHKI 1995) • HúsiPari továbbképző napok, Pácolt Termékek gyártásának elmélete és gyakorlata I-II. (OHKI 1997) • HúsiPari továbbképző napok, A füstölés és főzés műszaki és technológiai kérdései (OHKI 1998) • Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 kötet és mellékletei.
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	
A tananyagegység megvalósításának személyi feltételei	A 2019. évi LXXX tv. a szakképzésről és a 12/2020 (II.7.) Kormányrendelet a szakképző intézmény oktatóira vonatkozó előírási szerint.
A tananyagegység kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	50 % 10 óra

8.1.2. Vágástechnológia tananyagegység

Célja: A tananyagegység tanításának célja a képzésben résztvevő szakemberek számára olyan átfogó szakmai ismeretek, kompetenciák átadása, amelyek elősegítik a vágóállatok szakszerű vágási és feldolgozási technológiai műveleteinek önálló magaszintű végrehajtását, a gyártás során alkalmazott gépek-berendezések üzemeltetésének szakszerű, biztonságos üzemeltetését. A képzés fontos célja, hogy a tananyagegység teljesítése után a hentesmester szakemberek olyan szemléletmóddal gazdagodjanak, amely elősegíti, hogy a szakmai tevékenységük során előtérbe kerüljenek az állatjóléti, higiéniai, munkabiztonsági, környezetvédelmi és fenntarthatósági szempontok is.

Óraszám: 30 óra

Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul			
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Végrehajtja a vágóállatok minőségi, mennyiségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat, Rögzíti a dokumentáción szereplő adatokat az adatszolgáltatási és nyomonkövetési rendszerben.	<p>Tisztában van a vágóállat fajok, fajták húsipari szempontból releváns értékmérő tulajdonságaival, hasznosítási irányok jellemzőivel. Ismeri a vágóállatok szervezeti felépítését, húsrészeit, csontvázát, izomzatát, fő- és melléktermékek csoportjait, jellemzőit.</p> <p>Ismeri a vágóállatok átvételének követelményeit, a szállítási dokumentációk típusait. Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési rendszerben.</p>	Nyitottan viszonyul a szakma innováció iránt. Erőfeszítéseket tesz azok megismerésére, megértésére és alkalmazására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát.	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>
Végrehajtja a vágóállatok pihentetését, vágásra felhajtását, kábítás előtti szakszerű rögzítését.	<p>Ismeri a hajszolt állapot kialakulásának okait, következményeit, illetve a hajszolt állapot húsminőségre gyakorolt hatását. Felismeri a rendellenes húsérési folyamatok (PSE, DFD) jellemzőit. Tisztában van a pihentetés kedvező hatásaival. Ismeri az állatvédelmi törvény és a munkavédelmi és higiéniai előírások</p>	Törekszik a pihentetési és felhajtási műveletek higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát.	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>

	<p>vonatkozó rendelkezéseit.</p>		
<p>Végrehajtja a szennyezett övezetbe tartozó vágástechnológiai műveleteket. A műveletek során üzemelteti a vágástechnológiai gépeket, berendezéseket.</p>	<p>Tisztában van a kábítási módokkal. Ismeri a kábítóberendezések működési elvét. és munkabiztonsági előírásait. Tisztában van a kábítási hibákkal. A szűrési és elvéreztetési hibák ismeretében tisztában van a vágóállatok elvéreztetésének leghatékonyabb szűrési pontjával és a hatékony szűrési-elvéreztetési testhelyzetekkel. Ismeri a szőrzeteltávolítás részműveleteinek sorrendjét. Ismeri a forrázási, kopasztási, perzselési hibák okozta következményeket.</p> <p>Ismeri a bőrfejtés részműveleteit. Tudja alkalmazni a műveletek higiéniai és munkabiztonsági előírásait.</p>	<p>Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, gazdaságos, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására. Törekszik a folyamatos önképzésre.</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>
<p>Elvégzi a tiszta övezetbe tartozó vágástechnológiai műveleteket. A műveletek során üzemelteti a vágástechnológiai gépeket, berendezéseket.</p>	<p>Átfogóan ismeri a vágóállatok belső szerveinek anatómiai elhelyezkedését. Felismeri az azonosíthatóság, nyomonkövetés fontosságát, szerepét. Alkalmazza a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Ismeri a hasítási módok közötti különbségeket. Tisztában van a</p>	<p>Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Jól tűri a monotonitást.</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP,</p>

	<p>hasítási hibákkal és következményekkel.</p> <p>Tisztában van a húsvizsgálat élelmiszerbiztonsági jelentőségével. Ismeri a vágóállatoknál alkalmazott EUROP minősítési eljárás lépéseit, minősítési osztályokat, jelöléseit.</p> <p>Ismeri a hűtési módokat. Tisztában van az egyes hűtési módok előnyeivel, hátrányaival. Tudja a hűtés higiéniai és minőségbiztosítási jelentőségét.</p>	<p>Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.</p>	<p>ISO) előírásait.</p>
<p>Húsipari termékek előállításához, értékesítéséhez szükséges szakmai számításokat végez.</p>	<p>Képes a gyártási veszteség, vágási, kitermelési számítások elvégzésére. Ismeri a gyártási anyagok mennyiségének kiszámításának módját.</p> <p>Tisztában van a pácolási veszteség, pácolási többlet kiszámításának lehetőségeivel. Képes gyártási, vágási kapacitászámítások, vonalsebesség, vonalkapacitás számítások elvégzésére.</p>	<p>Legjobb tudása szerint igyekszik elvégezni a számítási feladatokat. Elemző matematikai szemlélettel értelmezi a feladatokat.</p>	<p>Önállóan végzi a szakmai számításokat. Felelősséget vállal a szakmai számítások precíz, pontos végrehajtásáért.</p>
<p>A termelési tevékenységekhez kapcsolódóan elvégzi a tisztítás-fertőtlenítés műveletét.</p>	<p>Tisztában van a húsiparra vonatkozó higiéniai előírásokkal.</p> <p>Ismeri a tisztító- és fertőtlenítőszeres használatának szabályait és hatásukat.</p>	<p>Törekszik a minőségbiztosítási és higiéniai előírások betartására, és a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre.</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és</p>

			munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.
A hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kezeli a képződő hulladékokat.	Ismeri a hulladékkezelés szabályait, a környezetvédelmi előírásokat, a szelektív hulladékkezelés fontosságát. Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomkövetési rendszerben.	Törekszik a környezet megóvására	Munkája során felelősséget vállal a szakszerű hulladékkezelésért, a keletkezett hulladékok újrahasznosításának megvalósításáért.
Húsipari vállalkozást tervez, indít, működtet.	Ismeri a húsipari vállalkozás indításával, működtetésével kapcsolatos jogi, gazdasági, higiéniai, munkaügyi szabályokat. Képes a bevételekkel, a jövedelmezőséggel, az árképzéssel, a készletgazdálkodással, és az elszámoltatással kapcsolatos gazdálkodási számítások elvégzésére.	Betartja a vállalkozások működésére vonatkozó jogszabályokat.	A vállalkozás működtetésének feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el. Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja a jogszabályi előírásokat.
Korszerű informatikai eszközök alkalmazásával elvégzi az adatok rögzítését a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerbe.	Felhasználói szinten ismeri a húsiparban használt termelési támogató szoftverek kezelését. Ismeri a húsipari minőségirányítási	Törekszik a minőségbiztosítási és egyéb termeléssel összefüggő dokumentumok pontos vezetésére.	Önállóan, felelősségteljesen kezeli a minőségbiztosítási szoftvereket, programokat, és rögzíti az adatokat.

	dokumentumokat, azok használatának szabályait.		
--	--	--	--

A tananyagegység tanulási eredményének elérését biztosító tanítási-tanulási folyamat

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység megvalósítása során alkalmazott módszerek, munkaformák
Vágóállatok felvásárlása, minőségi és mennyiségi átvétele.	A felvásárlás fogalma, eleme, dokumentációk ismertetése. A felvásárlás minőségi követelményei. A felvásárlási szerződés elemei, bemutatása. A vágóállatok szállításának minőségi követelményei és állatvédelmi előírásai. A szállítójárművekkel szemben támasztott követelmények. Szállítási dokumentációk tartalma.	1	1	magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás.
Vágásra előkészítés	Pihentetés hatásai. Itatás, koplaltatás jelentősége. Testtisztítás jelentősége. Állategészségügyi ellenőrzés.	1	1	magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás.
Vágóállatok rögzítése	Teströgzítő berendezések típusai, azok működése, alkalmazásuk technológiai jelentősége. Munkavédelmi előírások.	1	1	magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás.

A kábítás	Kábítás műveletének célja. Fajspecifikus kábítási módok. Roncsolást okozó és roncsolást nem okozó kábítási módok. Kábítási hibák. Kábítás munkavédelmi és higiéniai előírásai.	1	2	magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás.
A szűrés-elvértetés	A szűrés-elvértetés műveletének a célja. Nyitott rendszerű szűrés-elvértetés művelete, higiéniaja eszközei, berendezései. Zárt rendszerű szűrés-elvértetés művelete, higiéniaja, eszköze, berendezései. Szűrési és elvértetési testhelyzetek. Szűrési és elvértetési hibák és következmények. Szűrés során kinyerhető vérmennyiség kiszámítása. Szűrés és elvértetés higiéniai és munkabiztonsági előírásai.	1	2	magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás.
Szűrőzet eltávolítás	Forrázás előtti testmosás higiéniai jelentősége, módja, berendezései. Forrázás célja, forrázási módok, forrázási hibák, forrázó berendezések. Forrázás higiéniai előírásai. Kopasztás célja, kopasztó berendezések. Perzselés célja, perzselő berendezések, perzselési hibák. Utótisztítás célja, utótisztító berendezések.	1	2	magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás.
Bőrfejtés	Bőrfejtés célja. Bőrfejtés módjai, részműveletei (előmetszés,	1	2	magyarázat, megbeszélés, projekt módszer,

	előfejtés, bőrfejtés). Bőrfejtő berendezések. Bőrfejtés higiéniai előírásai.			műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás.
Bélgarnitúra és belső szervek eltávolítása	Művelet célja. A bélgarnitúra és belső szervek eltávolításának technológiai sorrendje. A bélgarnitúra és belső szervek eltávolításának általános előírásai. Művelet higiénája, műveleti hibák.	1	2	magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás.
A hasítás	Hasítás célja, hasítási módok. Hasítás eszközei, berendezései. Hasítási hibák. Hasítás higiéniai és munkavédelmi előírásai.	1	2	magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás.
Állategészségügyi (húsvizsgálat)	Az állategészségügyi vizsgálat célja, élelmiszerbiztonsági jelentősége. Vágócsarnoki és laboratóriumi vizsgálatok. Közegészségügyi minősítés.	1	1	magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás.
Mérlegelés, minősítés	Mérlegelés, S/EUROP minősítés célja, jelentősége. SEUROP minősítés menete, jelölése.	1	1	magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás.

Hűtés	Állati testek hűtésének a célja. Hűtési módok (hagyományos, gyors, ultragyors) Hidegrövidülés jelenségének kiküszöbölése. Hűtés berendezéseinek ismertetése, munkavédelmi előírásai, kompresszoros hűtési körfolyamat.	1	1	magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás.
-------	---	---	---	--

A tananyagegység folyamat közbeni elvárt tanulási eredményének mérésére vonatkozó javaslatok	A tananyagegységen belüli formatív értékelés; a megtanult ismeretek alkalmazásának megfigyelése szóban történő értékelése a gyakorlati feladatok megoldása során, értékelés tekintetében konstruktív visszajelzés a résztvevő számára.. A tanfolyam végén átfogó, lezáró értékelés.
A tananyagegység feldolgozásához ajánlott irodalmak, webhelyek	<ul style="list-style-type: none"> • Nemzeti Agrárgazdasági Kamara : Hentes és mészáros mester húsipari technológiák és gépek jegyzet. • Juhász Károlyné: Húsipari technológia I-II. (ASZI 2000) • Gárgyán Zoltán: Húsipari technológia I-II-III (Mezőgazdasági Kiadó 1988) • Vargáné Tombác Zsuzsanna: Húsipari termékgyártás (VKSZI 2010) • Berszán Gábor: Húsipari Gépek (Mezőgazdasági Kiadó 1987) • Berszán Gábor: Húsipari Gépek I-II-III. (Mezőgazdasági Kiadó 1991) • Berszán Gábor, Bohdány Nándor: Munkavédelem és Higiénia (ASZI 1998) • Húsipari továbbképző napok, A Nyers Hús (OHKI 1996) • Húsipari továbbképző napok, Húsipari tartósítás I-II. (OHKI 1994) • Húsipari továbbképző napok, Húsipari tartósítás I-II. (OHKI 1994) • Húsipari továbbképző napok, A Vörösáru gyártás (OHKI 1995) • Húsipari továbbképző napok, Pácolt Termékek gyártásának elmélete és gyakorlata I-II. (OHKI

	1997) <ul style="list-style-type: none"> • Húsipari továbbképző napok, A füstölés és főzés műszaki és technológiai kérdései (OHKI 1998) • Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 kötet és mellékletei.
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	
A tananyagegység megvalósításának személyi feltételei	A 2019. évi LXXX tv. a szakképzésről és a 12/2020 (II.7.) Kormányrendelet a szakképző intézmény oktatóira vonatkozó előírási szerint.
A tananyagegység kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	20 % 6 óra

8.1.3. Darabolás-csontozás, kereskedelmi értékesítés tananyagegység

Célja: A tananyagegység tanításának célja a képzésben résztvevő szakemberek számára olyan átfogó szakmai ismeretek, kompetenciák átadása, amelyek segítségével önállóan, szakszerű módon végre tudják hajtani a vágóállatok hasznosítási igény szerinti testtáji darabolását, csontozását. A tanulási folyamat során megismerik az egyes vágóállatok húsrészeinek kereskedelmi értékesítésre előkészítésének a módját, a gyártási továbbfelhasználásra kerülő húsok minőségi osztályait, a húsrészek csontozásának kivágásának módjait. A tananyagegység fontos része a kereskedelmi értékesítés. A hentesmester képzésben résztvevő szakemberek képesek önállóan a kereskedelmi egységben felmerülő feladatok ellátására, vevők szakszerű, udvarias kiszolgálására. A képzés fontos célja, hogy a tananyagegység teljesítése után a hentesmester szakemberek olyan szemléletmóddal gazdagodjanak, amely elősegíti, hogy a szakmai tevékenységük során előtérbe kerüljenek a higiéniai, munkavédelmi, környezetvédelmi és fenntarthatósági szempontok is.

Óraszám: 30 óra

Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul			
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
A minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint átveszi a fél és negyedtesteket. Rögzíti paramétereiket a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben. Elvégzi a fél és negyedtestek testtáji darabolását. Csontoz, formáz, kivág, húsokat	Ismeri a vágóállatok szervezeti felépítését, húsrészeit, csontvázat, izomzatát. Ismeri a vágás, darabolás, csontozás műveleteit. Munkája során alkalmazza a hús minőségi osztályaira vonatkozó előírásokat. Ismeri a darabolásra, csontozásra vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.	Törekszik a darabolási, csontozási műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Jól tűri a monotonitást. Nyitottan viszonyul a szakma	Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el. Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.

<p>osztályoz.</p>	<p>Tudja működtetni a darabolás, csontozás művelete során alkalmazott berendezéseket. Ismeri a berendezések, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.</p> <p>Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési rendszerben.</p>	<p>innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.</p>	
<p>A minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint átveszi az előhűtött vágóállat testeket, hűtött, darabolt húsrészeket, húskészítményeket.</p> <p>Rögzíti paramétereket a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben.</p> <p>Kereskedelemben húst és húskészítményeket értékesítésre előkészít, értékesít, vevőket kiszolgál, tájékoztat, informál.</p>	<p>Ismeri a kereskedelmi forgalomba hozott húskészítmények darabolásának, csontozásának módjait, a húsipari termékcsoportokat és termékeket. Ismeri a vágóállatok húsrészeinek konyhatechnikai felhasználását.</p> <p>Tisztában van a húskészítmények termékcsoportjaival.</p> <p>Tisztában van a kiszolgálás, értékesítés, eladás szabályaival.</p> <p>Ismeri a kereskedelmi értékesítés során alkalmazott higiéniai, munkavédelmi előírásokat.</p> <p>Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus</p>	<p>Törekszik az értékesítéssel összefüggő szakszerű, higiénikus, biztonságos munkavégzés végrehajtására. Nyugodt, magabiztos viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fellépő munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Udvarias, nyugodt, választékos kommunikációjával bizalmat kelt a vásárlókban. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt.</p> <p>Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>

	nyomonkövetési rendszerben.		
Húsipari termékek előállításához, értékesítéséhez szükséges szakmai számításokat végez.	Képes a gyártási veszteség, vágási, kitermelési számítások elvégzésére. Ismeri a gyártási anyagok mennyiségének kiszámításának módját. Tisztában van a pácolási veszteség, pácolási többlet kiszámításának lehetőségeivel. Képes gyártási, vágási kapacitászámítások, vonalsebesség, vonalkapacitás számítások elvégzésére.	Legjobb tudása szerint igyekszik elvégezni a számítási feladatokat. Elemző matematikai szemlélettel értelmezi a feladatokat.	Önállóan végzi a szakmai számításokat. Felelősséget vállal a szakmai számítások precíz, pontos végrehajtásáért.
Elvégzi a tökehúsok húskészítmények csomagolását. A hatályos rendeletek előírásai szerint jelölésekkel látja el a csomagolt élelmiszert.	Ismeri a húsiparban alkalmazott jellemző csomagolásmódokat, Tisztában van a csomagolóanyagok jellemzőivel. Ismeri a húsiparban alkalmazott csomagolóberendezések fajtáit, működésüket, higiéniai és munkavédelmi előírásaikat. Tudja értelmezni csomagolás előírásaira vonatkozó jogszabályokat. Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési rendszerben.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a csomagolástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.	Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el. Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.
Elvégzi a tökehúsok, húskészítmények hűtőtárolását,	Tisztában van a raktározás, hűtőtárolás élelmiszerbiztonsági,	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A	Feladatait felelős vezetőként, vagy

raktározását.	<p>munkabiztonsági előírásaival, szabályaival.</p> <p>Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési rendszerben.</p>	<p>tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására.</p>	<p>önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>
A termelési tevékenységekhez kapcsolódóan elvégzi a tisztítás-fertőtlenítés műveletét.	<p>Tisztában van a húsiparra vonatkozó higiéniai előírásokkal.</p> <p>Ismeri a tisztító- és fertőtlenítőszeres használatának szabályait és hatásukat.</p>	<p>Törekszik a minőségbiztosítási és higiéniai előírások betartására, és a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre.</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>
A hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kezeli a képződő hulladékokat.	<p>Ismeri a hulladékkezelés szabályait, a környezetvédelmi előírásokat, a szelektív hulladékkezelés fontosságát.</p> <p>Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési rendszerben.</p>	<p>Törekszik a környezet megóvására</p>	<p>Munkája során felelősséget vállal a szakszerű hulladékkezelésért, a keletkezett hulladékok újrahasznosításának megvalósításáért.</p>
Húsipari vállalkozást tervez, indít, működtet.	<p>Ismeri a húsipari vállalkozás indításával, működtetésével kapcsolatos jogi, gazdasági, higiéniai,</p>	<p>Betartja a vállalkozások működésére vonatkozó jogszabályokat.</p>	<p>A vállalkozás működtetésének feladatait felelős vezetőként, vagy</p>

	<p>munkaügyi szabályokat.</p> <p>Képes a bevételekkel, a jövedelmezőséggel, az árképzéssel, a készletgazdálkodással, és az elszámoltatással kapcsolatos gazdálkodási számítások elvégzésére.</p>		<p>önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja a jogszabályi előírásokat.</p>
<p>Korszerű informatikai eszközök alkalmazásával elvégzi az adatok rögzítését a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe.</p>	<p>Felhasználói szinten ismeri a húsiparban használt termelési támogató szoftverek kezelését. Ismeri a húsipari minőségirányítási dokumentumokat, azok használatának szabályait.</p>	<p>Törekszik a minőségbiztosítási és egyéb termeléssel összefüggő dokumentumok pontos vezetésére.</p>	<p>Önállóan, felelősségteljesen kezeli a minőségbiztosítási szoftvereket, programokat, és rögzíti az adatokat.</p>

A tananyagegység tanulási eredményének elérését biztosító tanítási-tanulási folyamat

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység megvalósítása során alkalmazott módszerek, munkaformák
<p>Sertés féltest darabolása, csontozása pácolási és gyártástechnológiai felhasználásra.</p>	<p>Sertés féltestek mennyiségi és minőségi átvételének szabályai: (sertés féltestek maghőmérsékletének és pH értékének, látható szennyeződések jelenlétének az ellenőrzése). Sertés féltestek gyártástechnológiai felhasználás szerinti testtáji darabolása. A sertés testtájak gyártástechnológiai felhasználás szerinti csontozása. A kicsontozott</p>	-	5	<p>magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelés, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás.</p>

	<p>húsalapanyag minőségi osztályozása. (S95, S 90, S80, S80k, S70, S70k, S60, S60k). A darabolás csontozás, kivágás higiéniai és munkavédelmi előírásai. Az előkészített gyártási alapanyagok minőségbiztosítási rendszer előírásai szerinti hűtőtárolásának szabályai. A keletkező hulladékok gyűjtése, tárolásának előírásai.</p>			
<p>Sertés féltest darabolása, csontozása kereskedelmi értékesítés céljára.</p>	<p>Sertés féltestek mennyiségi és minőségi átvételének szabályai: (sertés féltestek maghőmérsékletének és pH értékének, látható szennyeződések jelenlétének az ellenőrzése). Sertés féltestek kereskedelmi értékesítés szabvány szerinti testtáji darabolása. A sertés testtájak értékesítés szabvány szerinti csontozása. A húsrészek konyhatechnikai felhasználásának lehetőségei. A darabolás csontozás, kivágás higiéniai és munkavédelmi előírásai. Az előkészített gyártási alapanyagok minőségbiztosítási rendszer előírásai szerinti hűtőtárolásának szabályai. A keletkező hulladékok gyűjtése, tárolásának előírásai.</p>	1	5	<p>magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás.</p>
<p>Marha első és hátsó</p>	<p>Marha negyedtestek</p>	-	5	<p>magyarázat,</p>

<p>negyedtest darabolása és csontozása gyártástechnológiai felhasználásra.</p>	<p>mennyiségi és minőségi átvételének szabályai: (marha negyedtestek maghőmérsékletének és pH értékének, látható szennyeződések jelenlétének az ellenőrzése). Marha negyedtestek gyártástechnológiai felhasználás szerinti testtáji darabolása. A testtájak gyártástechnológiai felhasználás szerinti csontozása. A kicsontozott húsalapanyag minőségi osztályozása. (M95, M90, M80, M80k, M70, M70k, M60, M60k). A darabolás csontozás, kivágás higiéniai és munkavédelmi előírásai. Az előkészített gyártási alapanyagok minőségbiztosítási rendszer előírásai szerinti hűtőtárolásának szabályai. A keletkező hulladékok gyűjtése, tárolásának előírásai.</p>			<p>megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás.</p>
<p>Marha első és hátsó negyedtest darabolása és csontozása kereskedelmi értékesítés céljára.</p>	<p>Marha negyedtestek mennyiségi és minőségi átvételének szabályai: (marha negyedtest maghőmérsékletének és pH értékének, látható szennyeződések jelenlétének az ellenőrzése). Marha negyedtest kereskedelmi értékesítés szabvány szerinti testtáji darabolása. A sertés testtájak értékesítés szabvány szerinti csontozása. A húsrészek</p>	<p>1</p>	<p>5</p>	<p>magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás.</p>

	<p>konyhatechnikai felhasználásának lehetőségei. A darabolás csontozás, kivágás higiéniai és munkavédelmi előírásai. Az előkészített gyártási alapanyagok minőségbiztosítási rendszer előírásai szerinti hűtőtárolásának szabályai. A keletkező hulladékok gyűjtése, tárolásának előírásai.</p>			
<p>Kereskedelmi értékesítés</p>	<p>Tőkehúsok és húskészítmények mennyiségi és minőségi átvétele. Szállítási dokumentációk ellenőrzése. Maghőmérsékletnek és pH értéknek, látható szennyeződések jelenlétének az ellenőrzése. A kereskedelmi értékesítésre előkészített tőkehúsok konyhatechnikai felhasználási lehetőségei. A kereskedelmi értékesítésre előkészített tőkehúsok hűtőpultba helyezésének előírásai, szabályai a vágóállat faj figyelembevételével. A húskészítmények csoportosítása. A húskészítmények hűtőpultba helyezésének előírásai, szabályai a húskészítmény jellegének figyelembevételével. A vásárlók kiszolgálása és tájékoztatása A vásárlók igényük szerinti kiszolgálásának, informálásának módjai.</p>	1	7	<p>magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás.</p>

<p>A tananyagegység folyamat közbeni elvárt tanulási eredményének mérésére vonatkozó javaslatok</p>	<p>A tananyagegységen belüli formatív értékelés; a megtanult ismeretek alkalmazásának megfigyelése szóban történő értékelése a gyakorlati feladatok megoldása során, értékelés tekintetében konstruktív visszajelzés a résztvevő számára.. A tanfolyam végén átfogó, lezáró értékelés.</p>
<p>A tananyagegység feldolgozásához ajánlott irodalmak, webhelyek</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nemzeti Agrárgazdasági Kamara : Hentes és mészáros mester húsipari technológiák és gépek jegyzet • Juhász Károlyné: Húsipari technológia I-II. (ASZI 2000) • Gárgyán Zoltán: Húsipari technológia I-II-III (Mezőgazdasági Kiadó 1988) • Vargáné Tombác Zsuzsanna: Húsipari termékgyártás (VKSZI 2010) • Berszán Gábor: Húsipari Gépek (Mezőgazdasági Kiadó 1987) • Berszán Gábor: Húsipari Gépek I-II-III. (Mezőgazdasági Kiadó 1991) • Berszán Gábor, Bohdány Nándor: Munkavédelem és Higiénia (ASZI 1998) • Húsipari továbbképző napok, A Nyers Hús (OHKI 1996) • Húsipari továbbképző napok, Húsipari tartósítás I-II. (OHKI 1994) • Húsipari továbbképző napok, Húsipari tartósítás I-II. (OHKI 1994) • Húsipari továbbképző napok, A Vörösáru gyártás (OHKI 1995) • Húsipari továbbképző napok, Pácolt Termékek gyártásának elmélete és gyakorlata I-II. (OHKI 1997) • Húsipari továbbképző napok, A füstölés és főzés műszaki és technológiai kérdései (OHKI 1998) • Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 kötet és mellékletei.
<p>A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek</p>	
<p>A tananyagegység megvalósításának személyi feltételei</p>	<p>A 2019. évi LXXX tv. a szakképzésről és a 12/2020 (II.7.) Kormányrendelet a szakképző intézmény oktatóira vonatkozó előírási szerint.</p>
<p>A tananyagegység kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám</p>	<p>- %- óra</p>

8.1.4. Gyártástechnológia tananyagegység

Célja: A tananyagegység tanításának célja a képzésben résztvevő szakemberek számára olyan átfogó szakmai ismeretek, kompetenciák átadása, amelyek segítségével önállóan, szakszerű módon végre tudják hajtani húsipari termékek előállításának technológiai műveleteit. A tanulási folyamat során megismerik az egyes húsipari termékcsoportokat és azok előállításának gyártástechnológiáját, a gyártás során alkalmazott gépek-berendezések üzemeltetésének szakszerű, biztonságos üzemeltetését. A képzés fontos célja, hogy a tananyagegység teljesítése után a hentesmester szakemberek olyan szemléletmóddal gazdagodjanak, amely elősegíti, hogy a szakmai tevékenységük során előtérbe kerüljenek a higiéniai, munkavédelmi, környezetvédelmi és fenntarthatósági szempontok is.

Óraszám: 50 óra

Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul			
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
<p>A minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint átveszi gyártási alap, segéd és jellegkialakító anyagokat. Rögzíti paramétereket a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben.</p> <p>A gyártási utasításoknak megfelelően anyagszükségleti számításokat végez.</p> <p>Elvégzi a hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítását. A műveletek során üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.</p>	<p>Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait.</p> <p>Ismeri a hús minőségi osztályokra vonatkozó jelöléseket.</p> <p>Képes anyagnorma számítások elvégzésére.</p> <p>Ismeri az összetevők adagolásának sorrendjét, a töltőmassza előállítás elméleti hátterét, technológiai műveleteit.</p> <p>Az ismereteket tudja alkalmazni a gyakorlatban. A termék formázása során alkalmazza a gyártott termék formájára vonatkozó szabványokat. Ismeri az aprító-keverő és töltő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait.</p> <p>Tisztában van a hőkezelés élelmiszerbiztonsági jelentőségével, hőkezelési</p>	<p>Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre.</p> <p>Igyekszik a gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására.</p> <p>Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>

	<p>paraméterekkel. Ismeri a termék visszahűtésének jelentőségét.</p> <p>Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési rendszerben.</p>		
<p>A minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint átveszi gyártási alap-segéd és jellegkialakító anyagokat. Rögzíti paramétereket a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben.</p> <p>A gyártási utasításoknak megfelelően anyagszükségleti számításokat végez.</p> <p>Elvégzi a nyers töltelékes húskészítmények előállítását. A műveletek során üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.</p>	<p>Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait. Ismeri a hús minőségi osztályokra vonatkozó jelöléseket.</p> <p>Képes anyagnorma számítások elvégzésére. Ismeri az összetevők adagolásának sorrendjét, a töltőmassza előállítás elméleti hátterét, technológiai műveleteit. Az ismereteket tudja alkalmazni a gyakorlatban. A termék formázása során alkalmazza a gyártott termék formájára vonatkozó szabványokat. Ismeri az aprító-keverő és töltő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Tisztában van az szárítási-érlelési paraméterekkel.</p> <p>Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek</p>	<p>Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre.</p> <p>Igyekszik a gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>

	<p>segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési rendszerben.</p>		
<p>A minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint átveszi gyártási alap-segéd és jellegkialakító anyagokat. Rögzíti paramétereiket a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben.</p> <p>A gyártási utasításoknak megfelelően anyagszükségleti számításokat végez.</p> <p>Hagyományosan szózott és pácolt, illetve gyorspácolt húskészítményeket állít elő. A műveletek során üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.</p>	<p>Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait.</p> <p>Képes anyagnorma számítások elvégzésére. Ismeri a különféle koncentrációjú pácoldatok felhasználhatóságának lehetőségeit, a pácoldatok készítésének törvényszerűségeit. Tisztában van a pácolási módokkal, a pácolás elméleti alapjaival. Ismeri a pácoló berendezések működését, higiéniai és munkavédelmi előírásait. Ismeri a pácolás során lezajló folyamatokat és a pácolt termékek tartósítási módjait. Ismeri a füstölő-főző berendezés működését, higiéniai és munkavédelmi előírásait.</p> <p>Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési rendszerben.</p>	<p>Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására.</p> <p>Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>
<p>A minőségbiztosítási rendszerek előírásai</p>	<p>Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi</p>	<p>Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy</p>

<p>szerint átveszi gyártási alapanyagokat. Rögzíti paramétereket a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben.</p> <p>Hagyományos zsírgyártási műveletet végez. A művelet során üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.</p>	<p>és mennyiségi átvételének előírásait.</p> <p>Képes zsírkihozatali számítások elvégzésére.</p> <p>Tisztában van a gyártási alapanyag minőségi előírásaival. Ismeri a zsírsütés elméleti háttérét. Ismeri a duplikátor üstök működését, higiéniai és munkabiztonsági előírásait.</p> <p>Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési rendszerben.</p>	<p>munkavégzésre.</p> <p>Igyekszik a gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására.</p> <p>Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.</p>	<p>önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>
<p>Húsipari termékek előállításához, értékesítéséhez szükséges szakmai számításokat végez.</p>	<p>Képes a gyártási veszteség, vágási, kitermelési számítások elvégzésére. Ismeri a gyártási anyagok mennyiségének kiszámításának módját.</p> <p>Tisztában van a pácolási veszteség, pácolási többlet kiszámításának lehetőségeivel. Képes gyártási, vágási kapacitászámítások, vonalsebesség, vonalkapacitás számítások elvégzésére.</p>	<p>Legjobb tudása szerint igyekszik elvégezni a számítási feladatokat. Elemző matematikai szemlélettel értelmezi a feladatokat.</p>	<p>Önállóan végzi a szakmai számításokat. Felelősséget vállal a szakmai számítások precíz, pontos végrehajtásáért.</p>
<p>Elvégzi a tökehúsok húskészítmények csomagolását. A hatályos rendeletek előírásai szerint jelölésekkel látja el a</p>	<p>Ismeri a húsiparban alkalmazott jellemző csomagolásmódokat, Tisztában van a csomagolóanyagok jellemzőivel. Ismeri a</p>	<p>Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre.</p> <p>Igyekszik a csomagolástechnológiai műveleteket a legjobb</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának</p>

<p>csomagolt élelmiszert.</p>	<p>húsiparban alkalmazott csomagolóberendezések fajtáit, működésüket, higiéniai és munkavédelmi előírásait. Tudja értelmezni csomagolás előírásaira vonatkozó jogszabályokat. Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési rendszerben.</p>	<p>tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.</p>	<p>minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>
<p>Húsipari termékekkel összefüggő termékfejlesztést végez.</p>	<p>Ismeri a legújabb táplálkozási trendeket. Tisztában van a húsipari termékek táplálkozásbiológiai, élettani jelentőségével. Tájékozott a legújabb vásárlói igényekkel, elvárásokkal kapcsolatban.</p>	<p>Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>
<p>Elvégzi a tökehúsok, húskészítmények hűtőtárolását, raktározását.</p>	<p>Tisztában van a raktározás, hűtőtárolás élelmiszerbiztonsági, munkabiztonsági előírásaival, szabályaival.</p> <p>Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési</p>	<p>Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására.</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP,</p>

	rendszerben.		ISO) előírásait.
A termelési tevékenységekhez kapcsolódóan elvégzi a tisztítás-fertőtlenítés műveletét.	<p>Tisztában van a húsiparra vonatkozó higiéniai előírásokkal.</p> <p>Ismeri a tisztító- és fertőtlenítőszeres használatának szabályait és hatásukat.</p>	Törekszik a minőségbiztosítási és higiéniai előírások betartására, és a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre.	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>
A hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kezeli a képződő hulladékokat.	<p>Ismeri a hulladékkezelés szabályait, a környezetvédelmi előírásokat, a szelektív hulladékkezelés fontosságát.</p> <p>Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomkövetési rendszerben.</p>	Törekszik a környezet megóvására	Munkája során felelősséget vállal a szakszerű hulladékkezelésért, a keletkezett hulladékok újrahasznosításának megvalósításáért.
Húsipari vállalkozást tervez, indít, működtet.	<p>Ismeri a húsipari vállalkozás indításával, működtetésével kapcsolatos jogi, gazdasági, higiéniai, munkaügyi szabályokat.</p> <p>Képes a bevételekkel, a jövedelmezőséggel, az árképzéssel, a készletgazdálkodással, és az elszámoltatással kapcsolatos</p>	Betartja a vállalkozások működésére vonatkozó jogszabályokat.	<p>A vállalkozás működtetésének feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p> <p>Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja a jogszabályi előírásokat.</p>

	gazdálkodási számítások elvégzésére.		
Korszerű informatikai eszközök alkalmazásával elvégzi az adatok rögzítését a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe.	Felhasználói szinten ismeri a húsiparban használt termelést támogató szoftverek kezelését. Ismeri a húsipari minőségirányítási dokumentumokat, azok használatának szabályait.	Törekszik a minőségbiztosítási és egyéb termeléssel összefüggő dokumentumok pontos vezetésére.	Önállóan, felelősségteljesen kezeli a minőségbiztosítási szoftvereket, programokat, és rögzíti az adatokat.

A tananyagegység tanulási eredményének elérését biztosító tanítási-tanulási folyamat

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység megvalósítása során alkalmazott módszerek, munkaformák
Húsipari termékcsoporthok	Vörösáruk termékcsoporthja. Felvágottak (mozaikos húskészítmények) termékcsoporthja. Füstölt-főtt kolbászok termékcsoporthja. Nyers-füstölt-érlelt kolbászok termékcsoporthja. Hagyományos érleléssel készült kolbászok, szalámi félék. Gyorsérlelésű kolbászok és szalámi félék. Belsősegből készült töltelékes húskészítmények. Sózott, pácolt termékek. Étkezési szalonnák. Hagyományos pácolással készült darabolt, formázott termékek. Gyorspácolással készült termékek. Hagyományos zsírgyártás és termékei. Folyamatos zsírgyártás.	2	-	magyarázat, megbeszélés, kooperatív csoportmunka, projekt módszer, egyéni feladatmegoldás
Gyártástechnológiai	Aprítás technológiai művelete,	4	-	magyarázat,

műveletek és gépei	berendezései, higiéniai és munkavédelmi előírásai. Keverés-pépkészítés technológiai művelete, berendezései, higiéniai és munkavédelmi előírásai. Finomaprítás technológiai művelete, berendezései, higiéniai és munkavédelmi előírásai. Töltés-formázás technológiai művelete, berendezései, higiéniai és munkavédelmi előírásai. Hőkezelés technológiai művelete, hőkezelési paraméterek, hőkezelő berendezések működésének ismertetése, higiéniai, munkavédelmi előírások. Visszahűtés műveletének jelentősége, visszahűtés módjai. Szárítás technológiai művelete, klímaberendezések működésének ismertetése, higiéniai, munkavédelmi előírások. Füstölés technológiai művelete, füstölési módok, füstölő berendezések működésének ismertetése, higiéniai, munkavédelmi előírások. Sózási-pácolási módok ismertetése. Pácológépek fajtái, működésük, munkavédelmi és higiéniai előírásaik ismertetése.			megbeszélés, kooperatív csoportmunka, projekt módszer, egyéni feladatmegoldás
Tartósító eljárások	Fizikai tartósító eljárások: Hűtés, fagyasztás. Vízlevonás. Kémiai tartósító eljárások: Sózás. Pácolás. Füstölés. Hőkezelési eljárások: Előfőzés Főzés. Pasztörözés, sterilizálás. Sütés.	2	-	magyarázat, megbeszélés, kooperatív csoportmunka, projekt módszer, egyéni feladatmegoldás
Csomagolás	Burkolóanyagok húsipari alkalmazásának jelentősége. Természetes burkolóanyagok jellemzése, fajtái,	2	-	magyarázat, megbeszélés, kooperatív csoportmunka,

	<p>alkalmazásuk. Mesterséges burkolóanyagok jellemzése, fajtái, alkalmazásuk. Bevonatok, mártómasszák, nemespenészek. Csomagolás: A csomagolás célja. A csomagolóanyagok, csomagolástechnológia általi környezetterhelés csökkentésének lehetőségei. A csomagolással szemben támasztott követelmények. Csomagolóanyagok A húsiparban alkalmazott csomagolási módok. Legújabb csomagolási trendek. A csomagoláson alkalmazott jelölések. A csomagolás higiéniai előírásai. Csomagoló berendezések fajtái, működésük, munkavédelmi és higiéniai előírásaik.</p>			projekt módszer, egyéni feladatmegoldás
Vörösáruk gyártástechnológiája	<p>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 nyomkövetési rendszerbe. Gyártási anyagok előkészítése, anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése. Gyártási alapanyagok előaprítása. Töltőmassza készítés. Egy vagy kétlépcsős pépkészítési eljárás</p>	-	5	magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelés, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás

	<p>alkalmazása.</p> <p>Finomaprítás kolloid állapot eléréséig.</p> <p>Bélbetöltés. A töltés feszességének ellenőrzése.</p> <p>Termék formájának kialakítása bélvégek lezárása.</p> <p>A termék hőkezelése.</p> <p>A hőkezelési részműveletek és a termékre jellemző hőkezelési paraméterek meghatározása, beállítása. A hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerbe.</p> <p>Visszahűtés jelentőségének, visszahűtés műveletének végrehajtása.</p> <p>A késztermék minőségbiztosítási rendszer előírásai szerinti hűtőtárolása.</p> <p>A Késztermék szeletelésének, csomagolásának módjai.</p>			
Felvágottak gyártástechnológiája	<p>Termékcsoport jellemző termékei.</p> <p>Alapanyagok, jelleg és ízkialakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok, mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerbe.</p> <p>Gyártási anyagok előkészítése, anyagnorma szerinti kimérés.</p> <p>Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése.</p> <p>Gyártási alapanyagok előaprítása.</p> <p>Töltőmassza készítés. Egy vagy kétlépcsős pépkészítési eljárás alkalmazása.</p> <p>Bélbetöltés. A töltés feszességének ellenőrzése.</p> <p>Termék formájának kialakítása bélvégek lezárása.</p> <p>A termék hőkezelése.</p> <p>A hőkezelési részműveletek és a termékre jellemző hőkezelési</p>	-	5	magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelés, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás

	<p>paraméterek meghatározása, beállítása. A hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerbe. Visszahűtés jelentőségének, visszahűtés műveletének végrehajtása.</p> <p>A késztermék minőségbiztosítási rendszer előírásai szerinti hűtőtárolása. A Késztermék szeletelésének, csomagolásának módjai.</p>			
Füstölt-főtt kolbászok gyártástechnológiája	<p>Termékcsoport jellemző termékei.</p> <p>Alapanyagok, jelleg és ízki alakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok, mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe. Gyártási anyagok előkészítése, anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése. Gyártási alapanyagok előaprítása.</p> <p>Töltőmassza készítés. Egy, vagy többlépcsős pépkészítési eljárás alkalmazása.</p> <p>Bélbetöltés. A töltés feszességének ellenőrzése.</p> <p>Termék formájának kialakítása bélvégek lezárása.</p> <p>A termék hőkezelése.</p> <p>A hőkezelési részműveletek és a termékre jellemző hőkezelési paraméterek meghatározása, beállítása. A hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerbe. Visszahűtés jelentőségének, visszahűtés műveletének végrehajtása.</p> <p>A késztermék minőségbiztosítási rendszer előírásai szerinti hűtőtárolása.</p>	-	4	magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelés, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás

	A Késztermék csomagolásának módjai.			
Nyers-érelt kolbászok gyártástechnológiája	<p>Termékcsoport ismertetése, jellemző termékeinek bemutatása.</p> <p>Alapanyagok, jelleg és ízki alakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerbe.</p> <p>Gyártási anyagok előkészítése, hús alapanyag intalanítása, kivágása. Gyártási szalonna alapanyag mirigyes, véres részeinek, bőrös részeinek eltávolítása. Szalonna hűtése. Anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése. Gyártási alapanyagok előaprítása. Száraz húspép készítése.</p> <p>A termék jellegének megfelelő töltőmassza készítés.</p> <p>Bélbetöltés. A töltés fessességének ellenőrzése.</p> <p>Termék formájának kialakítása, bélvégek lezárása.</p> <p>A termék felületének leszárítása. Leszáritási paraméterek beállítása.</p> <p>A termék füstölése. A termék jellegének megfelelő füstölési paraméterek alkalmazása. A termék érlelésének végrehajtása klímaberendezés alkalmazásával. Termék jellegének megfelelő érlelési paraméterek beállítása, alkalmazása.</p> <p>A késztermék minőségbiztosítási rendszer előírásai szerinti tárolása. A késztermék csomagolása különböző típusú, csomagoló</p>	-	5	magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelés, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás

	berendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásainak betartása.			
Szalámifélék gyártástechnológiája	<p>Termékcsoport ismertetése, jellemző termékeinek bemutatása.</p> <p>Alapanyagok, jelleg és ízki alakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerbe.</p> <p>Gyártási alapanyagok kiválasztása. Szalámigyártás sertés alapanyagának jellemzése, alapanyag kedvező tulajdonságainak ismertetése.</p> <p>Gyártási sertés alapanyag előkészítése, speciális, leszakításos csontozási technológia alkalmazása.</p> <p>A csontozási technológia alkalmazásának jelentősége.</p> <p>A húsalapanyag íntalanítása, kivágása. Gyártási szalonna alapanyag mirigyek, véres részeinek, bőrös részeinek eltávolítása. Gyártási alapanyagok szikkasztása.</p> <p>A szikkasztás jelentősége.</p> <p>Anyagnorma szerinti kimérés.</p> <p>Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése.</p> <p>Töltőpaszta előállítás aprítókeverőgép alkalmazásával.</p> <p>A termékre jellemző szemcseméret kialakítása.</p> <p>A paszta gyártásközi ellenőrzéséhez szükséges minta vételének, pasztaszám hozzárendelésének jelentősége.</p> <p>A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásainak</p>	-	5	magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelés, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás

	<p>ismertetése, betartása.</p> <p>A töltőpaszta vákuumos tömörítése a töltőhengerbe.</p> <p>A tömörítés technológiai jelentősége.</p> <p>Béltöltés műveletének végrehajtása szalámi töltő gépsor, vagy töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése.</p> <p>Termék formájának kialakítása, bélvégek lezárása klipszelő berendezés alkalmazásával.</p> <p>A pasztaszám jelölése a szalámi rudakon, a jelölés technológiai jelentősége.</p> <p>A termék felületének leszárítása. Leszáritási paraméterek alkalmazása.</p> <p>A termék füstölése füstölő helység, vagy füstölőberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő füstölési paraméterek alkalmazása. A termék érlelésének végrehajtása klímaberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő érlelési paraméterek alkalmazása.</p> <p>A vágásérettség kialakulására jellemző tényezők figyelembevételével a vágásérettség meghatározása. -</p> <p>A késztermék minőségbiztosítási rendszer előírásai szerinti tárolása.</p> <p>A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő, csomagoló berendezések alkalmazásával.</p> <p>A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásainak betartása.</p>			
<p>Gyorsérlelésű-fermentált kolbászok, szalámik előállítás</p>	<p>Gyorsérlelésű-fermentált kolbászok, szalámik termékcsoportjának jellemzése, főbb termékei.</p>	<p>-</p>	<p>3</p>	<p>magyarázat, megbeszélés, projekt módszer,</p>

	<p>Alapanyagok, jelleg és ízki alakító anyagok, egyéb segédanyagok, burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe. Gyártási anyagok előkészítése, húsalapanyag íntalanítása, kivágása. Gyártási szalonna alapanyag mirigyek, véres részeinek, bőrös részeinek eltávolítása. Szalonna, hús hütése. Anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése. Gyártási alapanyagok előaprítása. A termék jellegének megfelelő töltőmassza készítése. A keverés művelete alatt a szénhidrát és a starterkultúra töltőmasszába adagolása. Bélbetöltés. A töltés fessségének ellenőrzése. A termék formájának kialakítása, bélvégek lezárása pározó és klipszelő berendezés alkalmazásával. A termék inkubálása. Az inkubálási paraméterek alkalmazása. A massa pH értékének ellenőrzése. A termék felületének leszárítása. Leszáritási paraméterek alkalmazása. A termék füstölése. A termék jellegének megfelelő füstölési paraméterek alkalmazása. A termék érlelése klímaberendezés alkalmazásával. A vágásérettség kialakulására jellemző tényezők figyelembevételével a vágásérettség meghatározása. A késztermék</p>			<p>műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás</p>
--	--	--	--	--

	<p>minőségbiztosítási rendszer előírásai szerinti tárolása.</p> <p>A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő, csomagoló berendezések alkalmazásával.</p> <p>A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásainak ismertetése, betartása.</p>			
Hagyományosan pácolt termékek előállítása	<p>Hagyományosan pácolt termékek termékcsoportjának jellemzése. A termékcsoport főbb termékeinek ismertetése.</p> <p>Alapanyagok, jelleg és ízki alakító anyagok, egyéb segéd- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe.</p> <p>Hús alapanyag termékre jellemző formájának kialakítása kéziszerszámok alkalmazásával.</p> <p>Kevert pácolás alkalmazásánál a technológiai utasítás előírásainak megfelelő koncentrációjú pácoldat előállítása. A pácoldat előállításához szükséges pác-sókeverék, pác-adalékanyagok, víz mennyiség meghatározása.</p> <p>A pácoldat koncentrációjának ellenőrzése kézi mérőeszköz alkalmazásával.</p> <p>A pácolni kívánt formázott húsrészek kézzel történő pácolása. A hús felületének bedörzsölése pác-sókeverékkel.</p> <p>Kevert pácolás esetén a húsrészek pácoldatba helyezése.</p> <p>A bepácolt termékek pácolókádakban, pácolóhelyiségben tárolása a pácérettség kialakulásáig. A pácolási paraméterek rögzítése a</p>	-	4	magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelés, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás

	<p>minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe.</p> <p>A pácolás alatt a termékek átfogatásának jelentősége. A pácolás környezetterhelő hatása.</p> <p>Pácérettség kialakulása után a termék a termék felületének leszárítása. Leszárítási paraméterek alkalmazása.</p> <p>A termék füstölése. A termék jellegének megfelelő füstölési paraméterek alkalmazása.</p> <p>A késztermék minőségbiztosítási rendszer előírásai szerinti tárolása.</p> <p>A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő, csomagoló berendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásainak ismertetése, betartása.</p>			
<p>Gyorspácolási technológiával előállított termékek előállítás</p>	<p>Gyorspácolt termékek termékcsoportjának jellemzése.</p> <p>A termékcsoport főbb termékeinek ismertetése.</p> <p>Alapanyagok, jelleg és ízki alakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe.</p> <p>Hús alapanyag termékre jellemző formájának kialakítása kéziszerszámok alkalmazásával.</p> <p>A technológiai utasítás előírásainak megfelelő koncentrációjú pácoldat előállítás. A pácoldat előállításához szükséges pác-sókeverék, pác-adalékanyagok, víz mennyiség meghatározása.</p>	-	3	<p>magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelés, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni feladatmegoldás</p>

	<p>A pácoldat koncentrációjának ellenőrzése kézi mérőeszköz alkalmazásával.</p> <p>A pácolási alapanyagok gyorspácolása egy, vagy többtűs pácoló berendezés, húsforgató berendezés alkalmazásával.</p> <p>A bepácolt termékek pácolókádakban, pácolóhelyiségben tárolása a pácérettség kialakulásáig. A pácolási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe.</p> <p>A pácérett termékek hőkezelése jellemző hőkezelési részműveletek és hőkezelési paraméterek alkalmazásával. A hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerbe. Visszahűtés jelentőségének, módjainak ismertetése, a visszahűtés műveletének végrehajtása.</p> <p>A késztermék minőségbiztosítási rendszer előírásai szerinti hűtőtárolása.</p> <p>A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő, csomagoló berendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásainak ismertetése, betartása.</p>			
<p>Belsősegből készült húskészítmények gyártástechnológiája</p>	<p>Termékcsoporthoz ismertetése, jellemző termékeinek bemutatása.</p> <p>Alapanyagok, jelleg és ízkialakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe.</p> <p>Gyártási anyagok előkészítése,</p>	<p>-</p>	<p>4</p>	<p>magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelés, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni</p>

	<p>anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkoló anyagok előkészítése. Gyártási alapanyagok, gabonaszármazékok előfőzése. Gyártási alapanyagok előaprítása. A termék jellegének megfelelő töltőmassza készítése. Bélbetöltés. A töltés feszességének ellenőrzése. Termék formájának kialakítása, bélvégek lezárása kézzel, vagy pározó és klipszelő berendezés alkalmazásával. A termék hőkezelése. A hőkezelési részműveletek és a hőkezelési paraméterek termékre jellemző meghatározása, beállítása. A hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerbe. Visszahűtés jelentőségének, módjainak ismertetése, a visszahűtés műveletének végrehajtása. A késztermék minőségbiztosítási rendszer előírásai szerinti hűtőtárolása. A késztermék csomagolása különböző típusú csomagoló berendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, munkabiztonsági és környezetvédelmi előírásainak ismertetése, betartása.</p>			feladatmegoldás
Hagyományos zsírgyártás	<p>Alapanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe. Szalonna alapanyag termékre jellemző formájának kialakítása kéziszerszámok alkalmazásával. Szalonna alapanyag sütése duplikátorüst alkalmazásával. A sütés folyamatos ellenőrzése.</p>	-	2	magyarázat, megbeszélés, projekt módszer, műveletek, megfigyelés, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján egyéni

	<p>A kinyert zsír hűtése, étkezési tepertő kezelése.</p> <p>A késztermék minőségbiztosítási rendszer előírásai szerinti hűtőtárolása.</p> <p>A késztermék csomagolása. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásainak ismertetése, betartása.</p>			feladatmegoldás
--	--	--	--	-----------------

<p>A tananyagegység folyamat közbeni elvárt tanulási eredményének mérésére vonatkozó javaslatok</p>	<p>A tananyagegységen belüli formatív értékelés; a megtanult ismeretek alkalmazásának megfigyelése szóban történő értékelése a gyakorlati feladatok megoldása során, értékelés tekintetében konstruktív visszajelzés a résztvevő számára.. A tanfolyam végén átfogó, lezáró értékelés.</p>
<p>A tananyagegység feldolgozásához ajánlott irodalmak, webhelyek</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nemzeti Agrárgazdasági Kamara : Hentes és mészáros mester húsipari technológiák és gépek jegyzet • Juhász Károlyné: Húsipari technológia I-II. (ASZI 2000) • Gárgyán Zoltán: Húsipari technológia I-II-III (Mezőgazdasági Kiadó 1988) • Vargáné Tombác Zsuzsanna: Húsipari termékgyártás (VKSZI 2010) • Berszán Gábor: Húsipari Gépek (Mezőgazdasági Kiadó 1987) • Berszán Gábor: Húsipari Gépek I-II-III. (Mezőgazdasági Kiadó 1991) • Berszán Gábor, Bohdány Nándor: Munkavédelem és Higiénia (ASZI 1998) • Húsipari továbbképző napok, A Nyers Hús (OHKI 1996) • Húsipari továbbképző napok, Húsipari tartósítás I-II. (OHKI 1994) • Húsipari továbbképző napok, Húsipari tartósítás I-II. (OHKI 1994) • Húsipari továbbképző napok, A Vörösáru gyártás (OHKI 1995) • Húsipari továbbképző napok, Pácolt Termékek gyártásának elmélete és gyakorlata I-II. (OHKI 1997) • Húsipari továbbképző napok, A füstölés és főzés műszaki és technológiai kérdései (OHKI 1998) • Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 kötet és mellékletei.

A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	
A tananyagegység megvalósításának személyi feltételei	A 2019. évi LXXX tv. a szakképzésről és a 12/2020 (II.7.) Kormányrendelet a szakképző intézmény oktatóira vonatkozó előírási szerint.
A tananyagegység kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	12 % 6 óra

8.2. Pedagógiai módszertani ismeretek tananyagegység

Célja: A gyakorlati oktatást végző mesterjelölt szerezzen ismereteket a szakmai oktatás és nevelés pedagógiai aspektusairól, módszereiről, a személyiséget befolyásoló tényezőkről. Ismerje meg a azokat a módszereket, tényezőket, amely a tanulókkal való foglalkozás során mind szakmai mind pedagógiai szempontból elősegíti a tanuló személyiségfejlődését. Legyen képes a szakmai munkájában a tanulók életkori sajátosságainak megfelelő, a képzési célok elérését elősegítő pedagógiai módszerek és eszközök alkalmazására, az elért eredmények reális értékelésére.

Óraszám: 40 óra

8.2.1. A képzés során megszerezhető kompetenciák

A tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul				
Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Konstruktív, didaktikai szemléletmódot alakít ki az oktatásban. Elvégzi az oktatás adekvát folyamatát a gyakorlati képzés elveinek figyelembevételével.	Ismeri a főbb didaktikai elveket és módszereket. Oktatói munkája során képes a megfelelő pedagógiai módszerek és eszközök kiválasztására és azok helyzethez illő alkalmazására.	Munkáját a pedagógia eszköztárának alkalmazásával (motiválás, tervezés, szervezés, ellenőrzés, értékelés) végzi. Törekszik a módszertani sokszínűsége.	A pedagógiai módszer-és eszköztár ismeretében felelősséggel választja ki a helyzetnek megfelelő tanítási módot.
2.	Oktatói munkája során alkalmazza a nevelési-oktatási folyamatokban megtanult nevelési módszereket, eljárásokat.	Ismeri a szervezeti kultúra megtervezésének folyamatát, meghatározza az ehhez szükséges szervezési feladatokat, módszereket.	Munkája során adekvát nevelési attitűdöt képvisel a tanulók optimális fejlődése érdekében, figyelembe veszi a tanulók különbözőségét.	A tanulók pozitív tevékenységét elősegítő nevelési módszerek alkalmazását képviseli, felelősséget vállal, a tanulói megfelelő nevelésért a szakmai oktatás

				során.
3.	A szervezet hatékony működése érdekében közreműködik a közös értékrendszeren alapuló szervezeti kultúra kialakításában.	Ismeri a szervezeti kultúra megtervezésének folyamatát, meghatározza az ehhez szükséges szervezési feladatokat, módszereket.	A szervezeti kultúra kialakítása során figyelembe veszi a szervezete sajátosságait, szem előtt tartja az erősségeket, gyengeségeket, külső hatásokat és tényezőket.	Ellenőrzi a szervezet hatékony működését, biztosítja a szervezési feladatokhoz szükséges feltételeket, munkájában önálló.
4.	A mester jelölt szignifikánsan alkalmazza a szakmai gyakorlat megtervezésének folyamatáról megtanult ismereteit az oktatói munkájába.	Ismeri a pedagógiai tervezés és szervezés legfontosabb lépéseit, folyamatát, elveit.	Munkája során szem előtt tartja a tervezési folyamat során kijelölt feladatokat, de az oktatási célok elérése érdekében rugalmasan változtatja azokat.	Az oktatási folyamat során döntéseket hoz a tervezett feladatok elvégezhetőségével kapcsolatban. Folyamatos önellenőrzés és önreflexió által változtat a tervezett feladatokon, módszereken vagy eszközökön, ha a helyzet úgy kívánja.
5.	Együtműködik a társintézményekkel (iskola) a tanulók elméleti tanulmányaihoz illeszkedő gyakorlat megszervezése érdekében.	Ismeri a diákok elméleti tudásbázisát, annak felépítését a gyakorlatorientált megszervezése érdekében.	A hatékony gyakorlati tudás átadása vonatkozásában figyelembe veszi a diákok elméleti tudását, annak szintjeit, a feladatokat ennek ismeretében szervezi.	A társ intézményekkel való együttműködése során irányítja a gyakorlat folyamatának megszervezését, és az ahhoz szükséges munkafeltételeket biztosítja.
6.	Gyakorlati helyként együttműködik a diákok iskoláival, szüleivel, egyéb segítőkkel a diák megfelelő tanulmányi előmenetele érdekében.	Beazonosítja a gyakorlati oktatás pozitív kimenetelét akadályozó tényezőket és meghatározza a lehetséges segítő eszközöket, a diákot körbe vevő erőforrások bevonásával.	A diákjai oktatása során szem előtt tartja érdekeit, tanulmányaik sikeres befejezése érdekében figyelembe veszi erősségeiket, gyengeségeiket.	Felelősséget vállal az együttműködésért, annak feltételeit biztosítja.
7.	Ellenőrzési és értékelési	Ismeri a pedagógiai ellenőrzés és értékelés	Törekszik a szummatív mellett a	A tanulók hatékony ismeretelsajátítása

	kompetenciáján belül alakít ki pozitív, megerősítő értékelést a tanulói tevékenységről.	legfontosabb módjait, eszközeit, és képes alkalmazni ezeket az oktató munkája során.	formatív értékelési mód előnyben részesítésére.	érdekében visszajelzéseivel motiválja és támogatja diákjait a jobb eredmény elérése érdekében.
8.	A mesterjelölt fejleszti az SNI-s vagy pszichés problémával küzdő tanulókat az oktató munkája során.	Felismeri az SNI-s vagy más pszichés problémával küzdő tanulókat, ismeri az egyéni bánásmódból adódó pedagógiai kihívásokat és azok megoldási lehetőségeit.	Elfogadó a tőle gondolkodásban, viselkedésben, mentalitásban különböző emberekkel szemben, az oktató munkája során figyelembe veszi az egyéni bánásmód követelményeit.	Az eltérő viselkedés-és gondolkodásmód elfogadásával végzi oktatói feladatait, egyéni bánásmódot igénylő tanulói fejlődése érdekében minden feltételt biztosít.
9.	Alkalmazza a generációkról megtanult ismereteit az oktató munkája során.	Megérti a generációs különbségeket, azok jellemzőit, és a diákjai beilleszkedésének elősegítése érdekében bemutatja munkatársainak ismereteit a gyakorlat során.	Empatikus a tanulókkal szemben, elfogadja a generációs különbségeket, és megbecsüli a generációs jellemzőkből adódó erőforrásokat.	A generációs ismeretek birtokában önállóan irányítja az oktatói munkát.
10.	Alkalmazza a Z generációról megtanult tudását a tanulói motiválása során.	Ismeri a generációs különbségekből adódó pedagógiai kihívásokat és azok megoldási lehetőségeit, felismeri a megfelelő motivációs módszereket.	Nyitott rá, hogy megértse más generációk sajátosságait, és viselkedési motivációit és lehetőség szerint figyelembe vegye azokat az oktatói munkája során.	A gyakorlati oktató munkája során felelősséget vállal a tanulók hatékony motivációjának biztosítása érdekében.
11.	Képes a másik helyzetének átértékelése. Empátiás képességét alkalmazza a diákjaival való oktatói munka során.	Felismeri az egyéni, társadalmi, kulturális és generációs különbségeket. Kapcsolataiban alkalmazni tudja a megértés és az együttműködés kommunikációs formáit.	Figyelemmel kíséri a másik ember fizikai és pszichés állapotváltozását. A másik fél aktuális állapota felé nyitott, arra érzékenyen reagál, igyekszik támogatni a megoldás keresésében.	Értő figyelemmel hangolódik rá a másik fél közlésére. A helyzethez alkalmazkodva gyakorolja a másik álláspontjának megértését.
12.	A gyakorlati oktató	Ismeri az	Az együttműködést	Társas

	munkájában együttműködő kommunikációt alkalmaz a szociális interakciók során.	együttműködő kommunikáció alapvető szabályszerűségeit, és képes annak helyzethez illő alkalmazására.	szem előtt tartva érintkezik kollegáival és tanulóival. Nyitott, pozitív érzelmekkel teli interakciót képvisel.	kapcsolataiban betartja az együttműködő kommunikáció szabályait, korlátozó, agresszív vagy kommunikációs gáttal teli kommunikációt kerüli.
13.	Képes a nyitott, pozitív, odaforduló, mások szükségleteire reagáló kommunikációra.	Érti és azonosítja a nem megfelelő kommunikációs helyzeteket, kiválasztja az oda illő adekvát kommunikációs stratégiát.	Az oktatói munka során szem előtt tartja mások kommunikációs stílusát, tanulói számára példaértékűen képviseli a nyitott, pozitív kommunikációs stílust.	Gyakorlati oktatóként felelősséget vállal a kommunikációjáért, korrigálja saját vagy mások hibás helyzetfelismerését.
14.	Erőszakmentes és konstruktív konfliktusmegoldásokat alkalmaz a munkatevékenysége során.	Ismeri az erőszakmentes kommunikáció eszköztárát, és ennek segítségével képes a konfliktushelyzetben konstruktív, építő módon reagálni. Felismeri, hogy az adott szituációban milyen típusú konfliktuskezelési stratégiát érdemes alkalmazni, és képességeihez mérten használja is azokat.	Törekszik a fennálló probléma sokoldalú megközelítésére, a különböző perspektívák megismerésére, és a helyzetnek megfelelő kommunikációs- és viselkedésmód kiválasztására.	A konfliktuskezelés különböző stratégiáinak ismeretében képességeihez mérten a legmegfelelőbb módon kommunikál, és erre ösztönzi tanulóit, kollegáit is.
15.	Oktatói munkájában a dokumentációs feladatait, adminisztrációs kötelezettségének megfelelően, pontosan készíti el.	A mesterjelölt ismeri a rá vonatkozó dokumentációs feladatokat, azok elkészítésének időkereteit, meghatározóit.	A gyakorlati oktató szakmai munkája mellett önmagára nézve kötelezőnek tartja az adminisztráció pontos tervezését és vezetését is.	A gyakorlati oktató vezeti a szükséges dokumentációkat, az adminisztrációs feladatok pontos elvégzéséért felelősséget vállal.
16.	A gyakorlatban alkalmazza a tanuló	Ismeri a duális szakmai képzésben a	Elkötelezett a jogszabályok	Felelősséget vállal a duális szakmai

	foglalkoztatásának feltételeit érintő jogi alapismereteket, értelmezi a különböző típusú szerződéseket.	jogok és kötelezettségek fogalmát, a tanuló foglalkoztatásának feltételeit, a tanulói juttatások mértékét.	maradéktalan megismerése és megismertetése iránt.	képzés során a jogok és kötelezettségek betartására és betartatására.
17.	Vezeti a tanulók foglalkoztatásával kapcsolatos kötelező tanügyi és egyéb dokumentumokat.	Ismeri a duális képzés során alkalmazandó dokumentációk tartalmát, a kitöltésére vonatkozó szabályokat.	Rendszeresen nyomon követi a tanulói jelenlétet, a dokumentációk szabályszerű vezetését.	Felelősséget vállal a dokumentációk vezetéséért, tartalmáért és határidőre történő teljesítéséért.
18.	Napra készen vezeti és adminisztrálja a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés) folyamatát, szüneteltetését, megszűnését, megszüntetését.	Ismeri és alkalmazza a szakképzési munkaszerződéssel (kifutó jelleggel tanuló szerződéssel) kapcsolatos tartalmi követelményeket és jogszabályi előírásokat.	Rendszeresen nyomon követi a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés) tartalmi megfeleltetését, felülvizsgálja és aktualizálja az adatokat.	Felelősséget vállal a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés) gondozásáért.
19.	Konstruktív, didaktikai szemléletmódot alakít ki az oktatásban. Gondoskodik az oktatás adekvát folyamatáról a gyakorlati képzés elveinek figyelembevételével.	Ismeri a főbb didaktikai elveket és módszereket. Oktatói munkája során képes a megfelelő pedagógiai módszerek és eszközök kiválasztására és azok helyzethez illő alkalmazására.	Munkáját a pedagógia eszköztárának alkalmazásával (motiválás, tervezés, szervezés, ellenőrzés, értékelés) végzi. Törekszik a módszertani sokszínűsége.	A pedagógiai módszer-és eszköztár ismeretében felelősséggel választja ki a helyzetnek megfelelő tanítási módot.
20.	Oktatói munkája során alkalmazza a nevelési-oktatási folyamatokban megtanult nevelési módszereket, eljárásokat.	Ismeri a szervezeti kultúra megtervezésének folyamatát, meghatározza az ehhez szükséges szervezési feladatokat, módszereket.	Munkája során adekvát nevelési attitűdöt képvisel a tanulók optimális fejlődése érdekében.	A tanulók pozitív tevékenységét elősegítő nevelési módszerek alkalmazását képviseli, felelősséget vállal, a tanulói megfelelő nevelésért a szakmai oktatás során.

8.2.2. A tananyagegység tanulási eredményének elérését biztosító tanítási-tanulási folyamat

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység megvalósítása során alkalmazott módszerek, munkaformák
Személyiség típusok jellemzése, befolyásoló tényezői, viselkedési módok jellemzői. Szakmai szocializáció szinterei.	Személyiség típusok jellemzői, Eysenck személyiségfaktorai. A család és a társadalmi csoportok hatása a személyiségfejlődésre. Normális és abnormális viselkedési módok meghatározása, magatartászavarok.	5	-	előadás, magyarázat, megbeszélés, prezentáció
Kommunikáció Generációk közötti kommunikáció.	A kommunikáció fogalma, jellemzői, formái. Generációk közötti eredményes pedagógiai kommunikáció feltételei. Belső és külső kapcsolatrendszerben zajló kommunikáció.	3	3	előadás, magyarázat, megbeszélés, prezentáció kooperatív csoportmunka
Pedagógiai alapfogalmak. Pedagógiai módszerek alkalmazása a nevelő, oktató folyamatokban.	Az oktatás és a gyakorlati képzés elvei, formái, folyamata. Az oktatás és képzés munkaformáinak előnyei hátrányai.	3	1	előadás, magyarázat, szemléltetés, prezentáció kooperatív csoportmunka
Érzelmi intelligencia fogalmi, összetevői. Konfliktuskezelés.	Intra- és interperszonális képességek felismerése, kezelése. Konfliktusok kialakulásának felismerése, oldásának lehetőségei, technikái.	4	2	előadás, magyarázat, megbeszélés projekt módszer
Az oktatás és gyakorlati képzés	A gyakorlati képzés célja, feladatai.	5	3	előadás, magyarázat,

<p>folyamata, munkaformái. Kompetenciák.</p>	<p>A gyakorlati oktatás fő módszerei. Munkatanulás alapjai, eredményességét meghatározó tényezők. A motiválás szerepe a szakmai képzésben. A munkára nevelés módszerei, feltételei. A kompetencia fogalma, általános jellemzői, a kompetenciák típusai. Ellenőrzés, értékelés módjai munkateljesítményének befolyásoló hatása.</p>			<p>megbeszélés</p> <p>kooperatív csoportmunka projekt módszer egyéni feladatmegoldás</p>
<p>Sajátos nevelési igényű tanulók a szakképzésben.</p>	<p>SNI fogalom értelmezése, SNI tanulók differenciált oktatásának módszerei.</p>	2	1	<p>előadás, magyarázat, megbeszélés</p>
<p>Kamarai adminisztráció. Duális képzőhely nyilvántartásba vétele, tanulói foglalkoztatás feltételei.</p>	<p>Adminisztráció jelentősége a szakképzésben. Szakképzéssel kapcsolatos dokumentumok értelmezése, alkalmazása a gyakorlati oktatás során. A duális képzőhelyváltás lehetőségei, lépési jogszabályi előírásai. A gyakorlati képzőhelyen a tanuló foglalkoztatásának jogszabályi háttere. A szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés), szakképzési előszerződés funkciója, tartalmi kritériumai, adminisztrációja. A tanulói juttatások és</p>	8	-	<p>előadás, magyarázat, megbeszélés</p>

	dokumentálása.			
A tananyagegység folyamat közbeni elvárt tanulási eredményének mérésére vonatkozó javaslatok	A tananyagegységen belüli formatív értékelés; a megtanult ismeretek alkalmazásának megfigyelése szóban történő értékelése a gyakorlati feladatok megoldása során, értékelés tekintetében konstruktív visszajelzés a résztvevő számára. A tananyagegység végén átfogó, lezáró értékelés.			
A tananyagegység feldolgozásához ajánlott irodalmak, webhelyek	Kárász Péter és Kárász Péterné Jegyzet a mesterképzések pedagógiai ismeretek tananyagához 2019. Dr. Emőkey András-Dr. Gombos Norbert PhD-Dr. Mészáros Aranka-Rakaczkiné Dr. Tóth Katalin Kamarai Gyakorlati Oktatói Képzés 2019. -oktatási jegyzet-			
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek				
A tananyagegység megvalósításának személyi feltételei	Felsőfokú humán területen szerzett felsőfokú végzettség (pedagógiai, szociális, stb diploma) és/vagy tréneri végzettség és 3 éves tréneri gyakorlat			
A tananyagegység kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám aránya	30%, 12 óra			
Mestervizsga követelmények	A szakképzésért felelős miniszter által közzétett mindenkor hatályos mesterképzés képzési és kimeneti követelmény 5. pontjában meghatározott tárgyi feltételek. A mesterizsga követelményeit a mesterszakma képzési és kimeneti követelmény 7. pontja tartalmazza.			

8.3. Vállalkozásvezetési ismeretek tananyagegység

Célja: A mesterjelölt a tevékenysége során naprakész ismereteket szerezzen a kereskedelem elemeiről, a vállalkozások működtetéséhez, vezetéséhez szükséges alapvető jogi, munkaügyi szabályokról. Legyen képes döntést hozni vállalkozásának eredményorientáltsága alapján gazdasági, pénzügyi, adóügyi, társadalombiztosítási kérdésekben. Szerezzen ismereteket egy vállalkozás sikeres működtetéséhez szükséges marketing, informatikai, logisztikai, ismeretanyagról és az ezekhez a folyamatokhoz kapcsolódó vállalkozói, tervezési, vezetési és dokumentációs feladatok végrehajtásáról. Legyen képes üzleti partnerekkel, üzletfelekkel (beszállítók, kereskedők, vásárlók) kapcsolatot kiépíteni és fenntartani a vállalkozás folyamatos fejlődése érdekében. Figyelmet fordít a hatályos jogszabályoknak megfelelő munkavédelmi, tűzvédelmi, biztonságtechnikai, higiéniai és minőségbiztosítási, környezetvédelmi előírások betartására.

Óraszám: 30 óra

8.3.1. A képzés során megszerzhető kompetenciák

A tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul				
Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Vállalkozást indít és működtet, valamint intézi a működéshez szükséges engedélyek beszerzését.	Ismeri a különböző vállalkozási formákat. Döntést tud hozni, hogy melyik vállalkozási forma számára a legmegfelelőbb. Ismeri a vállalkozás alapításának módját, létrehozásának feltételeit és szükség esetén a változásbejegyzésének folyamatát.	Elkötelezett a vállalkozásra és a gazdasági folyamatokra vonatkozó jogszabályok betartása iránt. A hivatalok szakembereivel együttműködik.	A lehetőségek ismeretében döntést hoz a vállalkozás formájával kapcsolatban. A vállalkozását önállóan vagy segítő szakemberekkel együttműködve működteti, irányítja, a szabályos működéséért felelősséget vállal.
2.	Képes a vállalkozása fenntartható működtetésére, folyamatosan alkalmazkodik a jogi és társadalmi környezet elvárásaihoz, ennek függvényében tervezi, ellenőrzi tevékenységét, szükség esetén változtatásokat eszközöl. Tisztában van az alapvető gazdasági alapfogalmakkal, a piac működésével és összefüggéseivel.	Ismeri a jogszabályi környezet, azok változásait. Tisztában van a vállalkozásával szemben támasztott követelményekkel.	Folyamatosan nyomon követi a vállalkozást érintő változásokat. Törekszik arra, hogy naprakészen tájékozódjon a vállalkozását érintő változásokról. Nyitott az új információk befogadására.	Tudja, hogy tevékenysége nemcsak saját, de közvetlen és közvetett környezetének jövőjét is befolyásolja. Érti, hogy a vállalkozási tevékenységével nem rövidtávra kell tervezni, hiszen a vállalkozás hosszútávra szóló anyagi és erkölcsi felelősséget is jelent.
3.	Megfelelő jogi háttér mellett működteti vállalkozását, szerződést köt, ellenőriz, módosít és jognyilatkozatot tesz.	Ismeri a szerződésmegkötésének, módosításának, megszüntetésének alapvető szabályait. Tisztában van a szerződések alapvető formai és tartalmi	Figyelemmel kíséri a jogszabályi környezet változásait. Felismeri és igénybe veszi jogi szakember segítségét, amennyiben szükség van rá.	Betartja és betartatja a szerződésekből adódó kötelezettségeit. Jogait képes érvényesíteni. Felelősséggel köt

		követelményeivel.		szerződéseket.
4.	Képes a vállalkozása munkaerő gazdálkodását megszervezni, tisztában van az alapvető munkajogi ismeretekkel.	Ismeri a munkaszerződés kötelező tartalmi elemeit, tisztában van a munkáltató és munkavállaló alapvető jogaival és kötelességeivel. Képes szakember segítségével megfelelő munkaszerződést elkészíteni. Tisztában van tájékoztatási kötelességével.	Figyelembe veszi a munkaviszonnyal kapcsolatos jogszabályi változásokat és folyamatosan alkalmazkodik azokhoz.	Betartja és betartatja a munkaszerződésben foglaltakat, a munkaviszonyból adódó jogait képes érvényesíteni.
5.	Képes meghatározni főbb vonalakban a marketing-mix elemeit, menedzseli vállalkozása marketingtevékenységét a többletbevétel elérése érdekében. A marketing-kommunikáció eszközeit ismeri és használja vállalkozása során. Meghatározza a PR és kommunikáció ideális módjait. Döntést hoz, hogy a versenytársakat milyen módon elemzi és az milyen költségekkel jár. Ismeri a közösségi média által kínált marketingeszközöket, és azokat alkalmazza is az eladásösztönzés során.	Ismeri a marketingmix elemeit, azokat beazonosítja és tudatosan alkalmazza a saját vállalkozása során, ezáltal képes többletbevételt elérni. Ismeri a különböző marketing-kommunikációs eszközöket. Döntést tud hozni, hogy melyik marketing-kommunikációs eszköz számára a legmegfelelőbb és azokat alkalmazni tudja vállalkozásának fejlesztése során. Átlátja a PR- és kommunikációs területeket saját vállalkozása, munkaterülete kapcsán, képes megnevezni és beazonosítani az egyes kommunikációs tevékenységeket.	Törekszik átfogóan szemlélni a vállalkozás marketing-tevékenységét. Nyitott a marketingkommunikációs újításokra, reagál a versenytársak kihívására. Szem előtt tartja a PR és kommunikációs technikákat és módszereket, amelyeket a vállalkozása során alkalmaz.	A lehetőségek ismeretében kreatívan dolgozik együtt a marketing területen dolgozó kollégákkal, külső vállalkozásokkal. Folyamatosan új megoldásokat kezdeményez, következetesen végzi a vállalkozás PR és kommunikációs tevékenységének megfelelő részét. Koordinálja a marketing területen dolgozó kollégái munkáját, a feladatok végrehajtását ellenőrzi.
6.	Részt vesz az éves beszámoló elkészítésében, együttműködik a	Főbb vonalakban ismeri a vállalkozások éves beszámolóit,	Igényli, hogy a vállalkozását érintő pénzügyi és számviteli adatok	Legjobb tudása szerint, felelősen állítja ki a szakterületéhez

	beszámolót készítő szakemberekkel.	főbb egységeit, képes azokat átlátni. Ismeri a bevétel, költség és eredmény, hatékonyság, eredményesség kategóriák tartalmát. Tisztában van a beszámoló elemeivel, határidejével, jogi jelentőségével.	bemutassák neki. Kész együttműködni az eredményesség és a hatékonyság fokozása érdekében a vállalkozás vezetőivel, a könyvelővel és a könyvvizsgálóval.	tartozó alapvető pénzügyi-számviteli bizonylatokat. Irányítja és koordinálja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé történő adat- és információ szolgáltatást.
7.	Részt vesz és együttműködik a vállalkozás adózási feladatainak ellátásában, számlákat, bizonylatokat állít ki, rendszerez és eljuttatja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé.	Ismeri a vállalkozások főbb adónemeit, azok bevallási gyakoriságát és befizetési kötelezettségeit. Tisztában van a bizonylati renddel.	Komplexitásában átlátja a vállalkozások adórendszerben elfoglalt helyét. Maximálisan törekszik a tisztességes, és jogkövető adózói magatartásra. Belátja és elfogadja a közteherviselés szabályait.	Irányítja és koordinálja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé történő adat- és információszolgáltatást.
8.	Menedzseli vállalkozása finanszírozását, likviditását. Részt vesz a vállalkozások hitelkérelmének összeállításában, banki ügyintézésben együttműködik.	Ismeri a vállalkozások finanszírozási elveit, likviditását, hitelezési lehetőségeit és azok alapvető feltételrendszerét	Kész együttműködni a pénzügyi szakemberekkel, a pénzügyintézetek ügyintézőivel. Kiemelten kezeli a vállalkozások likviditását. Tudatosan törekszik a bevételek és költségek üzleti terv szerinti betartására. Reagál a külső és belső változások likviditást érintő hatásaira, bevételi és kiadási oldalon egyaránt.	Vezetői irányítás mellett hatékonyan együttműködik a bevételek realizálásában, a költségek és ráfordítások hatékony felhasználásban. Önállóan intézi a rábízott banki, hivatali ügyintézéssel járó feladatokat.
9.	Tisztában van az alapvető infokommunikációs eszközök használatával, azokat felhasználói szinten alkalmazni képes a gyakorlatban.	Ismeri a vállalkozások működtetését segítő szoftvereket. Elektronikus levelezést folytat a vállalkozás működtetésének érdekében.	Nyitott az új informatikai programok használatára, melyek a vállalkozás működtetését elősegítik.	Vezetői irányítás mellett hatékonyan működteti szakemberek segítségével a vállalkozás informatikai rendszerét.

8.3.2. A tananyagegység tanulási eredményének elérését biztosító tanítási-tanulási folyamat

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység megvalósítása során alkalmazott módszerek, munkaformák
Jogi alapismeretek	A jog fogalama, funkciói jogrendszer, jogforrás, hatályosság). Jogviszony elemei, alanyai. Szerződés-kötések alapvető szabályai, szerződések típusai, elemei.	3	2	előadás, magyarázat, egyéni feladat (egy meghatározott szerződéstípus összeállítása),
Vállalkozási, gazdasági ismeretek	A vállalkozásokkal kapcsolatos alapfogalmak, általános jellemzőik. Gazdasági társaságok meghatározása, alapításának feltételei, megszüntetésének módjai. A vállalat környezete, formái. A piac szereplői, kapcsolatai.	4	-	előadás, magyarázat, megbeszélés, projekt módszer kooperatív csoportmunka (üzleti terv készítése)
Pénzügyi és adózási ismeretek	Adózási alapfogalmak, adófajták, adókötelezettség. A pénz meghatározása, funkciói, pénzforgalom, fizetési módok. Számviteli ismeretek.	3	-	előadás, magyarázat, megbeszélés,
Munkaerőgazdálkodás	A munkaviszony keletkezésének és megszűnésének formái, kötelező tartalmi elemei; alapvető jogszabályi előírások. A duális képzésben részt vevő tanuló foglalkoztatásának feltételei.	3	2	előadás, magyarázat, megbeszélés, egyéni feladat (egy munka szerződés összeállítása),
Marketing ismeretek	A marketing fogalma, szükséglet, igény,	5	5	előadás, magyarázat,

	kereslet, kínálat, piacpolitika és befolyásolása. Marketingmix elemei (termék, ár, értékesítés, promóció). Marketingkommunikáció jelentősége, formái.			megbeszélés, kooperatív csoportmunka (egy termék, szolgáltatás arculatának, reklámjának megtervezése, meghatározott piaci szereplőkhöz),
Ügyviteli alapismeretek	E-kereskedelem jelentősége, informatikai technikai ismeretek, webáruház, közösségi média	2	1	előadás, magyarázat, egyéni feladat (egy meghatározott szerződéstípus összeállítása),

A tananyagegység folyamat közbeni elvárt tanulási eredményének mérésére vonatkozó javaslatok	A tananyagegységen belüli formatív értékelés; a megtanult ismeretek alkalmazásának megfigyelése szóban történő értékelése a gyakorlati feladatok megoldása során, értékelés tekintetében konstruktív visszajelzés a résztvevő számára. A tananyagegység végén átfogó, lezáró értékelés.
A tananyagegység feldolgozásához ajánlott irodalmak, webhelyek	Kiss-Feketéné Bodor Barbara Jegyzet a mesterképzések vállalkozási ismeretek tananyagához 2019.
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	Irányított felkészülés során olyan eredeti vagy nyilvános dokumentum(ok)ról készített másolat bemutatása a képzés során az oktatónak, amely a tananyagegységhez kapcsolódik (pl. leltárívek, bérszámfejtési dokumentumok, jegyzőkönyvek, eredménykimutatás, mérleg, stb.); továbbá informatikai programok bemutatása, amely a tananyagegység részihez kapcsolódik.
A tananyagegység megvalósításának személyi feltételei	Felsőfokú gazdasági, közgazdasági, jogi területen szerzett felsőfokú végzettség és/vagy adótanácsadói, adószakértői, könyvvizsgálói oklevél
A tananyagegység kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám aránya	50%, 15 óra
Mestervizsga követelmények	A szakképzésért felelős miniszter által közzétett mindenkor hatályos mesterképzés képzési és kimeneti követelmény 5. pontjában meghatározott

	tárgyi feltételek. A mesterizsga követelményeit a mesterszakma képzési és kimeneti követelmény 7. pontja tartalmazza.
--	--

9. A mesterképzési folyamatba iktatott ellenőrzésének formái:

- 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 tananyagegységenként 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 résztvevő számára.

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 öt éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.

10.2. Személyi feltételek biztosításának módja

Oktatók foglalkoztatása megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását biztosító más szerződéssel.

11. Tárgyi feltételek:

Eszközjegyzék:

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- hőmérők
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- a tisztítás gépei, berendezései
- higiéniai eszközök, berendezések
- a vágást megelőző tevékenység berendezései, eszközei (szállítójármű, érkeztető-, fogadó helyiség berendezései)
- vágóvonal berendezései: kábítás-, vágás-, véreztetés-, perzselés-, tisztítás gépei, a hasítás- és hűtés gépei
- daraboló-csontozó vonal alapgépei: daraboló gépek, csontozó eszközök és gépek, szeparátorok,
- a másodlagos feldolgozás alapgépei: aprító-, vágó-, szeletelő gépek, keverő-, töltőgépek, füstölő-főző, pácolóberendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagolóberendezések

- anyagmozgató gépek és berendezések: felsőpályák, emelőgépek- és szerkezetek, targoncák
- környezetvédelmi eszközök, berendezések
- egyéni védőeszközök és berendezések
- higiéniai eszközök, berendezések
- bolti eszközök és berendezések

Tárgyi feltételek biztosításának módja

A szükséges tárgyi feltételeket a képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.

12. Egyéb speciális feltételek: -

12.1. Egyéb speciális feltételek biztosításának módja: -

13. A mesterképzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

Tanúsítvány kerül kiállításra a 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22.§-a szerint.

A tanúsítvány kiadásának feltételei:

- A felnőttképzési szerződésben rögzítettek maradéktalan teljesítése.
- A megengedett mértéket meg nem haladó hiányzás.
- A mesterképzési folyamatba iktatott ellenőrzések sikeres teljesítése.

14. A mestervizsga követelmények

A mestervizsga követelményeit a szakképzésért felelős miniszter által közzétett mindenkor hatályos Hentesmester mesterképzés képzési és kimeneti követelmény 7. pontja tartalmazza.