

Megnevezése	Húsipari termékgyártó
OKJ azonosító	34 541 03
Nyilvántartásba vételi szám:	E-001082/2015/A004
A képzés célja	
<p>A képzésben résztvevő sajátítsa el a munkakör ellátásához szükséges ismereteket és gyakorlatot, ezáltal legyen képes ellátni az alábbi feladatokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – átvenni a munkaterületet, – felmérni, előkészíteni a szükséges anyagokat, eszközöket, – betartani a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat, – elsődleges feldolgozást és megelőző műveleteket végezni, – darabolást, csontozást végezni, – másodlagos feldolgozást végezni, – félkész és késztermékeket készíteni, – hőkezelt húskészítményeket gyártani, – sózott, pácolt húskészítményeket gyártani, – nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyártani, – húskonzervet készíteni, – befejező műveleteket végezni, – eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni, – betartani a tevékenységre vonatkozó higiéniai, minőségbiztosítási előírásokat, – alpméréseket végezni, – adatot rögzíteni, feldolgozni, szolgáltatni, dokumentálni, – a félkész vagy készterméket átadni a hűtő- vagy tároló raktárnak. 	
A programba való bekapcsolódás feltételei	
Iskolai végzettség	<p>alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai végzettség hiányában a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában</p>
Szakmai végzettség	nincs
Szakmai gyakorlat	nincs
Egészségügyi alkalmasság	szükséges
Előzetesen elvárt ismeretek	nincs
Egyéb feltételek	nincs
A programban való részvétel feltételei	
Részvétel követésének módja	<p>haladási napló vezetése (oktató részéről vezetett hiányzás) részvevők által aláírt jelenléti ív</p>
Megengedett hiányzás	a képzési órák 20%-a, (a meghatározott % a gyakorlati és elméleti órák számának megfelelő arányításával kezelendő)
Egyéb feltételek	Amennyiben támogatás formájában valósul meg a képzés, a támogató által előírt hiányzási arány alkalmazandó.
Tervezett képzési idő	
Elméleti órák száma	324
Gyakorlati órák száma	756

Összes óraszám	1080
A képzés formájának (egyéni felkészítés, vagy csoportos képzés, vagy távoktatás) meghatározása	
A képzés formája	csoportos képzés
A tananyagegységek	
11499-12 Foglalkoztatás II.	
11497-12 Foglalkoztatás I.	
10928-16 Darabolás, csontozás	
10891-16 Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	
10927-16 Vágóhídi munka	
10929-16 Másodlagos húsipari feldolgozás	
10930-16 Húsipari értékesítés	
Képzés hatékonyságának növelése (kiegészítő tevékenység I.) 16 óra	
Munkavállalás elősegítése (kiegészítő tevékenység II.) 24 óra	