

Megnevezése	Húskészítmény gyártó
OKJ azonosító	34 541 05
Nyilvántartásba vételi szám:	E-001082/2015/A005
<b>A képzés célja</b>	
<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"> <li>– átvenni a munkaterületet,</li> <li>– anyagokat átvenni, raktározni,</li> <li>– betartani a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat,</li> <li>– alapméréseket végezni, adatot rögzíteni, feldolgozni, szolgáltatni, dokumentálni,</li> <li>– másodlagos feldolgozást végezni: félkész és késztermékeket készíteni, hőkezelt húskészítményeket gyártani, sózott, pácolt húskészítményeket gyártani, nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyártani, zsírolvasztást végezni, konzervet készíteni, tartósító műveleteket végezni, befejező műveleteket végezni,</li> <li>– eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni,</li> <li>– betartani a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat.</li> </ul>	
<b>A programba való bekapcsolódás feltételei</b>	
Iskolai végzettség	alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában megkezdhető a 41/2013.(V.28.) VM rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai végzettség	-
Szakmai gyakorlat	-
Egészségügyi alkalmasság	szükségesek
Előzetesen elvárt ismeretek	-
Egyéb feltételek	-
<b>A programban való részvétel feltételei</b>	
Részvétel követésének módja	haladási napló vezetése (oktató részéről vezetett hiányzás) résztvevők által aláírt jelenléti ív
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.
<b>Tervezett képzési idő</b>	
Elméleti órák száma	56
Gyakorlati órák száma	224
Összes óraszám	280
<b>A képzés formájának (egyéni felkészítés, vagy csoportos képzés, vagy távoktatás) meghatározása</b>	
A képzés formája	csoportos képzés
<b>A tananyagegységek</b>	
10926-12 A húsipari és malomipari munkavégzés követelményei	
10928-12 Darabolás, csontozás	
10929-12 Másodlagos húsipari feldolgozás	