

**07213019 számú Baromfiipari-feldolgozó megnevezésű
szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó
programkövetelmény**

1. A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

- 1.1 Megnevezése: Baromfiipari-feldolgozó
- 1.2 Ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 0721

2. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerzhető szakképesítés

- 2.1 Megnevezése: Baromfiipari-feldolgozó
- 2.2 Szintjének besorolása
 - 2.2.1 Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 3
 - 2.2.2 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 3
 - 2.2.3 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

3. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerzhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:

- 3.1 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.
- 3.2 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.
A képesítési követelményt előíró jogszabály: -

4. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:

A baromfiipari-feldolgozó ismeri az élő baromfi átvételének műveleteit, jogszabályi előírásait, az átvételre vonatkozó élelmiszerbiztonsági előírásokat.
Tisztában van a baromfi anatómiai felépítésével.

Technológiai, higiéniai és munkabiztonsági ismereteit felhasználva képes végrehajtani az élő baromfi szakszerű vágását, tisztítását, zsigerezését, a tisztított és kizsigerezelt testek további elsődleges- és továbbfeldolgozását.

A vágási termékből nyers, félkész vagy készterméket állít elő.

Baromfifeldolgozási alpműveleteket végez, alapanyagokat, félkész és késztermékeket osztályoz, tisztít, aprít, kever, tartósít, mozgat és csomagol.

Felismeri a csomagolóanyagokat, és a jogszabályi előírásoknak megfelelően használja azokat. Felismeri a húsok romlási folyamataira jellemző érzékszervi elváltozásokat, és tudását alkalmazva képes megelőzni a kedvezőtlen folyamatok kialakulását.

Az élelmiszerek tartósítása témakörben szerzett ismereteit alkalmazva elvégzi az egész, a darabolt testek, valamint a továbbfeldolgozott termékre jellemző tartósítását.

Munkája során szakszerűen, a munkabiztonsági előírásokat betartva előkészíti, szakszerűen üzemelteti a technológiai gépeket, berendezéseket, és tisztán tartja azokat.

Használja a termelési adatok nyilvántartásához szükséges szoftvereket.

Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai és technológiai, tűzmunka-, állat-, energia-, környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával végzi.

Törvényi előírásokat figyelembe véve kezeli a technológia tevékenységek során keletkezett hulladékokat.

5. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása:

5.1 Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll: -

5.1.1 Az oltalom típusának megjelölése: -

5.1.2 Nyilvántartó hatóság: -

5.1.3 Azonosító vagy nyilvántartásba vételi száma: -

6. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés megkezdéséhez szükséges bemeneti feltételek:

6.1 Iskolai előképzettség: alapkü iskolai végzettség

6.2 Szakmai előképzettség: nem szükséges

6.3 Egészségügyi alkalmassági követelmény: foglalkozás-egészségügyi alkalmassági igazolás szükséges

6.4 Szakmai gyakorlat területe és időtartama: nem szükséges

7. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés elvégzéséhez szükséges foglalkozások minimális és maximális óraszám (Amennyiben a programkövetelmény modulszerű felépítésű, a minimális óraszám a modulonként meghatározott minimális, a maximális óraszám a modulonként meghatározott maximális óraszámok összege):

7.1 Minimális óraszám: 450

7.2 Maximális óraszám: 600

8. A szakmai követelmények leírása:

8.1 Nem modulszerű felépítés esetén:

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
<p>Végrehajtja az élő baromfi átvételét, és vágás előtti pihentetését. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat.</p> <p>Ismeri, és rögzíti a dokumentáción szereplő adatokat az adatszolgáltatási, és nyomonkövetési rendszerben.</p>	<p>Ismeri az élő baromfi átvételének jogszabályi, élelmiszerbiztonsági előírásait.</p> <p>Tisztában van az élőállat szállítás és átvétel állatvédelmi előírásaival.</p> <p>Tisztában van a vágás előtti pihentetés műveletének lépéseivel, a pihentetés vágóállatokra és húsmínőségre gyakorolt hatásaival.</p> <p>Ismeri az élő állat pihentetéséhez szükséges paramétereket, illetve a kritikus helyzetekben szükséges helyesbítő eljárásokat</p>	<p>Munkavégzése során kellő figyelmet fordít a jogszabályi előírások maradéktalan betartására.</p> <p>Törekszik a műveletek technológiai szakszerűségére, higiénikus, biztonságos végrehajtására.</p>	<p>Az érvényben lévő energia-, környezet-, tűz- és munkavédelmi, minőségirányítási, élelmiszerbiztonsági és állatjóléti rendszerek előírásai alapján végzi feladatait.</p> <p>Munkáját csoportvezető és üzemvezető irányítása alatt önállóan végzi.</p> <p>Felelősséget vállal saját munkájáért.</p> <p>Munkája során betartja az üzem technológiai, higiéniai, és munkabiztonsági utasításaiban meghatározottakat.</p>
<p>Elvégzi az élőállatok kábítását, valamint a kábítás hatékonyságának ellenőrzési műveleteit.</p> <p>Végrehajtja az állatok elvéreztetését.</p>	<p>Ismeri az élőállatok kábítási módjait, a kábítási paramétereket, a kábítási hibákat.</p> <p>Ismeri a kábítás során alkalmazott gépek, berendezések működési elvét.</p> <p>Tisztában van a baromfi elvéreztetésének szakszerű műveletével, az elvéreztetés technológiai jelentőségével, hatékonyságának a húsmínőségre gyakorolt hatásával.</p> <p>Ismeri az elvéreztetés állatjóléti, higiéniai, tűz- és munkabiztonsági, minőségirányítási, energi irányítási és környezetvédelmi előírásait.</p>	<p>Törekszik a műveletek technológiai szakszerűségére, higiénikus, biztonságos végrehajtására.</p>	<p>Munkája során betartja az üzem technológiai, higiéniai, és munkabiztonsági utasításaiban meghatározottakat.</p>

<p>Végrehajtja az állatok tisztítását, zsigerelesét.</p>	<p>Ismeri a baromfik anatómiai felépítését, zsigeri szerveinek elhelyezkedését a testen belül.</p> <p>Ismeri a baromfi tisztításának, zsigerelesének technológiai műveleteit, a zsigereles minőségügyi, higiéniai, tűz- és munkabiztonsági, energiairányítási, környezetvédelmi előírásait.</p> <p>Tisztában van a tisztítás, zsigereles szakember végrehajtásának jelentőségével, a termékminőségre gyakorolt hatásaival.</p> <p>Ismeri a tisztítás, zsigereles során alkalmazott gépek, berendezések működési elvét, energiairányítási, környezet-, tűz- és munkabiztonsági és minőségügyi előírásait.</p>	<p>Betartja a technológiai szabályokat.</p> <p>Törekszik a tisztítási, zsigerelesi technológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására.</p> <p>Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát.</p> <p>A legjobb minőségű termék előállítása érdekében munkáját igyekszik szakszerűen és precízen végrehajtani</p>	<p>Az érvényben lévő energia-, környezet-, tűz- és munkavédelmi, minőségirányítási, élelmiszerbiztonsági rendszerek előírásai alapján végzi feladatait.</p> <p>Munkáját csoportvezető és üzemvezető irányítása alatt önállóan végzi.</p> <p>Felelősséget vállal saját munkájáért.</p>
<p>A vevői igényeket figyelembe véve darabolja a tisztított, zsigereles, hűtött baromfiteket.</p>	<p>Ismeri a vágóbaromfi fajokat, a baromfi anatómiai felépítését, csontvázát, izomzatát.</p> <p>Ismeri a darabolás műveleteit, élelmiszerbiztonsági, higiéniai és munkabiztonsági előírásait.</p> <p>Tisztában van a darabolás során alkalmazott gépek, berendezések működési elvével, munkabiztonsági előírásaival.</p>	<p>Fontosnak tartja a különböző baromfifajok szervezeti felépítésének elsajátítását ahhoz, hogy az elsődleges feldolgozásnál pontos munkát végezzen.</p> <p>A legjobb minőségű termék előállítása érdekében törekszik a pontos munkavégzésre, a darabolási műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására.</p> <p>Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát.</p>	<p>Munkája során betartja az üzem technológiai, higiéniai, és munkabiztonsági utasításaiban meghatározottakat.</p>

<p>A különféle baromfi- ipari termékek csomagolási módjait megfelelően alkalmazza. A jogszabályoknak megfelelően jelöli a termékeket.</p>	<p>Tisztában van a különböző csomagolási módok gépi technológiájával, folyamatával. Tudatában van a csomagolási módok technológiai, higiéniai és élelmiszer-biztonsági jelentőségével. Ismeri az alkalmazható csomagolóanyagok tulajdonságait, felhasználásuk környezetvédelmi előírásait. Tisztában van az élelmiszerek jelölésének jogszabályi előírásaival. Ismeri a csomagoló gépek, berendezések működési elvét, higiéniai és tűz- és munkabiztonsági előírásait.</p>	<p>Törekszik a csomagolás technológiai műveleteinek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. A legjobb minőségű termék előállítása érdekében munkáját igyekszik szakszerűen és precízen végrehajtani. Betartja a termékjelölésre vonatkozó előírásokat.</p>	<p>Az érvényben lévő energia-, környezet-, tűz- és munkavédelmi, minőségirányítási, élelmiszer-biztonsági rendszerek előírásai alapján végzi feladatait. Munkáját csoportvezető és üzemvezető irányítása alatt önállóan végzi. Felelősséget vállal saját munkájáért. Jelzi a gyártás során elkövetett esetleges hibákat, majd utasításra korrigálja azokat. Képes az önellenőrzésre. A felmerülő problémákat munkahelyi vezetője segítségével megoldja.</p>
<p>Elvégzi a baromfi termékek tartósítását.</p>	<p>Ismeri a tartósítási eljárások, technológiák alkalmazásának célját, tartósítási módokat, a tartósítás élelmiszerbiztonságra és termékminőségre gyakorolt hatását. Ismeri a tartósítás gépeinek, berendezéseinek működési elvét, és kézi folyamatait, higiéniai és tűz- és munkabiztonsági előírásait.</p>	<p>Pontosan betartja a tartósítási eljárások műveleteit, odafigyel annak szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Értő figyelemmel kíséri a munkafolyamatokat.</p>	<p>Az érvényben lévő energia-, környezet-, tűz- és munkavédelmi, minőségirányítási, élelmiszer-biztonsági rendszerek előírásai alapján végzi feladatait. Munkáját csoportvezető és üzemvezető irányítása alatt önállóan végzi. Képes az önellenőrzésre. A felmerülő problémákat munkahelyi vezetője segítségével megoldja.</p>

<p>Félkész terméket állít elő</p>	<p>Ismeri a félkész termékek gyártásának technológiai lépéseit. Tisztában van a gyártás során alkalmazott technológiai paraméterekkel, az energiairányítási, környezetvédelmi, tűz- és munkavédelmi, higiéniai élelmiszer-biztonsági előírásokkal. Ismeri a termékek előállításánál alkalmazott gépek, berendezések működési elvét, higiéniai, tűz- és munkabiztonsági előírásait.</p>	<p>A legjobb minőségű termék előállítása érdekében törekszik a pontosságra, szakszerűségre.</p>	<p>Az érvényben lévő energia-, környezet-, tűz- és munkavédelmi, minőségirányítási, élelmiszerbiztonsági rendszerek előírásai alapján végzi feladatait. Munkáját csoportvezető és üzemvezető irányítása alatt önállóan végzi. Képes az önellenőrzésre. A felmerülő problémákat munkahelyi vezetője segítségével megoldja. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.</p>
<p>Továbbfeldolgozott terméket állít elő</p>	<p>Ismeri a továbbfeldolgozott termékek gyártásának technológiai lépéseit. Tisztában van a gyártás során alkalmazott technológiai paraméterekkel, az energiairányítási, környezetvédelmi, tűz- és munkavédelmi, higiéniai élelmiszer-biztonsági előírásokkal. Ismeri a termékek előállításánál alkalmazott gépek, berendezések működési elvét, higiéniai, tűz- és munkabiztonsági előírásait.</p>	<p>Körültekintő a szakterületén végzett munkája iránt, pontosan betartja a technológiai utasításokat.</p>	<p>A felmerülő problémákat munkahelyi vezetője segítségével megoldja. Munkája során betartja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.</p>
<p>Munkavégzése során alkalmazza a környezetirányítási, energiairányítási, valamint az élelmiszerbiztonságirénde- ndszerek előírásait.</p>	<p>Ismeri a HACCP-, az ISF-rendszer elemeit, alapjait. Tisztában van a nyomon követhetőség jelentőségével, valamint a Jó higiéniai és Jó gyártási gyakorlat (GHP, GMP) elvével. Betartja az allergénpolitikát, állatjóléti jogszabályokat. Tisztában van az energiairányítási és a környezetirányítási rendszerek tartalmával, és fontosságával.</p>	<p>Az élelmiszer előállítás higiéniai előírásait magára nézve kötelezőnek tartja.</p>	<p>Munkavégzés közben az érvényben lévő rendszereket, szabályokat önállóan alkalmazza.</p>

A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezeli, üzemelteti, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat.	Ismeri a technológia során alkalmazott gépek, berendezések működési elvét, szakszerű kezelését. Ismeri a gépek üzem közbeni szabályozási lehetőségeit, felismeri a hibás működés jeleit. Ismeri a gépek tisztántartásának folyamatait.	Betartja a gépek és berendezések kezelési utasításait. Törekszik az eszközök szabályos kezelésére, és biztonságos használatára. Nyitott az új technikai megoldásokra. Alkalmazza a gépek tisztántartásának folyamatait.	Vezetői felügyelet alatt önállóan tudja használni a munkaeszközöket, kezelni, üzemeltetni a gépeket, berendezéseket. Munkája során betartja a gépek biztonságos üzemeltetésére vonatkozó követelményeket.
Szakszerűen kezeli a keletkezett hulladékokat.	Ismeri a hulladékok kezelésének szabályait, a szelektív hulladékkezelés fontosságát, az aktuális környezetvédelmi előírásokat.	Törekszik a szelektív hulladékgyűjtésre, a keletkezett hulladékok mennyiségének minimalizálására a környezetvédelmi előírások betartására.	Az előírásokat figyelembe véve vezetői irányítás mellett, önállóan kezeli a hulladékokat.
Használja a termelési adatok nyilvántartására szolgáló vállalatirányítási szoftvereket munkája során.	Ismeri és alkalmazza a munkájához kapcsolódó szoftvereket.	Fontos számára az üzemi nyilvántartási rendszer működtetése.	Önállóan használja a megfelelő szoftvereket.

8.2 A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban: igen/nem

9. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés társadalmi-gazdasági hasznosíthatóságának bemutatása (munkaerő-piaci relevanciája):

9.1 Az élelmiszerfogyasztási szokások átalakulása magával hozta az élelmiszeripar fejlődését, gépiesítését, ezzel együtt a baromfifeldolgozás rohamos fejlődését is. A felelős és felgyorsult élelmiszer-előállítás megköveteli a képzett szakemberek részvételét. A baromfifeldolgozás során szükség van olyan alapvető ismeretekkel rendelkező munkaerőre, akik rendelkeznek a baromfiipari-feldolgozás alapismereteivel, ismerik a törvényi, higiéniai előírásokat, az egyes részfolyamatokban aktívan részt tudnak venni. A vevői igények maradéktalan kiszolgálása és a hatékonyság növelése miatt megnőtt az igény az automatizálásra, a feldolgozás folyamatainak gépesítése, a technológia fejlődése megköveteli a képzett munkaerő alkalmazását. Ezért szükséges a gépeket jól ismerő és kezelő, kiszolgáló szakemberek képzése. A jól képzett baromfiipari-feldolgozó szakember szakmai tudása biztos hátteret ad a hazai baromfifeldolgozásnak.

10. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:

10.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek:

10.2 Írásbeli vizsga

10.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Baromfi elsődleges- és továbbfeldolgozásának ismertetése

10.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: 35 kérdésből álló írásbeli teszt feladatlapon, melynek témakörei és a témakörök megoszlása a feladatok között:

Baromfiipari feldolgozási technológia 40 %

Baromfiipari gépek, berendezések működési elve, munkabiztonsági előírásai 20 %

Tűz- és munkavédelmi, higiéniai és állatvédelmi ismeretek 20 %

Környezetvédelmi ismeretek 20 %

A feladattípusok megoszlása:

- 15 db igaz-hamis eldöntendő kérdés
- 10 kérdés egyszeres választás, három válaszlehetőség közül
- 10 kérdés többszörös feleletválasztó feladat, (4 lehetőségből 2 jó megoldás) Minden jó válasz pontot ér, rossz válaszáért nem jár pontlevonás.

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

10.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 20 %

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgafeladat értékelése javítási és értékelési útmutató alapján történik.

10.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 41 %-át elérte.

10.3 Projektfeladat

10.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése:

Baromfi elsődleges- és továbbfeldolgozás gyakorlati feladat

10.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

a) vizsgarész: Baromfi csontozása, csomagolása

A fenti vizsgatevékenységekkel összefüggésben a vizsgabizottság szakmai kérdéseket tesz fel a vizsgázónak.

b) vizsgarész: Baromfi húsból félkész vagy késztermék előállítás

A fenti vizsgatevékenységekkel összefüggésben a vizsgabizottság szakmai kérdéseket tesz fel a vizsgázónak.

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

10.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 80 %

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

a) vizsgarész:

- Az adott technológiai műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (50%)
- A munkavégzéshez szükséges eszközök/gépek/berendezések szakszerű használata (25%)
- A munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (15%)
- A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés szakmai tartalma (10%)

A vizsgarész aránya a vizsgatevékenységen belül: 50 %

b) vizsgarész:

- Az adott technológiai műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (50%)
- A munkavégzéshez szükséges eszközök/gépek/berendezések szakszerű használata (25%)
- A munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (15%)
- A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés szakmai tartalma (10%)

A vizsgarész aránya a vizsgatevékenységen belül: 50 %

10.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 51%-át elérte.

10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A vizsga során biztosítani kell olyan személy jelenlétét, aki a vizsgán használt gépek és berendezések biztonságos, és folyamatos üzemelését felügyeli, a vizsga zavartalan lebonyolítása érdekében elhárítja az esetleges műszaki meghibásodást.

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Daraboló-, vágó- csontozó kéziszerszámok
Egyéni és csoportos munkavédelmi és higiéniai eszközök, berendezések
Digitális és kézi mérőeszközök,
Elsődleges feldolgozás gépei
Másodlagos feldolgozás gépei, berendezései
Környezetvédelmi eszközök, berendezések
Kézi anyagmozgató eszközök

10.6 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

10.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: -

10.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -

11. A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek
