

MESTO Csoport Kft

Engedély száma: E/2021/000064

Képzési program

Húskészítmény gyártó tanfolyamhoz

1.1 Képzés megnevezése	Húskészítmény gyártó
1.2 Programkövetelmény megnevezése	Húskészítmény gyártó
1.3 Programkövetelmény azonosító száma	4 0721 05 08
1.4 A képzés célja	A szakmai képzés keretén belül megismertetni a tanfolyami résztvevőkkel a húskészítmény gyártó feladatköréhez tartozó - a képzési program tananyagegységeiben felsorolt témákhoz kapcsolódó - elméleti és gyakorlati tudnivalókat
1.5 A képzés célcsoportja	Vállalati vezetők döntése alapján beiskolázott munkavállalók és / vagy a saját elhatározásukból fejlődni, tovább lépni akaró személyek. A képzési program elérhető minden olyan egyén számára is, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető új szakmai képesítés megszerzését tűzte ki célként maga elé.
1.6 Tervezett képzési idő	240 óra
1.7 Maximális csoportlétszám	32 fő

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- Alapanyagok mennyiségi-, minőségi átvételét, vizsgálatát, dokumentálását végezni a másodlagos húsfeldolgozás folyamatában.
- Félkész- és késztermékek átadását végezni.
- A húskészítmény gyártás során előkészíteni, mérni, aprítani, gépeket anyaggal ellátni, termékkel kiszolgálni, leszedni, felrakni, összegyűjteni, egyszerű részműveletet végezni.
- Szakszerűen és biztonságosan üzemeltetni az egyszerűbb húskészítmény-gyártó gépeket és berendezéseket.
- Melléktermékeket gyűjteni, osztályozni, szállítani és kezelni, az előírások betartása mellett.
- A technológiai műveleteket vezetői irányítás és felügyelet mellett önállóan végezni.
- Betartani a higiéniai, minőségbiztosítási, munkavédelmi, tűz- és környezetvédelmi előírásokat.

3. A programba való bekapcsolódás és részvétel feltételei

3.1 Iskolai végzettség	alapfokú iskolai végzettség
3.2 Szakmai előképzettség	-
3.3 Egészségügyi alkalmassági követelmények	szükséges
3.4 Előírt gyakorlat	-
3.5 Részvétel követésének módja	A képzésben résztvevő által aláírt jelenléti ív (és/vagy a képzésben résztvevővel elektronikus úton folytatott szakmai felkészítést ellenőrző, igazoló dokumentum)
3.6 Megengedett hiányzás	20% (A felnőttképzési szerződés azonnali hatállyal felmondható, ha a képzésben részt vevő személy a kontaktórákról a képzési programban meghatározott időnél igazolatlanul többet mulasztott.)
3.7 Egyéb feltételek	A képzésre jelentkező kérheti előzetes tudásának mérését, melynek eredményét figyelembe véve kell a résztvevő számára a képzés óraszámát meghatározni.

4. A tananyag egységei, azok célja, terjedelme és óraszámai

Tananyagegységek		Képzésbe beszámítható óraszám	Ebből
			Kontaktóra - hagyományos tanóra és valós idejű online óra, Önálló felkészülés
4.1.	Húsipari alapműveletek	38	38
4.2.	Másodlagos feldolgozás	202	202
Összesen:		240	240

4.1 Tananyagegység	Húsipari alapműveletek	Óraszám	Munkaforma	Módszer
Célja	Megismertetni a résztvevőkkel a legfontosabb mikroorganizmus-csoportokat, tudjanak különbséget tenni a káros és hasznos tevékenységű mikroorganizmusok között. Csoportosítani tudják az emberre veszélyes és emberre nem veszélyes állatbetegségeket. A tanulók ismerjék azokat az eljárásokat, amelyek gátolják a mikroorganizmusok életműködését, vagy elpusztítják azokat. Ismerjék meg a húsiparban alkalmazott élelmiszer-biztonsági rendszerek fajtáit, felépítését, működését. A tanulók tisztában legyenek a húsipar számára legfontosabb vágóállatfajokkal, illetve -fajtákkal, és azok hasznosítási irány szerinti csoportosításával. Megismerjék a hús összetételét, vágás utáni elváltozásait, a rendellenes húsérési folyamatok kialakulásának körülményeit. Megértésük a legfontosabb romlási folyamatokat és a késleltetésükre, kiküszöbölésükre alkalmazott tartósítási műveleteket. Megismerjék a késztermékek csomagolási módjait, a csomagolás során alkalmazott gépek, berendezések működését, környezetvédelmi, higiéniai és munkabiztonsági előírásait.	-	-	-
Tartalom (témakörök)	A mikroorganizmusok csoportosítása és életműködése A tisztító- és fertőtlenítőszer hatása a mikroorganizmusokra, mikroorganizmusok szaporodásának gátlására és/vagy elpusztítására alkalmazott eljárások Állatbetegségek Élelmiszer-biztonság Vágóállatfajok,-fajták, a vágóállatok szervezetének felépítése A hús összetétele, vágás utáni elváltozásai, Romlások Tartósító eljárások, Adalékanyagok Burkolóanyagok és csomagolótechnológia A húsipari termékcsoportok főbb termékei Gyártástechnológiai műveletek és gépek alkalmazása és üzemeltetése	38	Kontaktóra - hagyományos tanóra és valós idejű online óra, Önálló felkészülés	Előadás, magyarázat, megbeszélés, oktató video, Irányított egyéni munka Egyéni feladatmegoldás

4.2 Tananyagegység	Másodlagos feldolgozás	Óraszám	Munkaforma	Módszer
Célja	Megismertetni a résztvevőkkel az alapvető informatikai ismereteket, hogy rögzíteni tudják az adatokat az informatikai nyomonkövetési rendszerben. Képesek legyenek a gyártási anyagok mennyiségének kiszámítására. Ismerjék a mennyiségi mértekegységeket, képesek legyenek kimérni a gyártáshoz szükséges anyagmennyiségeket. Ismerjék az egyes termékcsoportokra jellemző gyártástechnológiai műveleteket, tartósítási, készterméktárolási módokat, előírásokat. A munkabiztonsági előírásokat figyelembe véve magabiztosan használják a kéziszerszámokat, tudják biztonságosan működtetni a gyártás során használt berendezéseket. Ismerjék és alkalmazzák a higiéniai előírásokat. Ismerjék a sózás-pácolás környezetterhelő hatását. Tisztában legyenek a zsírsütés elméleti hátterével. Képesek legyenek ellenőrizni és elvégezni a hagyományos zsírsütés műveletét.	-	-	-
Tartalom (temakörök)	Informatikai alapismeretek Alapvető szakmai számítások Munkabiztonság, higiénia Vörösrak, felvágottak, füstölt, főtt kolbászek, belsőségből készült húskészítmények gyártástechnológiája Nyers kolbászek, szalámi-félék, gyorsfagyasztású-fermentált kolbászek gyártástechnológiája Hagyományos és gyorspácolási technológiák Étkezési szalonnák előállítása Hagyományos zsírgyártás	202	Kontaktóra - hagyományos tanóra és valós idejű online óra, Önálló felkészülés	Előadás, magyarázat, megbeszélés, oktató videó Irányított egyéni munka Egyéni feladatmegoldás

5. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

- Képzés közbeni értékelés (értékelési mód fejlesztő formája): A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.

A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai: Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás, Képzésben résztvevő visszajelzései, Beszélgetés

A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.

Résztvevő záró értékelése: A záróvizsga a képzés végén történik a képző képzési programjában leírtak szerint.

Megszerezhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg”

„Nem felelt meg” minősítés esetén egy alkalommal lehetőséget biztosít a képző a sikertelen záróvizsga megismétlésére. Abban az esetben, amennyiben a kihirdetett időpontban a tanfolyami résztvevő nem vesz részt a záróvizsgán, vagy annak valamely vizsgatevékenységén, akkor a hiányzása is az adott vizsgatevékenységet illetően sikertelen vizsgának minősül.

A képzés elvégzésével megszerezhető dokumentum: TANÚSÍTVÁNY

A képzés elvégzéséről szóló Tanúsítvány kiadásának feltételei:

A tanfolyami résztvevő képzéssel kapcsolatos kötelezettségeinek teljesítése

A záró vizsga megfelelő minősítésű teljesítése.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

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

Belső záróvizsga:

Projektfeladat

A belső záróvizsga vizsgatevékenység megnevezése: Húskészítmény gyártó projektfeladat

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység két vizsgarészből áll.

1. rész: A húskészítmény gyártás részműveletét és az ehhez kapcsolódó gépek, berendezések működtetését végzi.
2. rész: A részművelet befejezése után a munkaterület -szabályoknak megfelelő -takarítását, fertőtlenítést elvégzi.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- a gyártástechnológiai műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (60%)
- a gépek, berendezések biztonságos és rendeltetésszerű üzemeltetése (20%)
- a takarítás, fertőtlenítés szakszerű, szabályszerű elvégzése (10%)
- munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (10%)

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

A vizsgatevékenység eredménytelen, ha a tanuló megszerezhető pontszám 40%-ánál kevesebbet ért el.

6. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

6.1 Személyi feltételek

- képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettség, vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítés
- végzettség hiányában 2 év igazolható szakmai gyakorlat

6.2 Tárgyi feltételek

Általános tárgyi feltételek:

a tényleges csoportlétszámnak megfelelő, felnőtt méretű tanulói asztalok és székek tábla vagy flipchart -- szükség esetén projektor vagy írásvetítő kiegészítő felszerelések: megfelelő világítás és szellőzés, ruhafogas, szemetes, stb. megfelelő kiszolgáló létesítmények: Mosdó – képzési helyszínenként min. egy.

6.3 Egyéb speciális feltételek

- ipari mérleg
- számítógép
- mérőeszközök
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- a tisztítás eszközei
- higiéniai eszközök, berendezések
- a másodlagos feldolgozó alapgépei
- anyagmozgató gépek, berendezések
- környezetvédelmi eszközök, berendezések
- egyéni védőeszközök és berendezések

6.4 Személyi, tárgyi és egyéb speciális feltételek biztosításának módja

A személyi feltételek megbízási, felhasználási vagy vállalkozási szerződés keretében, a tárgyi feltételek pedig - helyszíntől függően - saját vagy bérelt tulajdonként kerülnek biztosításra.

7. Egyéb kiegészítő információk

A képzésre jelentkező kérésére előzetes tudásmérést biztosítunk.

Előzetes tudásmérés: annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére, amelynek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni.

Szakértői vélemény:

1. A képzési program megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek, valamint a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.), továbbá a szakképzésről szóló 2019évi LXXX. törvénynek, valamint a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) kormányrendeletnek.
2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.

Minősítés helye, dátuma: Csolnok, 2022.06.25.

Tóthné Hajdu Gabriella
Szakértő neve

FSZ/2020/000008
Szakértői nyilvántartási szám

Tóthné Hajdu Gabriella
Szakértő aláírása

MESTO CSOPORT KFT

2521 Csolnok, Park u. 9.

Adószám: 26769215-2-11

Banksz.: 11740023-24025540

Intézmény képviselőjének aláírása

MESTO CSOPORT KFT

2521 Csolnok, Park u. 9.

Adószám: 26769215-2-11

Banksz.: 11740023-24025540

Szakmai vezető aláírása