

07213019**Baromfiipari - feldolgozó****Képzési Program**

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szkt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a 07213019 számú Baromfiipari-feldolgozó megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelmény alapján készült.

Baromfiipari-feldolgozó képzésünk célja:

Olyan naprakész ismeretekkel rendelkező szakember képzése akik ismerik a baromfi feldolgozásának lépéseit, technológiáit, a tevékenységre vonatkozó jogszabályi háttérrel és élelmiszerbiztonsági előírásokat: tisztában vannak a baromfi felépítésével, képesek az élő baromfi szakszerű átvételére, végre tudják hajtani az élő baromfi szakszerű vágását, tisztítását, zsigerlését, a zsigerelt test elsődleges és másodlagos felhasználását. Képesek nyers, félkész és késztermékek előállítására, azok tartósítására, csomagolására betartva a szükséges élelmiszerbiztonsági előírásokat. A feldolgozás során használt gépeket és berendezéseket szakszerűen tudják működtetni a munkabiztonsági szabályok betartása mellett. Munkájukat a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási-, környezetvédelmi-, élelmiszerbiztonsági- és egyéb vonatkozó előírások betartásával végzik.

A képzésről:**Iskolai előképzettség:** alapkú végzettség**Egészségügyi alkalmassági követelmény:** szükséges**Szakmai képzés óraszám:** 500 óra**Megengedett hiányzás:** 20 %**Nem kontakt óra:** a tananyag egységek óraszámának legfeljebb 40 %-a.**A képzés tananyag egységei:****Élelmiszer alapismeretek és húsipari alpműveletek:** 72 óra

A tananyag egység célja: A képzésben résztvevő ismerje meg az élelmiszeripari technológiákat, a géprajzi alapismereteket, szakmai számításokat, alapvető munkavédelmi és higiéniai eljárásokat, állatbetegségeket, baromfi fajtákat, a baromfi anatómiai felépítését.

Baromfiipari feldolgozási technológia és gépei: 380 óra

A tananyag egység célja: A képzésben résztvevő ismerje meg az élőállat (vágóállat) felvásárlásának menetét szállítását. A baromfi vágás technológiáit a tartósító eljárásokat, csomagolási módok gépi technológiáit, darabolás, csontozás műveleteket, félkész termék gyártását, tovább feldolgozott termék gyártását.

Jogszabályismeret: 18 óra

A tananyag egység célja: A képzésben résztvevő ismerje meg az élelmiszeripari jogszabályokat, a hatályos élelmiszerkönyvi termékleírásokat, állatjóléti, állatvédelmi előírásokat.

Környezetvédelem, üzemi higiénia és biztonság: 30 óra

A tananyagegység célja: A képzésben résztvevő ismerje meg a munkaruha funkcióját, az élelmiszerbiztonság legfontosabb elemeit; az élelmiszerek biztonságát meghatározó és veszélyeztető tényezőket, élelmiszerbiztonság alapjait, GHP, GMP az élelmiszerbiztonsági rendszerekhez kapcsolódó dokumentáció helyes vezetését, minőségirányítással és élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos szabványrendszereket (ISO, ISI , BRC-rendszerek), HACCP jelentését, jelentőségét.

A képzésben résztvevő teljesítményét értékelő rendszer leírása:

A képzési folyamatban tananyagegységenként történik a résztvevő teljesítményének értékelése tananyagzáró vizsgák keretében. Ennek minősítése „megfelelt” vagy „nem megfelelt”. A képzésben résztvevő „megfelelt” minősítést kap, ha az előírt feladatok végrehajtása minimum 50%-os minősítésű.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

- tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése
- képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány és
- a képzésben résztvevő igazolt és igazolatlan hiányzása nem haladhatja meg az adott tananyagegység 20%-át.

Képesítő vizsga:

A Baromfiipari-feldolgozó szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát akkreditált vizsgaközpont szervezheti. A képesítő vizsga egy projektfeladatból áll. A képzésben résztvevő a képesítő vizsga sikeres teljesítése esetében Baromfiipari-feldolgozó szakképesítést tanúsító képesítő bizonyítványt kap. A képzés részletes programkövetelménye a <https://akkreditaltvizsgazatas.ikk.hu/programkovetelmények#pk-lista> oldalon található meg.