



| | |
|----------------------------------|--|
| Képzés típusa: | Szakközépiskola |
| Képzési idő: | Alapfokú iskolai végzettséggel 3 év Szakmai végzettséggel 2 év |
| OKJ száma: | 34 541 03 |
| Szakmacsoport: | 21. Élelmiszeripar |
| Ágazat: | XXXVI. Élelmiszeripar |
| Elmélet-gyakorlat aránya: | 30% - 70% |
| Oktatás helyszíne: | Hajdúböszörmény |
| Kollégiumi ellátás: | Hajdúböszörmény |
| Gyakorlati helyszínek: | Iskolai tanműhely, Hajdúhús 2000 Kft., Hajdúböszörményi Mezőgazdasági Zrt., Lachús Kft. |
| Továbbtanulási lehetőség: | 2 éves érettségire felkészítő szakközépiskolai képzés 2 éves bármilyen szakképesítés megszerzésére felkészítő szakközépiskolai képzés |



Betölthető munkakörök:

| | |
|------------------------------|--------------------------|
| Bolti hentes | Állatbontó |
| Állatkábitó | Állatszúró |
| Bélfeldolgozó | Böllér |
| Csontozó | Disznósajtkészítő |
| Forrázó | Hentes és mészáros |
| Hús- és szalonnasózó, pácoló | Húsaprító |
| Húselőkészítő | Húsfüstölő |
| Húsipari termékgyártó | Húsosztályozó |
| Hús-sózó | Húsvizsgáló |
| Hússzeletelő | Kézi csontozó (húsipari) |
| Kolbászkészítő | Kolbáspároló |
| Mészáros | Pácoló, fűszerező |
| Sertéscsontozó | Sertésminősítő |
| Sonkafőző | Sonkatöltő |

Kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés:

Bolti hentes, csontozó munkás, élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs, húskészítménygyártó, vágóhídi munkás, speciális állatfeldolgozó, édesipari termékgyártó, élelmiszeripari analitikus technikus, élelmiszeripari technikus, erjedés-és üdítőital-ipari termékgyártó, kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó, molnár, pék, szőlész-borász, tartósítóiipari szakmunkás, tejipari szakmunkás

A húsipari termékgyártó feladata:

- a vágóállatok szakszerű levágása,
- a levágott féltestek darabolása, csontozása, formázása,
- különböző nyers, félkész vagy késztermékek előállítás,
- ezen termékek csomagolása és értékesítése.

A húsipari termékgyártó képes:

- darabolást, csontozást végezni,
- félkész és késztermékeket készíteni,
- hőkezelt húskészítményeket gyártani,
- sózott, pácolt húskészítményeket gyártani,
- nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyártani,
- húskonzervet készíteni,
- a félkész vagy készterméket átadni a hűtő- vagy tároló raktárnak.

