



HÚSIPARI SZAKMUNKÁS

SZAKMAISMERTETŐ INFORMÁCIÓS MAPPA

Humán erőforrás-fejlesztési Operatív Program
(HEFOP) 1.2 intézkedés

„Az Állami Foglalkoztatási Szolgálat fejlesztése”



HÚSIPARI SZAKMUNKÁS

Feladatok és tevékenységek

A húsipar rövid története

Ha a húsipar kezdetét keressük, arra az ősemberre kell gondolni, aki az első vadat megfogta, felbontotta és darabjaiból másoknak is adott.

A vadászatot a férfiak végezték. A vadászathoz az állat leölése, megnyúzása, szétdarabolása és később valamiféle kezdetleges feldolgozása is hozzá-tartozott (szárítás a napon). Ehhez minden férfi értett.

A munkamegosztás a nagyobb közösségek kialakulásával, fejlődésével jött létre. A hússzükségletek biztosításával a vágásban járatos férfiak, a böllerek foglalkoztak. Így keletkezett a húsművesség, a kaszabvágók, amelyből kifejlődött a mészáros-mesterség.

A mészárosok csak az állatok vágásával, bontásával foglalkoztak. Munkájuk kizárólag a sütésre-főzésre alkalmas nyershús előállítására volt.

Rajtuk kívül voltak a sódarosok a sonkakészítők, a pecsenyesütők, a füstölők, a hurkakészítők egyszóval a hentesek vagy hentellérek, akik a nyershús további feldolgozásával, tartósításával foglalkoztak.

A magyarság történetére vonatkozó első írásos emlékekben a házihentes, a bölle már szerepel. A mészáros-mesterek a XIII. század végén már hazánkban is céhekbe, az 1900-as évek elején pedig ipartestületbe tömörültek.

A hentesek csak 1825-ben kapták meg a céhalapítási jogot és külön ipartestülete alakult, majd a két ipartestület egyesült.

Így jött létre a hentes- és mészáros mesterség.

Ma a szakmunkás iskolát végzett tanulók húsfeldolgozó, illetve húsipari szakmunkás oklevelet kapnak.

Az állatok feldolgozásával a magánhúsiparosok foglalkoztak. A húst és a húsból saját műhelyükben előállított termékeket a kezelésükben lévő üzletekben vagy magánkereskedők útján értékesítették.

A húsfogyasztás növekedésével párhuzamosan fejlődtek az állatok vágására és a hús fogyasztására vonatkozó rendszabályok is.

A céhek előírták, hogy marhavágást csak a folyóvíz felett kialakított hídlábon lehet végezni. Még a múlt század végén is sok víz fölé épített hídláb volt a Duna, a Tisza és a Maros mentén. A vágás céljára épített hídlábról származik a mai vágóhíd elnevezés.

Később a folyóvizektől távol is engedélyezték a vágást. Így alakultak ki a vágóhelyek.

A fejlődés során köz- és magánvágóhelyek alakultak ki.

A közvágóhelyeken minden állatfaj levágható volt. A közvágóhelyek fejlődtek vágóhidakká. A vágóhíd teljesen zárt épület, amelyben egyszerre több állat is levágható. Berendezése és felszerelése célszerűen kialakított, hogy az állatok levágása és feldolgozása minél kevesebb emberi erőt igényeljen.

A magánvágó helyeken csak borjak, sertések és juhok levágását engedélyezték.

Az 1900-as években a hús feldolgozásához szükséges üzemeket is vágóhidak területére engedték építeni.

A későbbi fejlődés során már olyan vágóhidak alakultak ki, amelyekben a feldolgozásra szolgáló csarnokokba olyan automatizált gépsorokat állítottak be, amelyek felváltották a nehéz fizikai munkát.

Ma már korszerű vágó és feldolgozóvonalak állnak a húsipari termelés szolgálatában, ahol a speciális gépek kiszolgálása, az anyagmozgatás magas fokon gépesített.

A magánvágóhelyek jelentősége az elmúlt évtizedekben háttérbe szorult. A jelenlegi vállalkozói szférában népszerűsége nő, különösen olyan településeken, ahol a vágásnak és feldolgozásnak hagyományai vannak.

A hentes- és mészáros foglalkozást is egyre többen vállalják, hiszen a korszerű háztartási mély- és fagyasztó hűtőgépek alkalmazása lehetővé teszi, hogy a szakma művelése nem idényjellegű, hanem egész évben alkalmazható.

A húsipar a nyersanyagát az állattenyésztéstől kapja. A húsiparban feldolgozásra kerülő emlősállatok közül a legfontosabb: a szarvasmarha, a sertés, a juh és a ló.

A húsipari szakmunkás fő feladatai

A friss, higiéniaileg tökéletes-, valamint ízletes hús-és töltelékárú előállítás, értékesítése. A vágásra beszállított szarvasmarha, borjú, sertés, juh, ló átvétele, vágása, feldolgozása és az értékesítésre való előkészítése a kereslet és kínálat figyelembevétele alapján.

Tevékenységének része a húsipari nyersanyagok és vágási melléktermékek, a különböző töltelékanyagok feldolgozása.

Az előállított termékek: tőkehúsok, töltött hentesárúk, füstölt húsok, dobozolt húskészítmények

A feldolgozás folyamata

A vágóállatot előkészíti a vágásra. Belövő pisztollyal, elektromos árammal vagy gázzal az állatot elkábítja.

Ezután a vágás illetve szúrás következik. Elvágja a nyaki vénát és leengedi a vért.

Munkája a forrázással, a szórtelenítéssel (sertésnél) vagy a nyúzással, a bőr lefejtésével (szarvasmarhánál, birkánál, stb.) folytatódik.

Rögzíti és felemeli a hátsó lábakat a szétvágáshoz, a bontáshoz. A bontás során először - késsel, bárdal - félbe, negyedbe és más részdarabokra szétdarabolja az állat testét. Lefejti a fejhúst, vagy levágja a fejet. Eltávolítja a belső részeket, a beleket, majd megmossa. A faggyús, szalonnás részeket kifejti. Különválasztja az emberi fogyasztásra alkalmas részeket. A termék jellegétől függően az állatot tőkehúsnak, töltelékárúnak, vagy darabolt füstöltárúnak dolgozza fel.

A feldolgozás során szalagfűrészsel, körfűrészsel, bőrtelenítővel dolgozik.

Munkájának jelentős része a *töltelékáru-készítés*:

A töltelékanyag darálása, fűszerezése és a bélbetöltés. Ezt megelőzően a fűszereket, a segédanyagokat (só, tartósítószer) a természetes és műbeleket raktárba helyezi.

A raktárkészletből választja ki a megfelelő anyagot.

A szalonnaféléket és a füstölt húsokat előzetesen pácolja és füstöli.

Zsírt olvaszt és a szalámiféléket formázza.

A húst és húskészítményeket füstöléssel, pácolással, mélyhűtéssel tartósítja, továbbá a hűtő-és mélyhűtő termekben raktározza.

Munkája során különböző *berendezéseket* kezel:

- ◆ töltő,
- ◆ bőrleválasztó,

- ◆ zsírvágó,
- ◆ keverőgép,
- ◆ főzőberendezés,
- ◆ bogrács, stb.

Ezeket szükség szerint karban tartja.

Az állatok elsődleges feldolgozása során több munkaműveletet kell elvégezni ahhoz, hogy a nyersanyagokból vágóüzemi termék legyen.

A vágóüzemi műveletek csoportosítása:

- ◆ előkészítő műveletek,
- ◆ alpműveletek.

Előkészítő műveletek

Pihentetés

A vágóállatok pihentetésének nevezzük az állatok feldolgozása előtti kényelmes tartását, szükség szerinti takarmányozását. A pihentetés kedvezően hat a hús minőségére. A pihentetés lehetővé teszi a beteggyanús állatok kiválogatását, elkülönítését.

A *koplaltatás* célja, hogy az emésztőcsatorna minél jobban kiürüljön és ne legyen feszes, mert akkor könnyen szakad és fertőzi a húst.

Az elsődleges feldolgozás előtt a vágóállatokat különböző *mosási-szárítási* eljárással tisztítják meg.

A feldolgozás során szállítóberendezések, anyagmozgató-eszközök segítik az ott dolgozók munkáját.

Alpműveletek

Kábitás

Célja: az akaratlagos mozgásképeség megszüntetése.

Történhet: kábítópisztollyal, elektromos árammal, gázeleggyel.

Elvéreztetés

Célja: az állatok életműködésének megszüntetése és a szövetek, szervek vértartalmának csökkentése.

A műveletet vágásnak, illetve szúrásnak is nevezzük.

A vér az állatorvosi vizsgálat szerint lehet: étkezési és ipari célra felhasználható.

A bőr és járulékos részeinek eltávolítása

A szőrtelenítés műveletéhez tartozik:

- ◆ a szőrzet lazítása (forrázás),
- ◆ a szőrzet eltávolítása (kopasztás),
- ◆ a bőrfelület perzselése, tisztítása.

A bőrfejtés célja: a bőr nélküli főtermék előállítása, illetve a nyers bőr vagy a szőrmealapanyag nyerése.

Lehet: részleges (sertés) és teljes (szarvasmarha, juh, ló).

Belső szervek eltávolítása

A test bontását felfüggesztett testhelyzetben végzi:

- ◆ medence és hasüreg bontását
- ◆ a mellüreg bontását.

A bontás a testüregben levő szervek eltávolítását jelenti. Célja, hogy az emésztőcsatorna mielőbb kikerüljön a testből. A bontás során távolítja el a testüregekből az ehető belső szerveket (tüdő, szív, máj, nyelv, stb.)

E munkaművelet során választja szét a legtöbb mellékterméket a főtermékből.

Igen fontos feladat a külső- és a belső elválasztású mirigyek gyűjtése, mert nélkülözhetetlen gyógyszeripari alapanyagok.

Az állati testek hasítása, tisztítása

A hasítás az a munkaművelet, amikor az állati testet a gerincvonal mentén kettévágják.

A hasítás módja - kereskedelmi, csontozási, orjázási - a hús későbbi felhasználásától függ.

A tisztítás magába foglalja a testek szépítését és mosását.

Zsírszövet (szalonna, háj) eltávolítása

A szalonnaeltávolítás részműveletei: a szalonna elővágása-, lefejtése és a maradványok lefaragása.

A szalonnaoldalakat testtájak szerint hát-, has- és tokaszalonnára darabolja.

Felhasználási cél szerint megkülönböztet:

- ◆ zsír-,
- ◆ étkezési és
- ◆ ipari szalonnát.

A zsiradékot minél rövidebb idő alatt átadja a zsírüzemnek, az étkezési és ipari szalonnát pedig lehűti.

Az egyes műveleteknél nagyon jelentős a személyi-, eszköz-, környezet higiéniai szabályok alkalmazása és azok betartása!

A különböző vágási termékeket összegyűjteni, elszállítani csak az egészségügyi minősítés után lehet!

Mérlegelés! A feldolgozási műveletek végeztével a vágási termék tömegének megállapítása nagyon fontos. Rendszeresen tájékozódni lehet a készlet nagyságáról és az igényeknek megfelelően lehet irányítani a vágás mennyiségét, illetve a kereskedelmi tevékenységet.

Segítségével megállapítható a vágóállatok élőtömegének és a főtermék tömegének az aránya, amely egyes állatoknál a minősítés alapja.

Hűtés

Az elsődleges feldolgozás fontos, befejező művelete. A hűtés alatti kémiai és biokémiai változások kedvezően befolyásolják a hús minőségét, további feldolgozását, eltarthatóságát.

Hűtési módok: hagyományos hűtés, gyors előhűtés, ultragyors hűtés.

A feldolgozás során a munkaművelet végzése lehet:

- ◆ kézi művelet – kéziszerszámokkal,
- ◆ kézi-gépi művelet - a gép üzemeltetése emberi tevékenységgel történik,
- ◆ gépi művelet - emberi irányítással.

A feldolgozás során szalag- és körfűrészszel, igen éles, hegyes késekkel, eszközökkel dolgozik.

Munkájának jelentős része a töltelékáru-készítés:

- ◆ a töltelékanyag darálása,
- ◆ fűszerezése,
- ◆ bélbetöltés.

A húsipari szakmunkás által felhasznált alapanyagok:

- ◆ *Ipari hús:* minden közfogyasztásra alkalmas növendék és kifejlett szarvasmarha, sertés, stb. húsa, amely lehet meleg, hűtött és fagyasztott. Pl. a töltelékes készítmények, de a pácolt termékek is általában a +4-+6 °C-ra előhűtött húsokból készülnek.

A húsokat osztályozza és a húsfajták szerint csoportosítja: lapocka, comb, hátszín, stb. Ennek jelentősége elsősorban a darabos készítmények, a kötözött sonka, füstölt tarja, stb. előállításánál, a konyhatechnikai felhasználásnál, a kereskedelemben történő értékesítésben nagy.

- ◆ *Ipari szalonna*: azok a szalonnarészek, amelyek a töltelékes húskészítményekhez felhasználhatóak, amely lehet előhűtött, fagyasztott és sózott.
- ◆ *Egyéb húsok*, illetve alapanyagok: a féltettek feldolgozása során keletkeznek különféle apró darabok, a nyesedékek. Ezeket szétvágás után finom szemcsés termékbe dolgozzák fel.
- ◆ A *sertésbőrke* és egyéb bőrdarabokat a hurkafélékbe, a készítmények állományának javítására használja fel.
- ◆ A *belsőségek* szintén a hurkakészítmények alapanyaga.
- ◆ A *vért* a véres készítmények előállítására és töltelékes húskészítmények gyártására használja fel.
- ◆ A termékek fajtája szerint használja fel az adalékanyagokat és a burkolóanyagokat (töltelékáru, felvágottak, füstölt húsok, stb.).

Az adalékanyagok

*A tartósítószer*ek: pl. konyhasó (jelentősége igen nagy a tartós árukban a szalámi-féleségeknél), a nátriumnitrit, hatását a felvágottakban és a konzervekben fejti ki, a foszfátok a hús vízmegkötő- és tartókéességét fokozzák.

*Ízesítő*k: a fűszerek, amelyeknek egyik része csak a készítmény ízét befolyásolják vagy a szagára is hatnak, illetve a termékek szín-kialakításában is jelentős szerepet kapnak (pl. a paprika).

Ismerni kell a fűszerek felhasználását termékek szerint:

- ◆ pl. köménymagot - egyes kolbászféleségekbe,
- ◆ koriandert - hurka és pástétomfélékhez, esetenként pácoláshoz,
- ◆ mustármagot, majoránát pácoláshoz, hurkafélékhez, pástétomokhoz,
- ◆ használja a fekete és fehérborsot, melyek a töltelékes készítmények nélkülözhetetlen fűszerei,
- ◆ szegfűborsot, szegfűszeget, babérlevelet, szerecsendiót különleges készítményekhez használja fel,

- ◆ vöröshagymával, a fokhagymával a kolbászféléket és a vegyes felvágottakat ízesíti,
- ◆ a töltelékes készítményekhez fűszerkeverékeket adagol.

Füst- és páccanyagok: ízük és szaguk egyes készítményekben jelentős. Tudnia kell, hogy mennyi ideig tartson a füstölés és milyen füstanyagokat használjon. Hazánkban a természetes füstölésnek nagy hagyományai vannak.

Színjavító anyagok: segítségével eléri, hogy a húskészítmények a megkívánt vörös színt megtartsák. Ismernie kell a természetes és mesterséges színező anyagokat.

Ismernie kell az avasodásgátló szerek, az állományjavító anyagok, a véralvadásgátló anyagok vegyületeit és a hústra gyakorolt hatásukat.

Tudnia kell, hogy a húskészítményekhez csak ivóvizet szabad használni, hiszen a víz a húskészítmények egyik általánosan használt nyersanyaga. Pl. a nagyon klóros víz zavarokat okozhat.

Munkája során a töltelékárukhoz természetes, illetve mesterséges burkolóanyagokat használ.

A bélbe töltött húskészítmények, a töltelékes áruk készítéséhez a húsipar régóta használja a különböző fajú állatokból származó természetes beleket. Sokszor a belek tartósítását (sózás) is maga végzi. A húsipar bélnek nevezi az állat emésztőcsatornájának minden részét és a hólyagot.

Pl. juhbeleket virsli készítéséhez, borjú-, sertés és marha vékonybelet kolbászkészítéshez, sertéskulárét (végbél) speciális szalámihoz (szegedi csípős) használja, a sertés és borjúhólyagot mortadella, a sertésgyomrot disznósajt burkolására használja fel.

A mesterséges burkolóanyagok a többrétegű műbelekből készülhetnek, jól füstölhetők, főzhető, szalámi burkolására használhatók, a celofánbeleket virsli készítésénél alkalmazza, stb.

Az előállított termékek:

- ◆ tökehúsok,
- ◆ töltött hentesárúk,
- ◆ füstölt húsok,
- ◆ dobozolt húskészítmények,
- ◆ konzervek,
- ◆ felvágottak,
- ◆ szalonnafélék,
- ◆ finomárúk, pl. saláták.

Az értékesítés feladatai:

A hentesüzletekben, ill. áruházakban hús- és hentesárúk részlegeinél a különféle hús- és húskészítményeket - kézi- és gépi szerszámmal - feldarabolja a megfelelő méretre és formára vágja. Lefejti a zsírt. Szeleteli, darálja és csomagolja a húst.

A vevőt felvilágosítja és kiszolgálja.

Az árut prezentálja. A hús- és húskészítményeket kirakja, elrendezi, díszíti és megnevezi. Ehhez szokványos reklámanyagokat tervez és készít.

A feladatok - összességében - univerzális-, rész-, előkészítő-, és kisegítő tevékenységek, vagy ellenőrző funkciók.

Anyagok:

- ◆ vágóállat,
- ◆ hús,
- ◆ zsír,
- ◆ szalonna,
- ◆ húskészítmények,
- ◆ belsőségek.

Eszközök

Húskészítménygyártásnál:

- ◆ daráló,
- ◆ kutter (keverő-aprító),
- ◆ töltőgép,
- ◆ klipszelőgép,
- ◆ főző- füstölőberendezések,
- ◆ pácolóberendezések (tumblerek);

csontozásnál:

- ◆ munkaasztal,
- ◆ szalagfűrész,
- ◆ körfűrész,
- ◆ kés,
- ◆ acél;

vágásnál:

- ◆ kábítófogó,
- ◆ formázó- és perzselőberendezések,
- ◆ hasítófűrész,
- ◆ szalonnakockázó,
- ◆ zsírcsomagolóberendezés;

csomagolóberendezések:

- ◆ szeletelőgépek,
- ◆ vákumcsomagológépek,
- ◆ árazómérlegek;

egyéb:

- ◆ hűtőberendezések,
- ◆ fagyasztó-berendezések,
- ◆ jégpehelygyártógépek,
- ◆ elektromos- és gázkészülékek.

Védőeszközök:

- ◆ lánckesztyű,
- ◆ lánckötény,
- ◆ csizma,
- ◆ védősisak,
- ◆ fülvédő-berendezés.

Munkahely

A szakmunkás fedett, zárt, hűtött csarnokokban és csarnokszerű üzemrészekben végzi munkáját.

A kézimunkát igénylő feladatokban egyedül, a feldolgozó vonalak mellett csoportosan dolgozik.

A munkája ismétlődő jellegű, változatosságot a változatos állati nyersanyag és az előállított termékek jelenti.

Munkája során a következő személyekkel kerülhet kapcsolatba:

- ◆ munkatársakkal,
- ◆ a vállalat tulajdonosával,
- ◆ szállítókkal,
- ◆ az üzletben a vevőkkel.

Követelmények

A munka leginkább állást követel. Nehéz fizikai terheléssel jár.

Baleseteket a csúszós padozat, késtől eredő vágás, szúrás, forrázás okozhat. Ezek elkerülésére megfelelő munkavédelmi eszközök - lánckesztyű és kötény - állnak rendelkezésre.

Egészségügyi kizáró okok:

- ◆ átlagon aluli fejlettség és izomerő,
- ◆ a statikai rendszer és a végtagok minden anatómiai és funkcionális rendellenessége, betegsége, ortopéd szakorvos javaslata szerint,
- ◆ a szív és a keringési rendszer bármilyen idült betegsége vagy rendellenessége, a kardiológiai járóbeteg szakellátás orvosának javaslata szerint,
- ◆ krónikus aspecifikus légzőszervi megbetegedés,
- ◆ epilepszia,
- ◆ szagérzés hiánya,
- ◆ bármely idült gennyes folyamat,
- ◆ kéz idült bőrbetegségei,
- ◆ színtévesztés,
- ◆ a látás korlátozott működőképessége.

A biztonságos munka biztos kézmozgással és ujjmozgással végezhető a szűrő- és vágószerszámok használata miatt, továbbá az elővigyázatosság és az összpontosított figyelem is nagyon fontos.

A csoportmunka tempóérzékeny követel.

A folyamatosan ismétlődő munkafeladatok az egyhangúság túrását igényli.

Szükség van az erős szagok elviselésére és a nedvesség, alacsony hőmérséklet elfogadására.

Fontos a jó ízérzékelés is.

Az értékesítésnél, az eladásnál a kooperációs készség, a kapcsolatteremtő képesség megkívánt.

A szakma elsajátításához kémiai és biológiai ismeretek szükségesek.

Érdeklődés

Senki nem tud elégedett lenni a munkájával, ha az nem találkozik valamilyen mértékben az érdeklődési körével. A szakemberek szerint a húsipari szakmunkás foglalkozáshoz az alábbi 17 érdeklődési irányból a legfontosabbak a következő oldalon található ábrán bejelöltek.

Szabadban végzett munka	Nővérvetkkel, állatokkal foglalkozni	Emberek között dolgozni	Testi erő kell hozzá	Formákkal, vonalakkal végzett munka	Kézi erővel, szerszámokkal végzett munka	Technikai feladatokat ellátni	Irodában dolgozni	Embereken segíteni	Élelmi, vásárolni	Tiszta környezetben dolgozni	Gépeket összeszerelni és javítani	Automata gépekkel dolgozni	Fémekkel dolgozni	Elektronikus készülékekkel dolgozni	Építőiparban dolgozni	Laboratóriumban dolgozni
	X	X		X						X						

A húsipari szakmunkás szeret az állatok feldolgozásával foglalkozni, kézi erővel, szerszámokkal, tiszta környezetben, élelmiszeripari gépek és emberek között szívesen dolgozik.

Szakképzés

Tantárgyak

Szakmai elméleti tantárgyak: szakmai technológia,
gép- műszerismeret,
szakmai gépek,
munkavédelem és higiénia.

Gyakorlati tantárgyak: elsődleges feldolgozás,
húskészítmény gyártás,
élelmiszer vizsgálat,
géptani gyakorlat.

Technológiai gyakorlat

A szakképzés szakképző iskolában történik.

Szaktanulmányok képzés esetén

A szakképzés megszerzésének előfeltétele:

- ◆ alapkülső iskolai végzettség illetve alapkülsőveltségi vizsga,
- ◆ előírt egészségügyi alkalmasság.

Évfolyamok száma:	2
Elmélet aránya:	30%
Gyakorlat aránya:	70%

Technikusképzés esetén

A szakképzés megszerzésének az előfeltétele:

- ◆ középiskolai végzettség,
- ◆ előírt egészségügyi alkalmasság.

Évfolyamok száma:	2
Elmélet aránya:	50%
Gyakorlat aránya:	50%

Az első szakképesítés megszerzése ingyenes, a másodszakra tandíjköteles.

Gyakorlati követelmények

Az elsődleges feldolgozás területén a tanulók megismerik:

- ◆ a fő- és melléktermékek minőségi előírásait, a gazdaságos munkavégzés feltételeit,
- ◆ a korszerű minőségvizsgáló berendezések működését,
- ◆ az elsődleges feldolgozás műveleteinek gépei és berendezéseinek üzemeltetését, azok munkavédelmi és higiéniai előírásait,

- ◆ étkezési belső szervek kezelését, bélgarnitúrák feldolgozását, féltestek hűtésének, fagyasztásának és fagyasztva tárolásának módját,
- ◆ az előírt feladatokkal kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat,
- ◆ a szarvasmarha és a sertésfajtákat megítélését,
- ◆ vágóállatok korának és tömegének becslését,
- ◆ a kábítás elvégzésének módjait, veszélyforrásainak elemzését,
- ◆ a szúrás, elvéreztetés módját, veszélyforrásait és higiéniai előírásait,
- ◆ a bőrfejtés elvégzésének módját, a vágóállat testek bontásának menetét, a zsírszövet eltávolításának módját.

A húskészítmények gyártása területén a tanulók megismerik:

- ◆ a húskonzervgyártás, szárazárugyártás, vérfeldolgozás technológiáját,
- ◆ a burkolóanyagok felhasználásának lehetőségeit,
- ◆ a továbbfeldolgozás során keletkező féltermékek és késztermékek tulajdonságait,
- ◆ a vonatkozó minőségi előírásokat az anyagnormák főbb előírásait és használatuk irányelveit,
- ◆ a technológiai fegyelem, a munkavédelmi és higiéniai előírások betartásának fontosságát,
- ◆ a továbbfeldolgozásban használatos gépek és berendezések (aprító, keverő, töltő, formázó, pácoló, hőkezelő, emelőgépek) üzemeltetésének irányelveit,
- ◆ a húsfajták darabolását, az egyes húsrészek csontozását, kivágását, formázását,
- ◆ töltelkes hentesárak töltőanyagának készítését, töltését, formázását, hőkezelését,
- ◆ a páclé készítését és kezelését, a fecskendezéses és fedőpácolást, a pácolt húsok formázását, füstölését és főzését.

Az élelmiszervizsgálat területén a tanulók megismerik:

- ◆ a technológiai folyamatok irányítására és a termékek minőség-ellenőrzésére szolgáló alapvető vizsgálati módszereket kiválasztását,
- ◆ a felhasznált anyagok minőségét, összetételét
- ◆ a műveleti paraméterek minőségre gyakorolt hatásának értékelését,

- ◆ a tökehús minősítését és az előállított késztermékek szabvány szerinti érzékszervi bírálatának elvégzését.

A gépek kezelése során a tanulók megismerik:

- ◆ az anyagok kézi megmunkálásának lehetőségeit, módszereit,
- ◆ a megmunkálás szerszámainak, mérő és rajzeszközeinek, kisgépeinek használatát, balesetmentes kezelését,
- ◆ egyszerű munkadarabok vázlatrajzának elkészítését, egyszerű alkatrészek rajzainak olvasását;
- ◆ a húsipar gépeinek, berendezéseinek kezelését,
- ◆ a kisebb üzemviteli szintű javítások, hibaelhárítások elvégzését,
- ◆ a kapcsolatos munkavédelmi szabályok betartását,
- ◆ a tisztítás és fertőtlenítés folyamatának elvégzését.

Élelmiszeripari képesítések:

állati fehérje-takarmányelőállító,	porított-tejtermék gyártó,
baromfifeldolgozó-ipari szakmunkás,	sajt és vajkészítő,
borász,	savanyító,
cukoripari szakmunkás,	sörgyártó,
dohányfeldolgozó,	sütőipari munkás,
édesipari termékgyártó,	szárazáru készítő,
gyümölcsपालinka gyártó,	száraztészta készítő,
hentes és mészáros,	szeszipari szakmunkás,
húsipari melléktermék feldolgozó,	szikvízgyártó,
<i>húsipari szakmunkás,</i>	tartósítóipari szakmunkás,
keksz és ostyagyártó,	tejkezelő,
mézeskalács készítő,	tejtermékgyártó,
molnár,	vágóállat minősítő,
pék,	zöldség- és gyümölcsfeldolgozó.
pék - cukrász,	

A szakképzés OKJ azonosító száma: 31 5212 07

A szakmával kapcsolatos további információk részletesen a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet: www.nive.hu honlapján található, Szakképzési dokumentumok címszó alatt.

Szakmai gyakorlat és szakmai továbbképzés az Európai Unióban

Az alábbi honlapon különböző nemzeti és nemzetközi oktatási-képzési pályázati programok találhatóak. Így többek között az Európai Bizottság Socrates oktatási, és Leonardo da Vinci szakképzési programjai, valamint a felsőoktatásban résztvevők közép-európai CEEPUS programja. A honlap információt nyújt a felsőoktatási rendszereket támogató Tempus III. és az Erasmus Mundus programokról, valamint az Európai Unió Kutatási és Technológiafejlesztési Keretprogramjának lehetőségeiről.

Elérhetőség: www.tka.hu

Kereseti lehetőségek:

Az egyes foglalkozások átlagkereseti statisztikáját – több évre visszamenőleg – az Állami Foglalkoztatási Szolgálat honlapján teszi közzé, a Statisztika menüpontban (egyéni bérek és keresetek statisztikája).

Elérhetőség: www.afsz.hu

Elhelyezkedési lehetőségekről tájékozódhat az Állami Foglalkoztatási Szolgálat kirendeltségein, a www.afsz.hu internetes elérhetőségen, vagy mobiltelefonon a <http://wap.afsz.hu> linken.

A húsipari szakmunkás foglalkozást bemutató **pályaismertető film** elérhető az Állami Foglalkoztatási Szolgálat www.afsz.hu, valamint a Nemzeti Pályainformációs Központ www.npk.hu, továbbá az e-pálya www.epalya.hu internetes elérhetőségeken.

A szakma jövőjéről készült tájékoztatás a <http://www.epalya.hu/munka/foglalkozas.php> weblapon érhető el, a foglalkozás megadásával.

Kiadja: Foglalkoztatási és Szociális Hivatal

Felelős kiadó: Pirisi Károly főigazgató

Készült 1999-ben. Aktualizálva 2008-ban az Európai Unió és a Magyar Állam társfinanszírozásával.

A jelen dokumentum tartalma nem feltétlenül tükrözi az Európai Bizottság a tárgyra vonatkozó hivatalos véleményét.