

# Húsipari technikus

A húsipari technikus szaktudásával biztonságos húsok és hústartalmú élelmiszerek jutnak el a fogyasztókhöz. Önállóan vagy mérnöki irányítással, élelmiszeripari üzemekben vagy laboratóriumokban, az élelmiszer alapanyagainak minőségi és mennyiségi átvételében, vizsgálatában, feldolgozásában, tárolási és csomagolási munkáiban vesz részt a hús- és baromfifeldolgozás területén. A technikus képesítés birtokában jó áttekintőképességgel, irányító képességgel és az ehhez szükséges magasabb szintű szakmai tudással kell rendelkezniük.

## **A szakképzettséggel rendelkező:**

- átveszi, minősíti, tisztítja, kezeli az alapanyagokat, ellenőrzi a minőségüket
- elvégzi a gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat, ellenőrzi a késztermékek minőségét és csomagolását
- beállítja, ellenőrzi és üzemelteti a technológiai berendezéseket, gépeket
- irányítja és ellenőrzi a gyártási folyamatokat és műveleteket
- a gyártmányfejlesztésben kisebb részfeladatokat lát el
- megszervezi az üzem víz- és energiagazdálkodását
- részt vesz a személyi és az üzemi technológiai higiénia ellenőrzésében
- részt vesz minőségbiztosítással kapcsolatos tevékenységekben.