

## FELNŐTTKÉPZÉSI SZAKMAI PROGRAMKÖVETELMÉNY

### 1. a) A SZAKMAI PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGNEVEZÉSE

Baromfiipari munkás

### b) SZAKMAI VÉGZETTSÉG MEGNEVEZÉSE

Baromfiipari munkás

Szakmai programkövetelmény azonosító száma:	SzPk-00167-17-21 3 07 2
Szakmai programkövetelmény érvényessége	2017-01-19

### 2. A SZAKMAI VÉGZETTSÉGGEL MEGSZEREZHETŐ KOMPETENCIÁKKAL

új, önálló tevékenység, munkaterületi feladat végezhető el

### 3. A SZAKMAI PROGRAMKÖVETELMÉNY MODULRENDSZERŰ

igen

programkövetelmény modul azonosító száma	modul megnevezése
SzPk-00167-17-21 3 07 2 /M-01	Baromfiipari technológia
SzPk-00167-17-21 3 07 2 /M-02	Baromfiipari gépek üzemeltetése
SzPk-00167-17-21 3 07 2 /M-03	Baromfiipari üzem higiénája

### 4. AZ OKJ-BAN SZEREPLŐ AZON SZAKMACSOPORT, AMELYBE A PROGRAMKÖVETELMÉNY BESOROLHATÓ

21 - Élelmiszeripar

### 5. AZ EKKR-HEZ KAPCSOLÓDÓ MAGYAR KÉPESÍTÉSI KERETRENDSZER SZERINTI SZINTJÉNEK MEGHATÁROZÁSÁRA ÉS BESOROLÁSÁRA VONATKOZÓ MEGJELÖLÉSE

3 - szint

### 6. A SZAKMAI VÉGZETTSÉG JELLEGÉTŐL FÜGGŐEN A KÉPZÉS MEGKEZDÉSÉHEZ SZÜKSÉGES BEMENETI FELTÉTELEK

#### Iskolai előképzettség

alapfokú iskolai végzettség

#### Szakmai előképzettség

szakmai előképzettséghez nem kötött

#### Egészségügyi alkalmassági követelmények

szükséges, éspedig:

Egészségügyi alkalmassági követelmények: Szükséges, éspedig: egészségügyi alkalmassági igazolás szükséges, 27/2000. (IX. 30.) EüM rendelet a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről szóló 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet módosításáról, 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről (Hatályos 2015.04.29 -), A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvény, egészségügyről szóló 1997. évi CLIV. törvény.

**Előírt gyakorlati idő**

nem szükséges

**Egyéb feltételek**

nem szükséges

**7. A SZAKMAI VÉGZETTSÉGGEL ELLÁTHATÓ LEGJELLEMZŐBB TEVÉKENYSÉG, VAGY MUNKATERÜLET RÖVID LEÍRÁSA**

A baromfiipari munkás a baromfit átveszi, szakszerűen levágja, kopasztja, a baromfit speciálisan feldolgozza, a különféle kalibrációk szerinti termékeket előállítja. Felkészül a munkára és előkészíti a munkafolyamatokat. A speciális zsír és folyadéktartalmú baromfit speciálisan feldolgozza, a különféle anyagnormák szerinti termékeket előállítja. Kalibrált baromfit kábítja, vérezteti, kopasztja, hűti. Elsődleges speciális feldolgozást levegőhűtéssel végzi. Zsigerelőben májazást és zúzatizisztítást elvégzi. A belezést, bélszeparálást, mosást, hűtést elvégzi. Kalibrált, darabolt baromfit testrészek szerint csomagolja, majd hűti, vagy fagyasztja. A higiéniai, élelmiszerbiztonsági és balesetvédelmi szabályokat, előírásokat betartja. "Ipari Csirketermékeket" és "Boldog Csirketermékeket" készít. A feldarabolt baromfi valamennyi részét körkörös és metszősíkban kalibrálja. A kalibrált csirkemell filézést, csirkehús aprítást, csirkecomb filézést elvégzi. A grillcsirke feldarabolását 9 részre, kalibrálási technológia alkalmazásával végzi. Különféle finom termékeket állít elő. A továbbfeldolgozás sajátos technológiáit elvégzi. Mellcsont szeparálását; MSM gyártási technológiát 1 napos csontos hús felhasználásával végzi. Az MSM gépi úton szétválasztott húspépet és csontpépet feldolgozza. Speciális anyagnormákat betartja. Különleges pácolási technológiákat alkalmaz. Baader húst, nyesedék tisztítását porctól, csonttól, az izom sérülése nélkül végzi.

**8. A SZAKMAI VÉGZETTSÉGGEL BETÖLTHETŐ MUNKAKÖR MEGNEVEZÉSE ÉS BESOROLÁSA**

FEOR főcsoport megnevezése	FEOR száma	Foglalkozás megnevezése	A szakmai végzettséggel legjellemzőbben ellátható tevékenység, munkaterület
7. Ipari és építőipari foglalkozások	7111	húsfeldolgozó	Baromfiipari munkás

**9. A SZAKMAI VÉGZETTSÉG MEGSZERZÉSÉHEZ SZÜKSÉGES KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÖSSZÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA**

A képzés "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A képzés "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

Csoportos felkészítés	Minimum	Maximum
A képzés összóraszáma	340	400
Elméleti képzés idő aránya (%)	30	
Gyakorlati képzés idő aránya (%)	70	

A képzés "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

#### 10. A TERVEZETT KÉPZÉS MUNKAERŐ-PIACI RELEVANCIAJA

A baromfiipar évek óta próbálja a hiányzó szakmunkaerejét pótolni, azonban sikertelenül. Hiába köt tanulószerveződést húsfeldolgozó tanulókkal, ösztöndíjat adva nekik, még a tanulási idő alatt egy rövid idő után a tanulók alig maradnak a baromfiiparban, átkérlik magukat sertésvágó üzemekbe. Az indok jellemzően az, hogy a sertésvágást akarják megtanulni, mert akkor tudnak böllérkedni. A baromfifeldolgozás erőteljesen eltér a sertésfeldolgozástól, ezért a baromfiipari üzemekben nem tudják azt megtanulni. Az eltérés nemcsak a gépek vonatkozásában mutatkozik, hanem az alapanyagban és az ebből eredő technológiai folyamatokban is. Elég nagy a különbség a baromfihús folyadék- és a zsírtartalmában, az oxidációjában, a vásárlói igényben, ami eltérő speciális technológiák alkalmazását igényli. A húsfeldolgozó képzés nem képes a baromfiipar munkaerőhiányát megoldani. A baromfiipar az elmúlt tíz évben nagyon sokat fejlődött korszerű berendezésekkel dolgozik, speciális technológiákat fejlesztett ki, higiénikusan tiszta léghűtéses üzemekben, és magas szinten felel meg a hazai és az export követelményeknek.

#### 11. A SZAKMAI VÉGZETTSÉG MEGBESZERZÉSÉT IGAZOLÓ DOKUMENTUM KIADÁSÁNAK FELTÉTELEI

1. a képzés felnőttképzési szerződésben megjelölt óraszámának hetven százalékán való részvétel, és
2. a szakmai záró beszámoló sikeres teljesítése

### 3.1. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

A programkövetelmény modul azonosító száma	SzPk-00167-17-21 3 07 2 /M-01
A programkövetelmény modul megnevezése	Baromfiipari technológia

#### 3.1.1. A KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A modul "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A modul "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

Csoportos felkészítés	Minimum	Maximum
A képzés óraszám	282	320
Elméleti képzés idő aránya (%)	30	
Gyakorlati képzés idő aránya (%)	70	

A modul "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

#### 3.1.2. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

Tudás	Képesség	Attitűd	Felelősség, autonómia
Ismeri a különböző baromfifajok szervezeti felépítését, tulajdonságait.	Képes használni a különböző baromfifajok szervezeti felépítését az elsődleges feldolgozásnál.	Fontosnak tartja a különböző baromfifajok szervezeti felépítésének elsajátítását ahhoz, hogy az elsődleges feldolgozásnál pontos munkát végezzen.	Segítséggel, útmutatással a különböző baromfifajok szervezeti felépítését pontosítja az elsődleges feldolgozásnál.
Ismeri az elsődleges baromfiipari technológia feldolgozási mozzanatait (vágás, kopasztás stb.), és a baromfiipar kalibrációs eljárását.	Képes alkalmazni az elsődleges baromfiipari technológia feldolgozási módszereit (vágás, kopasztás stb.), és a baromfiipar kalibrációs eljárását.	Törekszik az elsődleges baromfiipari technológia feldolgozás (vágás, kopasztás stb.) és a kalibráció mozzanatainak teljes precíz elsajátítására.	Vezetői irányítás mellett másokkal együttműködve végzi a baromfiipari elsődleges technológia feldolgozás mozzanatait (vágás, kopasztás stb.) és a kalibrációt.
Ismeri a baromfiipar egyedi technológiai feldolgozását. Érti a "Ipari Csirketermék", a "Boldog Csirketermék" közötti különbséget, és a filézés alapjait.	Részt vesz az egyedi technológiai feldolgozás munkáiban, az Ipari Csirketermék, a "Boldog Csirketermék" és a filézés vonatkozásában is.	Minőségi munkára törekszik az egyedi technológiai feldolgozás mozzanatainak teljes elsajátításakor, az Ipari Csirketermék, a "Boldog Csirketermék" és a filézés vonatkozásában is.	Szakmai irányítás mellett másokkal együttműködve végzi az egyedi technológiai feldolgozás egyes fázisait, az Ipari Csirketermék, a "Boldog Csirketermék" és a filézés vonatkozásában is.

Érti a zsigerelőben a májazás és a zúzatistítás, a belezés, a bélszeparálás, a mosás, a hűtés műveleteit.	Részt vesz a zsigerelőben a májazás és a zúzatistítás, a belezés, a bélszeparálás, a mosás, a hűtés technológiai munkáiban.	A szakmai irányító elvárásai szerint végzi a zsigerelőben a májazást és a zúzatistítást, a belezést, a bélszeparálást, a mosást, a hűtést törekedve a minőségi munkavégzésre.	A szakmai irányítás mellett, vagy részben önállóan végzi a zsigerelőben a májazást és a zúzatistítást, a belezést, a bélszeparálást, a mosást, a hűtést. Jelzi, ha a folyamatokban problémát észlel.
Ismeri a baromfiipari alapanyagokat és a speciális anyagokat.	Képes megfelelően használni a baromfiipari alapanyagokat és a speciális anyagokat.	Törekszik a baromfiipari alapanyagok és speciális anyagok teljeskörű, gazdaságos felhasználására.	Szakmai irányítás mellett másokkal együttműködve használja fel a baromfiipari alapanyagokat és a speciális anyagokat.
Ismeri a speciális baromfiipari tartósító eljárásokat és azok hatásait.	Alkalmazza a speciális baromfiipari tartósító eljárásokat és figyeli azok hatásait a feldolgozás közben.	Magabiztosan végzi a speciális baromfiipari tartósító eljárások véghezvitelét és figyelemmel kíséri hatásait.	Vezetői ellenőrzés mellett, másokkal együttműködve dolgozik a speciális baromfiipari tartósító eljárásokban és hatásaiban.
Érti az MSM gyártási technológia folyamatát és a kalcium tartalom ellenőrzését.	Képes részt venni az MSM gyártási technológia folyamatában, és a kalcium tartalom ellenőrzésében.	Törekszik az MSM gyártási technológia folyamat gazdaságos elvégzésére.	A szakmai irányítás mellett, vagy részben önállóan végzi a MSM gyártási technológia folyamatát és a kalcium tartalom ellenőrzését.
Ismeri a pácolási technológiákat és a hőkezelt egyedi sonkagyártást.	Képes előkészíteni a pácolást és a hőkezelést.	Nyitott az esetleges technológiai módosítások esetében új feladatok elvégzésére.	A szakmai irányítás mellett végzi a pácolást és a hőkezelést. Jelzi, ha a folyamatokban problémát észlel.
Érti az elvét a Baader húsnak, a nyesedék tisztítását a porctól, a csonttól, az izom sérülése nélkül.	Képes megfelelő minőségben elvégezni a Baader hús, a nyesedék tisztítását a porctól, a csonttól, az izom sérülése nélkül.	A szakmai irányító elvárásai szerint végzi a Baader hús, a nyesedék tisztítását a porctól, a csonttól, az izom sérülése nélkül.	A szakmai irányítás mellett, vagy részben önállóan végzi a Baader hús, a nyesedék tisztítását a porctól, a csonttól, az izom sérülése nélkül.
Ismeri a speciális receptúrákat, az eltérő műveleti sorral a keverési és az aprítási módszereket.	Képes felmérni a szükséges lépéseket a speciális receptúrák, az eltérő műveleti sorú keverési és az aprítási módszerek esetében.	A szakmai irányító elvárásai szerint kezeli a speciális receptúrák, az eltérő műveleti sorú keverési, aprítási módszerek előállítását.	Szakmai irányítás mellett másokkal együttműködve használja fel a speciális receptúrákat, az eltérő műveleti sorú keverési, aprítási módszereket.
Ismeri a technológiai időtartamok és paraméterek betartásának szükségességét az oxidáció elkerülése végett.	A technológiai időtartamokat és a műszaki paramétereket az oxidáció elkerülése végett precizitással használja.	Magára nézve kötelezőnek fogadja el a technológiai időtartamokat és a műszaki paramétereket.	Felelősségteljesen jár el a technológiai időtartamok és a műszaki paraméterek megtartásakor.
Ismeri a továbbfeldolgozás technológiai műveleteit és sajátosságait.	A továbbfeldolgozás technológiai műveleteinek előírásait rugalmasan alkalmazza, a sajátosságokat figyelembe veszi.	Magabiztosan végzi a továbbfeldolgozás technológiai műveleteit a sajátosságok figyelembe vételével.	Szakmai ellenőrzés mellett másokkal együttműködve végzi a továbbfeldolgozás technológiai műveleteit.

Ismeri a hőkezelések sajátos módjait.	Alkalmazza a hőkezelések sajátos módozatait.	Magabiztosan végzi a hőkezelések sajátos módjait.	Vezetői irányítás mellett, másokkal együttműködve végzi a hőkezelések különböző módjait.
Ismeri a különféle baromfiipari termékek csomagolási módját és a csomagolás és a speciális technológia összefüggéseit.	Képes a különféle baromfiipari termékek csomagolási módjait megfelelően alkalmazni.	Minőségi munkavégzésre törekszik a különféle baromfiipari termékek csomagolásának terén.	Felelősséget vállal a különféle baromfiipari termékek csomagolásáért.
Ismeri a baromfiipari termékek raktározási, és üzemben belüli szállítási módjait és az előírásokat.	A baromfiipari termékek raktározási és üzemben belüli szállítási módjait és az előírásait szakszerűen alkalmazza.	A baromfiipari termékek raktározásának és üzemben belüli szállításának előírását magabiztosan és megbízhatóan használja.	Vezetői irányítás mellett, másokkal együttműködve végzi a baromfiipari termékek raktározási és üzemben belüli szállítási módjait.
Ismeri a baromfiipari berendezések és a baromfiipari üzem tisztításának módozatait.	Képes a baromfiipari berendezések és az üzem tisztításának előírásait betartani.	Tőle telhető legnagyobb gondossággal jár el a baromfiipari berendezések és az üzem tisztításának során.	Vezetői ellenőrzés mellett, másokkal együttműködve végzi a baromfiipari berendezések és az üzem tisztítását.

### 3.2. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

A programkövetelmény modul azonosító száma	SzPk-00167-17-21 3 07 2 /M-02
A programkövetelmény modul megnevezése	Baromfiipari gépek üzemeltetése

#### 3.2.1. A KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A modul "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A modul "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

Csoportos felkészítés	Minimum	Maximum
A képzés óraszám	43	60
Elméleti képzés idő aránya (%)	30	
Gyakorlati képzés idő aránya (%)	70	

A modul "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

#### 3.2.2. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

Tudás	Képesség	Attitűd	Felelősség, autonómia
Ismeri a baromfiiparban alkalmazott szállítógépeket és berendezéseket.	Szakszerűen kezeli a baromfiiparban alkalmazott szállítógépeket és berendezéseket.	Törekszik másokkal együttműködve, a baromfiiparban alkalmazott szállító gépek előírás szerinti üzemeltetésére.	Felelősséget vállal a baromfifeldolgozáshoz szükséges szállítógépeken végzett munkájáért.
Ismeri a baromfiipari technológiában alkalmazott mérőműszereket, azok leolvasását.	Szakszerűen kezeli a baromfiiparban alkalmazott mérőműszereket.	Kész a baromfiiparban alkalmazott mérőműszerek értékeinek folyamatos leolvasására.	Felelősséget vállal a műszereken leolvasott értékekért.
Ismeri a baromfiiparban alkalmazott technológiai berendezéseket.	Képes használni a baromfiiparban alkalmazott technológiai berendezéseket.	Működteti a baromfiiparban alkalmazott technológiai berendezéseket.	Önállóan másokkal együttműködve működteti a baromfiiparban alkalmazott technológiai berendezéseket.

Ismeri a konvejtör vonalak mentén használt kézi gépeket: májazó, zuzatisztító, zsigereket kiemelő, egyéb szerkezet.	Munkája során képes biztonságosan kezelni a konvejtör vonalak mentén használt kézi gépeket: májazó, zuzatisztító, zsigereket kiemelő, egyéb szerkezet.	Szem előtt tartja a konvejtör vonalak mentén használt kézi gépekre vonatkozó előírásokat.	Vezetői ellenőrzés mellett kezeli a konvejtör vonalak mentén használt kézi gépeket: májazó, zuzatisztító, zsigereket kiemelő, egyéb szerkezet.
Érti a szeparátorok, a töltő és egyéb berendezések valamint a füstölő kocsi üzemeltetését.	Képes a szakszerűen üzemeltetni a szeparátorokat, a töltő és egyéb berendezéseket valamint a füstölő kocsiakat.	Szem előtt tartja a szeparátorokra, a töltő és egyéb berendezésekre, valamint a füstölő kocsiakra vonatkozó előírásokat.	Vezetői ellenőrzés mellett üzemelteti a szeparátorokat, a töltő és egyéb berendezéseket, valamint a füstölő kocsiakat.
Ismeri a bőrlehuó és a zárógépek kezelését.	Képes biztonságosan kezelni a bőrlehuó és a zárógépeket.	Szem előtt tartja a bőrlehuó és a zárógépekre vonatkozó előírásokat.	Vezetői ellenőrzés mellett végzi bőrlehuó és a zárógépeken a szakmai munkát.
Ismeri a baromfiiparban használatos speciális csomagológépeket, valamint a technológiában való elhelyezkedésüket.	Szakszerűen kezeli a baromfifeldolgozáshoz szükséges csomagológépeket.	Szem előtt tartja a baromfifeldolgozáshoz szükséges csomagológépek használatára vonatkozó előírásokat.	Felelősséget vállal a baromfifeldolgozáshoz szükséges csomagológépeken végzett munkájáért.
Ismeri a baromfiipari gépek üzemeltetésével kapcsolatos biztonságtechnikai és munkavédelmi előírásokat.	Szakszerűen kezeli a baromfiipari gépeket és rendeltetészerűen használja a védőeszközöket és a védőruházatot.	Magára nézve kötelezőnek fogadja a munkavédelmi követelményeket.	Törekszik a balesetmentes munkavégzésre.



### 3.3. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

A programkövetelmény modul azonosító száma	SzPk-00167-17-21 3 07 2 /M-03
A programkövetelmény modul megnevezése	Baromfiipari üzem higiéniaja

#### 3.3.1. A KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A modul "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A modul "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

Csoportos felkészítés	Minimum	Maximum
A képzés óraszám	15	20
Elméleti képzés idő aránya (%)	30	
Gyakorlati képzés idő aránya (%)	70	

A modul "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

#### 3.3.2. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

Tudás	Képesség	Attitűd	Felelősség, autonómia
Ismeri a munkavédelem és a higiénia lényeges előírásait, az érvényben lévő rendeleteket.	Munkája során képes biztonságosan alkalmazni a munkavédelem és a higiéniai alapvető előírásait a baromfiiparban.	Elfogadja az üzemi munkavédelem és a higiénia legfontosabb szabályait.	Vezetői ellenőrzés mellett, másokkal együttműködve felel az üzemi munkavédelem és higiénia betartásáért.
Ismeri a higiéniahoz szükséges anyagokat, vegyszereket.	Használja a higiéniahoz szükséges anyagokat, vegyszereket.	Magára nézve kötelezőnek fogadja el a higiéniahoz szükséges anyagokra és vegyszerekre vonatkozó előírásokat.	Vezetői irányítás mellett, másokkal együttműködve felel a higiéniahoz szükséges anyagokra és vegyszerekre vonatkozó előírások betartásáért.
Megérti a higiénia betartásának és be nem tartásának következményeit.	Alkalmazza a HACCP rendszert.	Magára nézve kötelezőnek fogadja el a személyi higiénia szabályainak szigorú betartását.	Önállóan tevékenykedik a környezete higiénijáért.

Ismeri az üzemi és személyi higiénia igényeit. Ismeri a szalmonellózis, a cília és a staphylococcus fertőzést.	Alkalmazza a szalmonellózis, a cölifertőzés, a staphylococcus stb. elleni védekezési eljárást.	Magára nézve kötelezőnek fogadja el a munkahelyi higiénia betartását.	Képes az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására a munkahelyi higiénia területén.
Ismeri a vonatkozó munkavédelmi és környezetvédelmi szabályokat.	Képes szigorúan alkalmazni a környezetvédelmi és a munkavédelmi előírásokat.	Magára nézve kötelezőnek fogadja el a munkavédelem, a környezetvédelem üzemi szabályainak szigorú betartását.	Másokkal együttműködve felel az üzemi környezetvédelmi és a munkavédelmi szabályok szigorú betartásáért.