

883. A Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás megnevezésű, 10902-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Átveszi, minősíti, tisztítja, kezeli, tárolja, előkészíti az alapanyagokat (zöldség, gyümölcs)
- Zöldségkonzerveket, savanyúságokat készít, üzemelteti a gépeket, berendezéseket, használja az eszközöket
- Gyümölcsbefőtteket készít, üzemelteti a gépeket, berendezéseket, használja az eszközöket
- Lekvárokat, szörpöket, pulpokat, velőket állít elő, üzemelteti a gépeket, berendezéseket, használja az eszközöket
- Aszalványokat, szárítmányokat készít, savanyít, üzemelteti a gépeket, berendezéseket, használja az eszközöket
- Töltőgépeket üzemeltet (doboz, palack, üveg stb.), zár, címkéz
- Gyűjtőcsomagolást végez (egységgrakományt készít)
- Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat végez, a késztermékeket ellenőrzi és minősíti
- Beállítja, üzemelteti a technológiai berendezéseket, gépeket és elvégzi a tisztításukat az élelmiszeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszer alkalmazásával
- Elvégzi a szükséges szakmai, technológiai számításokat
- Megszervezi az üzem víz- és energiagazdálkodását
- Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat, gondoskodik az esetleges hasznosításukról
- Betartja és betartatja a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Alap-, adalék (tartósító-), ízesítő- és színezőanyagok
- Nyersanyagtárolás
- Tisztítás, mosás, válogatás, osztályozás, aprítás
- Tisztítóműveletek gépei, berendezései
- Lényérés és létisztítás célja, módja, a műveletek során lejátszódó folyamatok
- Romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapjai
- Hőkezelés műveletei, gépei, berendezései
- Vízfelvonás tartósító hatása, módja
- Kémiai tartósítás módjai
- Biológiai tartósítás módjai (tejsavas, alkoholos erjedés)
- Hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei, gépei, berendezései
- Szárított zöldségfélék gyártástechnológiai műveletei, gépei, berendezései

- Hőközléssel tartósított savanyúságok gyártástechnológiai műveletei, gépei, berendezései
- Hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei, gépei, berendezései
- Szárított zöldségfélék gyártástechnológiai műveletei, gépei, berendezései
- A töltés technológiája, csomagolóanyagok és eszközök
- A zárás célja, alkalmazása, töltő- és zárógépek
- Szakmai, technológiai számítások
- Gyártásközi ellenőrzések, vizsgálatok
- Késztermékek összetétele, vizsgálata, érzékszervi tulajdonságai
- A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása
- Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások

Szakmai készségek:

- Szakmai nyelvű beszédesség
- Olvasott szakmai szöveg megértése
- Információforrások kezelése
- Labortechnikai eszközök használata
- Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Felelősségtudat
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Segítőkézség
- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés

1898. A Készétel- és konzervgyártás megnevezésű, 11621-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Átveszi az nyersanyagot (növényi, állati eredetű), minőségét ellenőrzi, tárolja
- Előkészítő műveleteket végez (növényi, állati eredetű nyersanyagok esetén)
- Főzi a nyersanyagot
- Besűritést végez, zöldségpürét állít elő
- Höközléssel tartósított főzelékkészítményt állít elő
- Gyümölcsalapú konzervet készít
- Húskonzerveket készít
- Készételeket készít
- Ételízesítőket készít
- Szakmai számítást végez
- Beállítja, üzemelteti, karbantartja, tisztítja, fertőtleníti a berendezéseket
- Csomagolóanyagot megválaszt, előkészít
- Egyedi és gyűjtőcsomagolást végez
- Jelöli a terméket
- Gyártásközi és késztermék ellenőrzést végez
- Dokumentálást végez
- Betartja a konzervgyártás munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait
- Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Előkészítő műveletek jellemzői, gépei
- Höközlő műveletek jellemzői (előfőzés, főzés, sütés, pasztörözés, sterilizálás)
- Höközlő berendezések felépítése, működése
- Mikroorganizmusok jellemzői, hasznos és káros mikroorganizmusok tevékenysége
- Bepárlás művelete, vízelvonás módjai, bepárló berendezések felépítése, működése
- Sűrítmények előállítása
- Höközléssel tartósított készételek típusai, gyártástechnológiája, berendezései
- Húskonzervek gyártástechnológiája, gépi berendezései
- Höközléssel tartósított gyümölcskonzervek gyártástechnológiája
- Höközléssel tartósított főzelékkonzervek gyártástechnológiája
- Szakmai, technológiai számítások
- Csomagolóanyagok jellemzői, velük szemben támasztott követelmények
- Csomagolás folyamata, ellenőrzése
- Töltőgépek, zárógépek, höközlő berendezések, címkéző gépek kialakítása, működése
- Termék jelölése, a jelölés szerepe

- Termék tárolásának szabályai
- Tisztító és fertőtlenítőszeres jellemzői
- Minőségbiztosítás alapjai
- Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások

Szakmai készségek:

- Olvasott szakmai szöveg megértése
- Információforrások kezelése
- Szakmai nyelvű beszédképesség
- Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Érzékelés
- Állóképesség

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Motiválhatóság
- Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

- Higiéniai, minőség és környezettudatos szemlélet
- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés

1899. A Hűtőipari termékgyártás megnevezésű, 11622-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Átveszi az nyersanyagot (növényi, állati eredetű), minőségét ellenőrzi, tárolja
- Előkészítő műveleteket megválaszt (növényi, állati eredetű nyersanyagok esetén)
- Válogatást, osztályozást végez
- Mossa a nyersanyagot
- Hámozza a nyersanyagot
- Szártépést végez
- Magozást végez
- Anyagot aprít
- Szabályos alakra aprít (szeletel, csíkoz, kockáz)
- Szabálytalan alakra aprít
- Előfőzi, süti a nyersanyagot
- Főzi a nyersanyagot
- Előhűti a terméket
- Gyorsfagyasztott zöldségkészítményt állít elő
- Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt állít elő
- Gyorsfagyasztott félkész- és készételeket készít
- Beállítja, üzemelteti, karbantartja, tisztítja, fertőtleníti a berendezéseket
- Csomagolóanyagot megválaszt, előkészít
- Egyedi és gyűjtőcsomagolást végez
- Jelöli a terméket
- Gyártásközi és késztermék ellenőrzést végez
- Dokumentálást végez
- Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait
- Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Növényi eredetű nyersanyagok fajtái, jellemzői
- Állati eredetű nyersanyagok fajtái, jellemzői
- Nyersanyagtárolás módjai, paraméterei
- Anyagmozgató berendezések felépítése
- Válogatás, osztályozás célja
- Osztályozó berendezések kialakítása, működése
- Tisztítás célja, műveletei, gépi berendezései
- Aprítás célja, módjai
- Aprítóberendezések fajtái, kialakításuk, működésük
- Hőközlő műveletek célja, jellemzői,
- Hőközlés berendezései, kialakításuk, működésük
- Mikroorganizmusok jellemzői, hasznos és káros mikroorganizmusok tevékenysége
- Előhűtés célja, módja

- Hőelvonással történő tartósítás folyamata, paraméterei
- Hőelvonás módjai, berendezései
- Gyorsfagyasztott félkész ételek, készételek gyártástechnológiája
- Gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények előállításának folyamata
- Gyorsfagyasztott zöldségkészítmények előállításának folyamata
- Szakmai, technológiai számítások
- Csomagolóanyagok jellemzői, velük szemben támasztott követelmények
- Csomagolás folyamata, ellenőrzése
- Töltőgépek, zárógépek, címkéző gépek kialakítása, működése
- Termék jelölése, a jelölés szerepe
- Termék tárolásának, szállításának szabályai
- Tisztító és fertőtlenítőszeres jellemzői
- Minőségbiztosítás alapjai
- Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások

Szakmai készségek:

- Olvasott szakmai szöveg megértése
- Információforrások kezelése
- Komplex eszközhasználati képesség
- Szakmai nyelvű beszédképesség

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Állóképesség
- Hidegtűrés

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Motiválhatóság
- Segítőkézség

Módszerkompetenciák:

- Higiéniai, minőség- és környezettudatos szemlélet
- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés

1900. A Savanyúságok készítése megnevezésű, 11623-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Átveszi az alapanyagot, minőségét ellenőrzi, tárolja
- Meghatározza a termék előállításának nyersanyag, segédanyag, adalékanyag szükségletét
- Válogatást végez
- Osztályozást végez
- Tisztítást végez
- Aprítást, szeletelést végez
- Szakmai, technológiai számításokat végez
- Felöntőlevet készít
- Ízesítést végez
- Előfőzést, húzatást végez
- Hőkezeléssel tartósított savanyúságot állít elő
- Kémiai savanyítást végez, félterméket gyárt
- Biológiai savanyítást végez
- Kombinált savanyítást végez
- Csomagolóanyagot megválaszt, előkészít
- Egyedi és gyűjtőcsomagolást végez
- Jelöli a terméket
- Gyártásközi és késztermék ellenőrzést végez
- Dokumentálást végez
- Beállítja, üzemelteti, tisztítja, fertőtleníti a berendezéseket
- Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályokat
- Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Savanyításra használható nyersanyagok jellemzői
- Ízesítőanyagok, tartósítószer, aromaanyagok, egyéb felhasználható anyagok jellemzői
- Mikroorganizmusok jellemzői, hasznos és káros mikroorganizmusok tevékenysége
- Tejsavas erjedés folyamata
- Savanyítási eljárásoknál alkalmazott paraméterek és megválasztásuk szempontjai
- Savanyítási eljárások csoportosítása, jellemzői, folyamata, ellenőrzése
- Késztermék ellenőrzésének módjai, minősítés szempontjai
- Szállítóberendezések felépítése
- Aprítóberendezések fajtái, kialakításuk, működésük
- Mosóberendezések kialakítása
- Osztályozó berendezések kialakítása, működése
- Tartályok kialakítása, szerelvényei

- Szakmai, technológiai számítások
- Csomagolóanyagok jellemzői, velük szemben támasztott követelmények
- Csomagolás folyamata, ellenőrzése
- Töltőgépek, levező, zárógépek, címkéző gépek kialakítása, működése
- Hőkezelő berendezések felépítése, működése
- Termék jelölése, a jelölés szerepe
- Termék tárolásának, szállításának szabályai
- Tisztító és fertőtlenítőszeres jellemzői
- Minőségbiztosítás alapjai
- Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások

Szakmai készségek:

- Olvasott szakmai szöveg megértése
- Információforrások kezelése
- Komplex eszközhasználati képesség
- Szakmai nyelvű beszédképesség

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Ízérzékelés
- Állóképesség

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiéniai, minőség- és környezettudatos szemlélet
- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés

1666. Élelmiszeripari vállalkozások működtetése megnevezésű, 10890-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Tervezett vállalkozási tevékenységéhez felméri a piaci viszonyokat, tájékozódik a versenytársakról
- Elkészíti, elkészítteti az üzleti tervet
- Felméri a saját erő kiegészítéséhez szükséges forrásokat (hitelek, pályázati lehetőségek)
- Megismeri az engedélyezési eljárást, informálódik az engedélyeket kiadó szakhatóságoknál
- Az információk birtokában kiválasztja a megfelelő vállalkozási formát
- Egyéni vagy társas vállalkozást hoz létre
- Megtervezi, megtervezteti az élelmiszer-előállító egység kialakítását, átalakítását
- Kiviteleztetni a terveket, beszerzi, beszereztetni a gépeket, berendezéseket
- Munkaerő-gazdálkodási tervet készít, meghatározza a foglalkoztatottak számát és szakképzettségét
- Beszerzi a működtetéshez szükséges engedélyeket
- Gazdálkodik a rendelkezésre álló erőforrásokkal, működteti a vállalkozást, szabályosan kezeli a dokumentációt
- Figyelemmel kíséri a vállalkozás működésével kapcsolatos jogszabályváltozásokat és pályázati lehetőségeket
- Áruforgalmi tevékenységet folytat, értékesítést végez
- Szükség szerint gondoskodik vállalkozásának átszervezéséről, megszüntetéséről
- Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Az élelmiszergyártás területén alkalmazható vállalkozási formák és azok jellemzői
- A piacutatás módszerei
- Az üzleti terv szükségessége, tartalma, felépítése
- A vállalkozás engedélyeztetéséhez és a folyamatos működés fenntartásához szükséges előírások
- A vállalkozás létrehozásának gyakorlati feladatai
- A belső és külső források biztosításának lehetőségei
- A telephely kiválasztásának szempontjai
- A tevékenységhez szükséges tárgyi feltételek biztosítása
- A szükséges létszám és munkakörök megállapítása
- Pályázatokon való részvétel alapjai
- A humán erőforrás-gazdálkodás szerepe, feladatai
- A munkafolyamatok meghatározása, az azokért felelős munkatársak kiválasztásának szempontjai
- A munkaszerződések megkötése, felbontása, a szerződés tartalmi elemei

- A munkatársak kiválasztásának folyamata, a béralku lefolytatása
- Bizonylati elv és fegyelem, bizonylatok kitöltése
- A szerződéskötés alapelvei
- Pénzügyi, számviteli alapfogalmak
- A költségekkel kapcsolatos általános fogalmak és csoportosításuk
- Vagyon fogalma, tagolása és a mérleg szerkezete, leltár
- A vagyonomérleg és az eredménykimutatás adatainak értelmezése, felhasználása a döntésekben
- Vezetési módszerek, a vezetői munka szakaszai
- Az üzleti tárgyalás megtervezésének lépései, a lebonyolítás szabályai
- Az üzleti levelezés és az üzleti élet protokollszabályai
- A kommunikáció módszerei, eszközei
- A vállalkozás átszervezésének, megszüntetésének módja, gyakorlati teendői
- Az élelmiszer-értékesítés szabályai, dokumentumai, bizonylatai
- A fogyasztói árak megállapításának szabályai, árformák
- Az élelmiszer-előállító egység kialakításának, átalakításának előírásai
- A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások

Szakmai készségek:

- Szakmai olvasott szöveg megértése
- Szakmai nyelvű beszédképesség
- Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Felelősségtudat
- Döntésképeség

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Tömör fogalmazás készség
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák: +

- Logikus gondolkodás
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Ismeretek helyénvaló alkalmazása

1436. A Foglalkoztatás I. megnevezésű, 11497-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Idegen nyelven:
 - bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)
 - egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt
 - idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Idegen nyelven:
 - közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok
 - a munkakör alapkifejezései

Szakmai készségek:

- Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven
- Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban

Személyes kompetenciák:

- Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

- Nyelvi magabiztosság
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Információgyűjtés
- Analitikus gondolkodás

1438. A Foglalkoztatás II. megnevezésű, 11499-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Munkaviszonyt létesít
- Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat
- Feltérképezi a karrierlehetőségeket
- Vállalkozást hoz létre és működtet
- Motivációs levelet és önéletrajzot készít
- Diákmunkát végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége
- Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák
- Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)
- Álláskeresési módszerek
- Vállalkozások létrehozása és működtetése
- Munkaügyi szervezetek
- Munkavállaláshoz szükséges iratok
- Munkaviszony létrejötte
- A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései
- A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei
- A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)

Szakmai készségek:

- Köznyelvi olvasott szöveg megértése
- Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- Elemi szintű számítógéphasználat
- Információforrások kezelése
- Köznyelvi beszédképesség

Személyes kompetenciák:

- Önfejlesztés
- Szervezőképesség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő képesség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Információgyűjtés