

867. A Cukorkagyártás megnevezésű, 10886-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
- Beállítja az előírt paramétereket
- Habosítja a masszát
- Ízesíti, színezi a sűrített és a tablírozott masszát
- Laminálja, selymesíti a masszákat
- Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
- Temperálja az anyagokat
- Önti, adagolja a temperált masszákat
- Extrudálja a masszákat
- Begyúrja, homogenizálja az anyagokat
- Tárolja, pihenteti a kész masszát
- Formázza a masszákat
- Hűti a formázott anyagokat
- Védőbevonatot képez a korpuszra
- Mártómasszával bevonja a korpuszokat
- Csomagolja a terméket
- Tárolja, raktározza a terméket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- A munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos- és adalékanyagok
- Anyagkiválasztás hatása a késztermékre
- Anyagok helyettesítése, felhasználhatósága
- Felhasználás során bekövetkező változások
- Gyártástechnológia
- Technológiai paraméterek
- Lejátszódó folyamatok
- Receptúra összeállítás
- Élelmiszerláncról és hatósági felügyeletről szóló törvény
- Szakmai számítások
- Szükséges gépek, berendezések, eszközök működése, kezelése
- Biztonságos munka feltételei, munka-, tűz-, környezetvédelmi előírások
- Védőeszközök, felszerelések, berendezések
- Élelmiszer-biztonság és minőségbiztosítás

- Higiéniai követelmények (személyi, gyártási)
- Selejt- és hulladékkezelés
- Csomagolási módok, eszközök, anyagok
- Tárolás, raktározás
- Eltarthatóság
- Mintavétel
- Anyag-, termékvizsgálat, minősítés
- Gyártásközi ellenőrzés
- Laboratóriumi vizsgálatok (fizikai, kémiai, mikrobiológiai, érzékszervi)
- Termékkárosodás okai, megelőzése
- Írásos dokumentumok

Szakmai készségek:

- Olvasott és hallott szakmai szöveg megértése
- Információforrások kezelése
- Komplex eszközhasználati képesség
- Elemi számolási készség
- Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Monotónia-tűrés
- Ízérzékelés

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság
- Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

- Környezet tisztántartása
- Módszeres munkavégzés
- Emlékezőképesség

2194. A Csokoládé és csokoládétermék-gyártás megnevezésű, 11917-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Tisztítja, köteleníti a nyersanyagot
- Szárítja, pörköli a tisztított anyagokat
- Hántolja a pörkölt magokat
- Hűti a pörkölt anyagokat
- Aprítja a pörkölt magokat
- Feltárja, nemesíti a masszát
- Préseli a masszát és porítja a préselményt
- Kakaóvaját kezel
- Összeméri, adagolja az anyagokat
- Begyúrja, homogenizálja habosítja az anyagokat
- Finomítja a masszát
- Előoldja a nyersanyagokat
- Főzi az oldatokat
- Tablírozza a sűrítményt
- Csokoládémasszát, nugátmasszát előkészít
- Krémtölteléket készít
- Masszákat temperál, formáz
- Korpuszt készít
- Masszával mártja a korpuszt
- Drazsírozza a korpuszokat
- Csomagolja a terméket
- Anyagokat és készterméket vizsgál, ellenőriz
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Beállítja az előírt paramétereket
- Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- A munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos- és adalékanyagok
- Anyagkiválasztás hatása a késztermékre
- Anyagok helyettesítése, felhasználhatósága
- Gyártástechnológia
- Technológiai paraméterek
- Lejátszódó folyamatok
- Receptúra összeállítás
- Élelmiszerláncról és hatósági felügyeletről szóló törvény
- Szakmai számítások
- Szükséges gépek, berendezések, eszközök, kezelése
- Biztonságos munka feltételei, munka-, tűz-, környezetvédelmi előírások

- Védőeszközök, felszerelések, berendezések
- Selejt- és hulladékkezelés
- Anyag-, termékvizsgálat, minősítés
- Gyártásközi ellenőrzés
- Felhasználás során bekövetkező változások
- Élelmiszer-biztonság és minőségbiztosítás
- Higiéniai követelmények (személyi, gyártási)
- Selejt- és hulladékkezelés
- Csomagolási módok, eszközök, anyagok
- Tárolás, raktározás
- Eltarthatóság
- Mintavétel
- Laboratóriumi vizsgálatok (fizikai, kémiai, mikrobiológiai, érzékszervi)
- Termékkárosodás okai, megelőzése
- Írásos dokumentumok

Szakmai készségek:

- Olvasott és hallott szakmai szöveg megértése
- Információforrások kezelése
- Komplex eszközhasználati képesség
- Elemi számolási készség
- Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Monotónia-tűrés
- Ízérezékelés

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság
- Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

- Környezet tisztántartása
- Módszeres munkavégzés
- Emlékezőképesség

870. Az Édesipari tartóssütemény gyártás megnevezésű, 10889-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Tésztát, szuszpenziót készít
- Pihenteti a masszát
- Laminálja a masszákat
- Formázza, kiszúrja a masszát
- Süti a formázott anyagot
- Kondicionált hűtést végez
- Tölteléket készít, adagol
- Korpuszok felületét bevonja
- Dísztí, szórja a korpuszokat
- Csomagolja, tárolja a termékeket
- Előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
- Beállítja az előírt paramétereket
- Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- A munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos- és adalékanyagok
- Anyagkiválasztás hatása a késztermékre
- Anyagok helyettesítése, felhasználhatóság
- Felhasználás során bekövetkező változások
- Gyártástechnológia
- Technológiai paraméterek
- Lejátszódo folyamatok
- Receptúra összeállítás
- Élelmiszerláncról és hatósági felügyeletről szóló törvény
- Szakmai számítások
- Szükséges gépek, berendezések, eszközök működése, kezelése
- Biztonságos munka feltételei, munka-, tűz-, környezetvédelmi előírások
- Védőeszközök, felszerelések, berendezések
- Élelmiszer biztonság és minőségbiztosítás
- Higiéniai követelmények (személyi, gyártási)
- Selejt- és hulladékkezelés
- Csomagolási módok, eszközök, anyagok
- Tárolás, raktározás
- Eltarthatóság
- Mintavétel

- Anyag-, termékvizsgálat, minősítés
- Gyártásközi ellenőrzés
- Laboratóriumi vizsgálatok (fizikai, kémiai, mikrobiológiai, érzékszervi)
- Termékkárosodás okai, megelőzése
- Írásos dokumentumok

Szakmai készségek:

- Olvasott és hallott szakmai szöveg megértése
- Információforrások kezelése
- Komplex eszközhasználati képesség
- Elemi számolási készség
- Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Monotónia-tűrés
- Ízérezékelés

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság
- Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

- Környezet tisztántartása
- Módszeres munkavégzés
- Emlékezőképesség

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:

- Önfelneztés
- Szervezőképesség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő képesség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Információgyűjtés

2196. Az Élelmiszerelőállítási alapismeretek megnevezésű, 11919-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket
- Betartja és betartatja a munkavégzés személyi, szervezési és tárgyi feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket
- A munkavédelmi szakemberrel, munkavédelmi képviselővel együttműködve részt vesz a munkavédelmi feladatok ellátásában
- Betartja és betartatja az élelmiszer-előállításra vonatkozó higiéniai előírásokat és HACCP szabályokat
- Tudatosan alkalmazza az élelmiszer-ipari mikroorganizmusait, illetve előírások szerint védekezik a káros folyamatok ellen
- Nyersanyagot, készterméket vizsgál
- Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
- Tudatosan alkalmazza az élelmiszerek előállítására és forgalmazására vonatkozó szabályokat
- Vállalkozási és kereskedelmi tevékenységet folytat
- Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- A munkahelyi egészség és biztonság, mint érték
- A munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések hátrányos következményei
- A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása
- Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai
- A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei
- Munkaeszközök a munkahelyeken
- Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken
- Munkavédelmi szakemberek igénybevétele és feladatai a munkahelyeken
- A munkahelyi munkavédelem érdekképviselője
- Laboratóriumi alpmérések, alpműveletek
- Minőség-ellenőrzési eszközök használatának szabályai
- Mikrobiológiai alapok
- Élelmiszer-higiéniai alapok
- Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai
- Alapanyag-minősítés, késztermék-minősítés, gyártásközi ellenőrzések alapelvei
- Dokumentumok, különféle naplók vezetése
- Gazdálkodási és vállalkozási alapok
- Kereskedelmi és marketing alapok
- A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások

Szakmai készségek:

- Szakmai nyelvű beszédképesség
- Szakmai nyelvű íráskéesség
- Jogsabályok ismerete
- Labortechnikai eszközök használata
- Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Megbízhatóság
- Elhivatottság, elkötelezettség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

- Helyzetfelismerés
- Numerikus gondolkodás, matematikai készség
- Körültekintés, elővigyázatosság