

1670. A Sörgyártás megnevezésű, 10899-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Az alapanyagokat (árpa, maláta, komló) átveszi, minősíti, tisztítja, kezeli, minőségét ellenőrzi, tárolja, előkészíti
- A sörfőzővíz minőségét ellenőrzi (ivóvíz minőség), a vizet kezeli
- Árpa áztatást vezet, ellenőriz
- A különféle csíráztatási rendszerekhez a levegőt előkészíti, vezeti a csíráztatást
- Aszal, aszalóberendezéseket üzemeltet
- Malátát csíráltat, tisztít, tárol
- Főzőházi műveleteket - különféle cefrézési eljárások, cefreszűrés, komlóforralás, komlószűrés - végez és ellenőriz
- Sörlevet kezel, főzőházi kihozatalt számít
- Hagyományos és nyomás alatti erjesztést vezet
- Alkoholmantes, ízesített sört készít
- Sört szűr és stabilizál, pasztöröz, palackba, hordóba, dobozba fejt, jelöli a terméket
- Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat végez, a készterméket ellenőrzi és minősíti
- Beállítja, üzemelteti a technológiai berendezéseket, gépeket és elvégzi a tisztításukat, fertőtlenítésüket
- Elvégzi a szükséges szakmai számításokat
- Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat, gondoskodik az esetleges hasznosításukról
- Betartja és betartatja a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait
- Dokumentálást végez
- Betartja a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Sörárpa, maláta, komló, víz jellemzői, tárolás feltételei
- Mintavétel szabályai, sörárpa vizsgálatának módjai, minősítés szempontjai
- Sörárpa tisztítás, osztályozás műveletei, berendezése
- Aszalás folyamata, maláták jellemzői, malátafajták
- Sörélesztő jellemzői, feladata, kezelése, szintenyészet készítés folyamata
- Szűrés célja, módja és fajtái, szűrőberendezések
- Sörfőzővíz jellemzői, sörfőzővíz előállítása
- Sörlé előállítás folyamata (cefrézés alatt lejátszódó folyamatok, cefrézési eljárások, cefreszűrés, komlóforralás)
- Sörlé erjesztés folyamata, erjesztést befolyásoló tényezők
- Sör szűrése, szűrési segédanyagok jellemzői
- Sör stabilizálása, pasztörözés módjai, feladata

- Malátagyártás és sörgyártás gépi berendezéseinek jellemzői, felépítése, működése
- Sör kiszerezésének folyamata, csomagolóanyagok jellemzői, előkészítésük
- A keletkező melléktermékek jellemzői hasznosítási módok kezelése
- Gyártásközi ellenőrzések, vizsgálatok (főzőházi hasznosítás, erjedésfok meghatározása)
- Sörfélék jellemzői, összetétele,
- Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások
- Szakmai, technológiai számítások

Szakmai készségek:

- Olvasott szakmai szöveg megértése
- Információforrások kezelése
- Labortechnikai eszközök használata

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Felelősségtudat
- Kéz ügyesség

Társas kompetenciák:

- Segítőkészség
- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés

1668. A Gyümölcspálinka-gyártás megnevezésű, 10897-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Átv teszi, minősíti a gyümölcs- és borgazdasági alapanyagokat
- Válogatja, tisztítja, magozza, aprítja az alapanyagokat
- Speciális előkészítő műveleteket végez
- Cefrét készít, alkalmazza a különböző cefrézési eljárásokat, fajélesztőt használ
- Ellenőrzi a cefre minőségét, megóvj a káros hatásoktól
- Folyamatosan figyelemmel kíséri az alkoholos erjedés mechanizmusát
- Vezeti az erjesztést, kezeli a képződő szén-dioxidot
- Tárolja a kiejedt cefrét, biztosítja a védelmét a kifőzésig
- Elvégzi a lepárlási műveleteket (kisüsti, egylépcsős)
- Kezeli a mérőműszereket, biztonságtechnikai berendezéseket
- Finomítja az alszeszt
- Elvégzi a pálinka hűtését, derítését, szűrését, természetes érlelését rozsdamentes acéltartályokban vagy hagyományosan fahordókban
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Elvégzi az érzékszervi vizsgálatokat, a kész gyümölcspálinkákat, borpárlatokat ellenőrzi és minősíti
- Palackoz, címkéz, gyűjtőcsomagolást végez
- Beállítja, üzemelteti a technológiai berendezéseket, gépeket és elvégzi a tisztításukat a gyümölcspálinka-gyártásban használható tisztító- és fertőtlenítőszer alkalmazásával
- Elvégzi a szükséges szakmai, technológiai számításokat
- Megszervezi a pálinkafőzde 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:

- Gyümölcs- és borgazdasági alapanyagok jellemző tulajdonságai
- Alapanyagok átvételének és tárolásának feltételei
- Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- Mosás, szár-, mag-, héjeltávolítás
- Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- Vízkezelés és vízszűrés célja, módja
- Lényerés és létisztítás célja, módjai, a műveletek alatt lejátszódó folyamatok
- Gyümölcsefre készítés célja, módja
- Erjesztés alatt végbemenő változások
- Lepárlás célja, módja, a műveletek alatt lejátszódó folyamatok
- Derítését, szűrés, természetes érlelés
- Gyümölcspálinka-gyártás gépei
- Töltés technológiája
- Csomagolóanyagok

- Zárás célja, alkalmazása
- Palackozógépek és eszközök
- Gyártásközi ellenőrzések, vizsgálatok
- Pálinkafélék, borpárlatok összetétele, tulajdonságai, érzékszervi minősége
- Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások
- Szakmai, technológiai számítások

Szakmai készségek:

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

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Ízérezékelés
- Szaglás

Társas kompetenciák:

- Segítőkézség
- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés

1889. A Szikvízgyártás 11612-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma

Feladatprofil:

- Meghatározza a szikvíz előállításához szükséges alapanyag, segédanyag, csomagolóanyag szükségletet
- Vízkészítést, vízvizsgálatot végez
- Vízhűtést végez
- CO₂ átvételt, tárolást, lefejtést végez
- Szikvizes palackot, ballont, egyéb csomagolóanyagot előkészít
- Beállítja, üzemelteti, karbantartja, tisztítja a szikvízgyártó berendezést
- Szikvíztöltést végez
- Szikvíz minőséget ellenőriz
- Termékjelölést végez
- Szikvíz tárolást, szállítást végez
- Dokumentálást végez
- Betartja a szikvízgyártás munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait
- Kezeli a hulladékokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Szikvíz, szénsavas ivóvíz fogalma
- Ivóvíz jellemzői, víznyerőhelyek jellemzői
- Szikvízgyártáshoz felhasználható ivóvízzel szemben támasztott követelmények
- Vízkészítés módjai, berendezési, gépei
- CO₂ jellemzői
- CO₂ lefejtés művelete, berendezésének jellemzői
- Szaturálás fogalma, CO₂ elnyeletést befolyásoló tényezők
- Vízhűtő berendezések kialakítása, működése
- Szikvizes palackok jellemzői, előkészítésük folyamata
- Szikvizes ballon jellemzői, előkészítés folyamata
- Műanyag palack előállítása, előkészítése, jellemzői
- Gyűjtőcsomagoló anyagok jellemzői
- Szaturáló berendezések kialakítása
- Gyártásközi ellenőrzések, vizsgálatok
- Szikvíztöltő berendezés kialakítása
- Szikvíz jelölésének módjai, feladata
- Szikvíz jellemzői, vizsgálata, minőségi követelményei
- Szikvíz tárolásának,állításának szabályai
- Tisztító és fertőtlenítőszeres jellemzői
- Minőségbiztosítás alapjai
- Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások

Szakmai készségek:

- Olvasott szakmai szöveg megértése
- Információforrások kezelése
- Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Ízérvékelés
- Állóképesség
- Szaglás

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

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

1672. Az Üdítőital és ásványvízgyártás megnevezésű, 10901-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Átveszi az alap-, adalék-, ízesítő- és színezőanyagokat, kezeli, minőségét ellenőrzi, tárolja, előkészíti
- Vízkezelést végez
- A termékek előállításához felhasznált vizet kezeli, minősíti (ivóvíz minőségű víz)
- Az alapanyag ásványvizet minősíti, tisztítja, kezeli, a berendezéseket működteti, karbantartja, szabályozza
- Szénsavas üdítőitalt állít elő (cukoroldást végez, szörpöt készít, csendes italt gyárt, szaturál)
- Palackozást, jelölést, gyűjtőcsomagolást (egységrakomány készítése), tárolást, szállítást végez
- Gyártásközi (fizikai, kémiai, érzékszervi) vizsgálatokat végez, a késztermékeket ellenőrzi és minősíti
- Beállítja, üzemelteti a berendezéseket, gépeket és elvégzi a tisztításukat, fertőtlenítésüket
- Elvégzi a szükséges szakmai, számításokat
- Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat, gondoskodik az esetleges hasznosításukról
- Betartja és betartatja a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait
- Dokumentálást végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Alap-, adalék-, ízesítő- és színezőanyagok
- Tisztító műveletek és berendezések
- Szűrés célja, módja és fajtái, szűrőberendezések
- Üdítőitalgyártás technológiája, gépei, berendezései
- Az ásványvízgyártás műveletei, gépei és berendezései
- A vízkezelés és vízsűrés célja, módja
- A töltés technológiája, csomagolóanyagok és eszközök
- A zárás célja, alkalmazása, töltő- és zárógépek
- Jelölés szerepe, módjai
- 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 beszédesszég
- Olvasott szakmai szöveg megértése
- Információforrások kezelése
- Labortechnikai eszközök használata
- Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

- Segítőkészség
- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés

1673. Higiénia és minőségbiztosítás megnevezésű, 10904-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Betartja az új élelmiszerekhez szükséges engedélyezési eljárásokat
- Betartja a higiéniához kapcsolódó rendeleteket, jogszabályokat
- Alkalmazza az élelmiszer higiéniai és élelmiszer biztonsági előírásokat
- Alkalmazza a Jó Higiéniai Gyakorlatot (GHP)
- Betartja a HACCP rendszer előírásait
- Betartja a személyi és környezeti higiéniára vonatkozó előírásokat
- Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez
- A teljes élelmiszer-előállítás folyamán betartja és alkalmazza a személyi és feldolgozásra vonatkozó műszaki higiéniai szabályokat
- Betartja az ISO 22000 alapelveit
- Alkalmazza az élelmiszerbiztonsági rendszerek (IFS, BRC) nyomonkövetési alapelveit
- Jegyzőkönyveket, minőségbiztosítási dokumentációkat vezet

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Higiéniahoz, minőségbiztosításhoz kapcsolódó jogszabályok
- Tisztító-, fertőtlenítőszer jellemzői, hatásuk, alkalmazhatóságuk
- Jó higiéniai gyakorlat elemei
- Minőségirányítási rendszerek elemei, jellemzői (ISO 22000, HACCP, IFS, BRC)
- Nyomonkövetés jelentősége, lépései
- Alapvető minőségbiztosítási dokumentumok
- Az élelmiszertermelés alapvető egészségügyi követelményei

Szakmai készségek:

- Szakmai nyelvű beszédkészség
- Szakmai nyelvű íráskészség
- Szakmai olvasott szöveg megértése
- Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Döntésképesség
- Precizitás

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- Logikus gondolkodás

1888. Az Egyéb erjedézipari termékgyártás 11611-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma

Feladatprofil:

- Ecetgyártás, élesztőgyártás, szeszesitalgyártás, keményítőgyártás, keményítő hidrolizátum gyártás alapanyagait, felhasznált anyagait átveszi
- Ecet fermentációt végez, ellenőriz (denaturál, cefrét készít, fermentál)
- Ecetet kezel (szűr, pasztőröz, ecetsavtartalmat beállít)
- Élesztőszaporítást végez, ellenőriz (laboratóriumi szintenyészetet, üzemi szintenyészetet, oltóélesztőt, eladóélesztőt gyárt)
- Élesztőtej víztelenítést végez, szárított sütőélesztőt gyárt
- Élesztőt csomagol, tárol
- Keményítőtartalmú alapanyagokat előkészít
- Keményítő kimosást, tisztítást végez
- Keményítőtejet víztelenít, szárít, csomagol
- Izocukrot gyárt
- Drogkivonatot, drogpárlatot gyárt
- Cukorszirupot készít
- Szeszesitalt gyárt, javítást végez, szűr
- Szeszesitalt érlel
- Csendes italt kiszerel (palackot előkészít, tölt, zár, címkéz, jelöl)
- Ecetgyártás, élesztőgyártás, szeszesitalgyártás, keményítőgyártás gépi berendezéseit üzemelteti
- Betartja a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait

Tulajdonságprofil

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Ecetgyártás, élesztőgyártás, szeszesitalgyártás, keményítőgyártás, keményítő hidrolizátum gyártás anyagainak jellemzői
- Ecetsavbaktérium jellemzői, feladata
- Ecet fermentáció folyamata, fermentációt befolyásoló tényezők
- Ecet tartósításának módja, jellemzői
- Élesztő jellemzői, összetétele, szaporodása, szintenyészet fogalma
- Laboratóriumi szintenyészet készítés folyamata
- Sütőélesztő üzemi szaporításának folyamata
- Érett élesztőcefre feldolgozása
- Szárított élesztő gyártásának folyamata
- Élesztő kiszerelése, csomagolóanyagok jellemzői
- Keményítőtartalmú alapanyagok jellemzői, tárolás feltételei
- Keményítőtartalmú alapanyagok előkészítésének folyamata
- Keményítő kimosásának lehetőségei, keményítőtej tisztításának folyamata
- Keményítőtej tisztítás, víztelenítés folyamata
- Csomagolóanyagok jellemzői, élesztő csomagolásának folyamata, tárolás feltételei
- Keményítóbontó enzimek jellemzői, működésük feltételei

- Keményítő hidrolizátumok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- Keményítő hidrolízis folyamata
- Szeszesitalok csoportosítása, drogkivonat, drogpárlat készítés módjai
- Cukorszirup készítés folyamata
- Szeszesital összeállításának szabályai, receptúra szerepe
- Szeszesital pihentetése, érlelése alatt végbemenő folyamatok
- Ecetgyártás, élesztőgyártás, keményítőgyártás, szeszesitalgyártás gépi berendezéseinek jellemzői, felépítésük, üzemeltetési előírások
- Melléktermékek jellemzői, hasznosítási lehetőségei
- Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások

Szakmai készségek

- Olvasott szakmai szöveg megértése
- Információforrások kezelése
- Labortechnikai eszközök használata

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

- Segítőkészség
- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés

1887. A Jövedéki ismeretek megnevezésű 11610-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Ismeri és alkalmazza a jövedéki törvény előírásait, a pálinka jövedéki ellenőrzésének szabályait a termelés és forgalmazás során
- Ismeri és alkalmazza az adókötelezettség, adófelfüggesztés és adófizetési kötelezettség fogalmát
- Tudja az adó mértékét, az eljárási szabályokat
- Betartja és betartatja a bérfőzés és magánfőzés jogszabályi előírásait
- Betartja az alkoholtermék palackozásával, zárjegy alkalmazásával kapcsolatos törvényi előírásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- A pálinka és a párlat előállítását és forgalmazását meghatározó jövedéki szabályok
- Adóraktári működés általános feltételei
- Jövedéki biztosíték
- Adóraktári engedély megszűnése
- Jövedéki adózás
- Adóraktárak bizonylatolási és nyilvántartási kötelezettségei
- Bérfőzésre vonatkozó szabályok
- Magánfőzésre vonatkozó szabályok
- Jövedéki ellenőrzések, szankciók

Szakmai készségek:

- Szakmai nyelvű beszédészség
- Olvasott szakmai szöveg megértése
- Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Döntésképeség
- Precizitás

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Határozottság
- Segítőkézség

Módszerkompetenciák:

- Áttekintő képesség
- Logikus gondolkodás
- Kontroll (ellenőrzőképeség)

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
- Kivitelezteti a terveket, beszerzi, beszereztteti 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 humánerőforrás-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 vagyommérleg 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 alap kifejezései

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