**34 541 09 Tartósítóipari szakmunkás**

**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 (egységrakományt 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 fertőtlenítőszerek 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
* Lényerés és létisztítás célja, módja, a műveletek során lejátszódó folyamatok
* Romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapjai
* Hőkezelés műveletei, gépei, berendezései
* Vízelvonás 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 beszédészség
* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése
* Labortechnikai eszközök használata
* Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

* Állóképesség
* Felelősségtudat
* Kézügyesség

Társas kompetenciák:

* Segítőkészség
* Határozottság
* Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás 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
* Besűrítést végez, zöldségpürét állít elő
* Hőközléssel 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
* Hőközlő műveletek jellemzői (előfőzés, főzés, sütés, pasztőrözés, sterilezés)
* Hőközlő berendezések felépítése, működése
* Mikroorganizmusok jellemzői, hasznos és káros mikroorganizmusok tevékenysége
* Bepárlás művelete, vízelvonás módjai, bepárló berendezések felépítése, működése
* Sűrítmények előállítása
* Hőközléssel tartósított készételek típusai, gyártástechnológiája, berendezései
* Húskonzervek gyártástechnológiája, gépi berendezései
* Hőközléssel tartósított gyümölcskonzervek gyártástechnológiája
* Hőközléssel tartósított főzelékkonzervek gyártástechnológiája
* Szakmai, technológiai számítások
* Csomagolóanyagok jellemzői, velük szemben támasztott követelmények
* Csomagolás folyamata, ellenőrzése
* Töltőgépek, zárógépek, hőközlő berendezések, címkéző gépek kialakítása, működése
* Termék jelölése, a jelölés szerepe
* Termék tárolásának szabályai
* Tisztító és fertőtlenítőszerek jellemzői
* Minőségbiztosítás alapjai
* Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások

*Szakmai készségek:*

* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése
* Szakmai nyelvű beszédkészség
* Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

* Felelősségtudat
* Ízérzékelés
* 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 fertőtlenítőszerek jellemzői
* Minőségbiztosítás alapjai
* Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások

*Szakmai készségek:*

* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése
* Komplex eszközhasználati képesség
* Szakmai nyelvű beszédkészség

Személyes kompetenciák:

* Felelősségtudat
* Állóképesség
* Hidegtűrés

Társas kompetenciák:

* Határozottság
* Motiválhatóság
* Segítőkészség

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, tartósítószerek, 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 fertőtlenítőszerek jellemzői
* Minőségbiztosítás alapjai
* Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások

*Szakmai készségek:*

* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése
* Komplex eszközhasználati képesség
* Szakmai nyelvű beszédkészség

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
* Kivitelezteti a terveket, beszerzi, beszerezteti 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 piackutatás 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 vagyonmérleg 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 beszédkészség
* Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

* Megbízhatóság
* Felelősségtudat
* Döntésképesség

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 beszédkészség

Személyes kompetenciák:

* Önfejlesztés
* Szervezőkészség

Társas kompetenciák:

* Kapcsolatteremtő készség
* Határozottság

Módszerkompetenciák:

* Logikus gondolkodás
* Információgyűjtés