

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 préselmenyt
- Kakaóvaját kezel
- Összeméri, adagolja az anyagokat
- Begyúrja, homogenizálja habosítja az anyagokat
- Finomítja a masszát
- Előoldja a nyersanyagokat
- Főzi az oldatokat
- Tablírozza a sűrítmenyt
- 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
- Ízérzékelés

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság
- Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

- Környezet tisztántartása
- Módszeres munkavégzés
- Emlékezőképesség

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 érdekképviselése
- 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 képesség
- Kapcsolatfenntartó képesség

Módszerkompetenciák:

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