**31 541 13 Csokoládétermék gyártó**

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

**Feladatprofil:**

* Tisztítja, kőteleníti 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
* Kakaóvajat 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
* 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 érdekképviselete
* Laboratóriumi alapmérések, alapműveletek  
  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 beszédkészség
* Szakmai nyelvű íráskészség
* Jogszabályok 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