**54 541 01 Élelmiszeripari analitikus technikus**

**1667. A Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás megnevezésű, 10891-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Betartja az új élelmiszerekhez szükséges engedélyezési eljárásokat
* Alkalmazza az élelmiszer-higiéniás és élelmiszer-biztonsági előírásokat (törvény, rendelet, minőségügyi kézikönyv)
* Alkalmazza a Jó Higiéniai Gyakorlatot (GHP)
* Használja a mikrobák elpusztításának módszereit
* Mikrobák szaporodásának gátlását végzi
* Betartja a HACCP rendszer előírásait
* Betartja a személyi és környezeti higiéniára vonatkozó előírásokat
* Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez
* Élelmiszerek gyártása során kritikus higiéniai pontokat ellenőriz
* ISO 22000, HACCP rendszerek alapelveit ismeri, betartja
* Élelmiszerbiztonsági rendszerek (IFS, BRC), nyomonkövetés alapelveit ismeri, alkalmazza
* Jegyzőkönyveket, minőségbiztosítási dokumentációkat vezet
* Mikrobiológiai alapismereteit használja
* A hasznos és káros mikroorganizmusok jellemzőit, szaporodásuk és elpusztításuknak lehetőségeit alkalmazza

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Higiéniához, minőségbiztosításhoz kapcsolódó rendeletek, jogszabályok
* Tisztító-, fertőtlenítőszerek jellemzői, hatásuk, alkalmazhatóságuk
* Jó higiéniai gyakorlat elemei
* Alapvető minőségbiztosítási dokumentumok
* Mikrobiológiai ismeretek: élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló káros és hasznos mikroorganizmusok, életfeltételei, jellemzői
* Élelmiszerek útján terjedő megbetegedések, ételmérgezések jelentősége
* A mikroorganizmusok szerepe a természetben (hasznos, káros)
* Vírusok, baktériumok, élesztők, penészek, élelmiszer-ipari szempontból fontos mikroorganizmusok fogalma, alaktana, felépítése, anyagcseréje, telepképzése, előfordulási valószínűsége
* Az élelmiszeripari és egészségügyi szempontból fontos mikroorganizmusok
* Az élelmiszer romlása, a leggyakrabban előforduló élelmiszermérgezések, élelmiszer-fertőzések tünetei és az ezzel kapcsolatos higiénés követelmények
* Az élelmiszertermelés alapvető egészségügyi követelményei
* Az életfeltételek és a mikroorganizmusok szaporodása, anyagcseréje közötti összefüggés
* Az endospóraképzés és a vegetatív sejtté alakulás feltételei
* A mikroorganizmusok anyagcseréjének jelentősége az élelmiszeriparban és egyéb területeken (gyógyszer, mezőgazdaság, az ember anyagcseréjében)
* Az élelmiszeripar szempontjából károsnak ítélt mikroorganizmusok elleni védekezés módjai

*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:

* Higiéniás szemlélet
* Logikus gondolkodás

**2232. Az Élelmiszeripari műveletek megnevezésű, 11955-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Közegáramlással kapcsolatos műveletet végez
* Szétválasztó műveleteket végez (ülepítés, szűrés, préselés, sajtolás)
* Homogenizáló műveleteket végez (keverés, emulgeálás, aprítás)
* Műveleteket végez szemcsés anyagokkal (szitálás, osztályozás légárammal történő szállítás)
* Kalorikus műveleteket végez (bepárlás, előfőzés, főzés, sütés, pörkölés, hűtés fagyasztás, sterilezés, pasztőrözés)
* Anyagátadási műveleteket végez (szárítás, lényerés, kristályosítás, fermentálás)

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Közegáramlással kapcsolatos műveletek, számítások,
* Tisztítóműveletek
* Szétválasztó műveletek törvényszerűségei, jellemzői,
* Homogenizáló műveletek törvényszerűségei, jellemzői,
* Kalorikus műveletek törvényszerűségei, jellemzői,
* Anyagátadási műveletek törvényszerűségei, jellemzői,
* Előkészítő műveletek jellemzői,
* Fluidizálás, pneumatikus és hidraulikus szállítás jellemzői
* Desztillálás, lepárlás, fermentálás, szaturálás és érlelés műveletei, jellemzői,

*Szakmai készségek:*

* Szakmai nyelvű beszédkészség
* Folyamatábrák olvasása, értelmezése
* Matematikai készségek

Személyes kompetenciák:

* Pontosság
* Szervezőkészség
* Döntőképesség

Társas kompetenciák:

* Irányítási készség
* Határozottság

Módszerkompetenciák:

* Logikus gondolkodás
* Következtetési képesség
* Helyzetfelismerés

**876. Az Általános élelmiszeripari technológiák megnevezésű, 10895-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Alkalmazza az élelmiszer előállítás anyagait: alapanyagokat, segédanyagokat és adalékanyagokat
* Alkalmazza a borászati technológiák alapjait és legfőbb jellemzőit
* Alkalmazza a pezsgőgyártás alapvető lépéseit és legfőbb jellemzőit
* Alkalmazza a cukoripari termékgyártás fő folyamatait és legfőbb jellemzőit
* Alkalmazza az édesipari technológiák alapjait és legfőbb jellemzőit
* Alkalmazza az erjedésipari technológiák alapjait és legfőbb jellemzőit
* Alkalmazza az üdítőital-gyártás alapvető lépéseit és legfőbb jellemzőit
* Alkalmazza a húsipari technológiák alapjait és legfőbb jellemzőit
* Alkalmazza a baromfiipari technológia alapjait és legfőbb jellemzőit
* Alkalmazza a malom- és keveréktakarmány-gyártás technológia lépéseit és legfőbb jellemzőit
* Alkalmazza a sütőipar fő technológiai lépéseit és legfőbb jellemzőit
* Alkalmazza a cukrászipari technológiák alapjait és legfőbb jellemzőit
* Alkalmazza a tartósítóipari termékgyártás technológiáinak alapjait és legfőbb jellemzőit
* Alkalmazza a tejipari termékgyártás technológiáinak alapjait és legfőbb jellemzőit
* Alkalmazza a növényolajipari termékgyártás technológiáinak alapjait és legfőbb jellemzőit
* Alkalmazza valamennyi élelmiszeripari termékgyártáshoz szükséges alapvető munka-, tűz- és környezetvédelmi előírást

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Élelmiszer előállítás anyagai: alap-, segéd-, adalékanyagok
* Borászati technológiák
* Pezsgőgyártás elméleti alapjai
* Cukoripari technológia
* Édesipari termékgyártás elméleti alapjai
* Erjedésipari technológiák
* Üdítőital-gyártás elméleti alapjai
* Húsipari technológiák
* Baromfiipari termékgyártás elméleti alapjai
* Malom- és keveréktakarmány-gyártás elméleti alapjai
* Sütőipari technológiák
* Cukrászipari termékgyártás elméleti alapjai
* Tartósítóipari technológiák
* Tejipari termékgyártás elméleti alapjai
* Növényolajipari termékgyártás elméleti alapjai
* Munkavédelem
* Tűzvédelem alapjai
* Környezetvédelem

*Szakmai készségek:*

* Szakmai olvasott szöveg megértése
* Szakmai nyelvű beszédkészség
* Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

* Felelősségtudat
* Döntésképesség
* Önállóság

Társas kompetenciák:

* Fogalmazókészség
* Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

* Lényegfelismerés (lényeglátás)
* Logikus gondolkodás
* Áttekintő képesség

**877. Az Élelmiszeranalitikai számítások megnevezésű, 10896-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* A vizsgálati eredmények matematikai értékelését végzi
* Gravimetriás számolási feladatokat végez
* Titrimetriás számolási feladatokat végez
* Potenciometriás titrálási eredmények kiértékelését végzi
* Konduktometriás titrálási eredmények kiértékelését végzi
* Polarometriás mérési eredmények meghatározását végzi
* Fotometriás mérési eredmények feldolgozását végzi
* Mikrobiológiai vizsgálatok mennyiségi meghatározását végzi
* Az eredmények alapján minőségi következtetések levonását alkalmazza

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Analitikai vizsgálatok eredményének kiszámítása
* Mikrobiológiai vizsgálatok eredményének kiszámítása
* Érzékszervi vizsgálatok eredményének kiértékelése
* Matematikai-statisztikai számítások

*Szakmai készségek:*

* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Szakmai nyelvű íráskészség, írásbeli fogalmazókészség
* Jelképek értelmezése
* Matematikai készségek

Személyes kompetenciák:

* Pontosság
* Önállóság

Társas kompetenciák:

* Kapcsolatfenntartó készség
* Határozottság

Módszerkompetenciák:

* Logikus gondolkodás
* Ismeretek helyénvaló alkalmazása
* Rendszerekben való gondolkodás

**873. Az Élelmiszeranalitika megnevezésű, 10892-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* A laboratóriumi baleset-elhárítás és tűzvédelem szabályait betartja
* A laboratóriumi alapműveletek elvi alapjait, összefüggéseit alkalmazza
* Élelmiszer-analitikai mintavétel szabályait betartja
* Alapvető fizikai mennyiségek mérési elvét alkalmazza
* Élelmiszer-analitikai laboratórium működési rendjét, szerepét a minőségbiztosítás rendszerében alkalmazza
* A fontosabb laboratóriumi vegyszerek fizikai, kémiai tulajdonságait, élettani hatását, a méregkezelés szabályait, a laboratóriumi vegyszerek jelölésének szabályait betartja, alkalmazza
* A fontosabb fizikai mennyiségek és tulajdonságok tömeg, térfogat, hőmérséklet, sűrűség, optikai forgatóképesség, törésmutató abszorbancia összefüggéseit, függőségi viszonyait, mérését, élelmiszeranalitikai szerepét alkalmazza
* Tömeg szerinti analízis fizikai-kémiai alapjait, módszereit, számításait végzi
* A térfogatos analízis módszereit, a számítások kémiai összefüggéseit, valamint szerepét, jelentőségét az élelmiszeranalitikában alkalmazza
* A mérőoldatkészítés, faktorozás, indikálás elvét, a fontosabb minőségi paraméterek, összetevők, mérésének lehetőségeit, módszereit, számításait alkalmazza
* A reológia fontosabb alaptételeit, élelmiszer-ipari jelentőségét, a konzisztencia-mérés elvi alapjait, technikai lehetőségeit alkalmazza
* A viszkozitás fogalmát, jelentőségének, mérésének elvi alapjait (Höppler, rotációs, kapilláris) alkalmazza
* A konduktometria elektrofizikai elveit, technikáját, módszereit végzi
* A potenciometria elektrofizikai elveit, technikáját, módszereit végzi
* A refraktometria optikai alapelveit, technikáját, módszereit, a törésmutató és a koncentráció összefüggéseit, a táblázatok kezelését alkalmazza
* A fotometria, spektrofotometria optikai törvényszerűségeit, felosztását, technikai alapjait (spektrofotométerek), a fotometriás koncentráció-mérési módszereket (kalibráció) alkalmazza
* A kromatográfia fizikai-kémiai elvi alapjait, felosztási lehetőségeit, az elválasztási technikák alapelveit, módszereit, eszközeit a kromatográfiás koncentrációmérés lehetőségeit (kalibráció, értékelés), a vékonyréteg kromatográfiás eljárás technikáját, a kromatográfiás eljárások (gáz, folyadék) élelmiszer-analitikai szerepét alkalmazza
* A mikrobiológiai mennyiségi vizsgálatok fontosabb módszereit (mikroszkópos és tenyésztéses eljárások, gyorstesztek) végzi
* Az automatikus elemzés fokozatait, az automataelemzők vázlatos felépítését, a makrokomponensek meghatározásának fontosabb lehetőségeit automata elemzőkkel alkalmazza
* Az érzékszervi vizsgálatokat, a bírálati rendszerek elvét, összehasonlítását, a bírálatok kivitelezésének, értékelésének alapjait, az élelmiszer-minősítésben betöltött szerepét alkalmazza
* Az egyes élelmiszerek, élelmiszeralkotók (fehérjék, szénhidrátok, zsiradékok, vitaminok, alkohol, tartósítószerek, színezékek, víz, szermaradványok) komplex vizsgálati módszereinek összefoglalását, az egyes vizsgálati módszerek jellemzőit és technikai megoldásait alkalmazza
* A mérési adatok matematikai-statisztikai számításának alapjait (adatok ábrázolása, középérték, szóródások, a hibaszámítás elemei, valószínűségi eloszlás, szignifikancia) végzi
* Számítógépes adatfeldolgozást és eredményszámítást végez

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Az élelmiszeranalitika fogalma, jelentősége
* Az élelmiszeranalitika elvi alapjai
* Mintavétel jellemzői
* Laboratóriumi eszközök, műszerek jellemzői
* Élelmiszeranalitikai vizsgálati módszerek
* A mérési adatok matematikai-statisztikai számítása
* Számítógépes adatfeldolgozás

*Szakmai készségek:*

* Szakmai olvasott szöveg megértés
* Szakmai nyelvű írás- és beszédkészség
* Matematikai készségek

Személyes kompetenciák:

* Megbízhatóság
* Döntésképesség
* Pontosság

Társas kompetenciák:

* Kapcsolatfenntartó készség
* Határozottság
* Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

* Logikus gondolkodás
* Ismeretek helyénvaló alkalmazása
* Értékelés

**874. Az Élelmiszeranalitikai vizsgálatok megnevezésű, 10893-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Betartja a laboratóriumi rend- és munkaszabályokat
* Alapvető laboratóriumi eszközök karbantartását, tisztítását, összeállítását végezi
* Analitikai laboratóriumi műveletek közül: a melegítést, hűtést, termosztálást, szárítást, porítást, homogenizálást, oldást, oldatkészítést, bepárlást, szűrést, extrahálást, desztillálást, roncsolást, folyadékadagolást végzi
* Fizikai mennyiségek laboratóriumi mérései közül: a tömeg-, térfogat-, hőmérséklet-, sűrűség optikai forgatóképesség, törésmutató mérését végzi
* Tömeg szerinti analízisek közül: nedvesség, illetve szárazanyag-tartalom, hamutartalom, extrakt-tartalom, zsiradéktartalom mérését alkalmaz
* Acidi-alkalimetriában: mérőoldatok készítését, faktorozását, élelmiszer-iparban jelentős anyagok sav- és lúgtartalmának, savfokának, savszámának, elszappanosítási számának, lúgossági fokának meghatározását végzi
* Csapadékos titrimetriában: mérőoldatok készítését, faktorozását, konyhasó, illetve kloridion-tartalom meghatározását végzi
* Permanganometriában: mérőoldatok készítését, faktorozását, víz, oxigén-fogyasztásának mérését, redukáló cukortartalom meghatározását végzi
* Jodometriában: mérőoldatok készítését, faktorozását, kénessavtartalom, redukáló cukortartalom, jódbrómszám, peroxidszám mérését alkalmazza
* Komplexometriában: mérőoldatok készítését, faktorozását, a víz keménységének meghatározását végzi
* PH-mérők kezelését, pH mérését, titrálások potenciometrikus indikálását alkalmazza
* Konduktométer kezelését, konduktométeres ásványianyag-tartalom meghatározását, titrálások konduktometriás indikálását végzi
* Refraktométerek kezelését, refraktometriás koncentráció-méréseket végez
* Polariméterek kezelését, polarimetriás koncentráció-méréseket végez
* Fotométer, spektrofotométer kezelését, spektrofotometriás koncentráció-méréseket végez
* Vékonyréteg-kromatográfiás technikát, koncentráció meghatározást végez
* Fehérjetartalom mérését Kjeldahl-, Parnass-Wagner-módszerrel végzi
* Zsiradéktartalom mérését butirométerrel, Soxhlet-, Soxtech-módszerrel végzi
* Alkohol és extrakt-tartalom mérését desztillálással és piknométeres sűrűségméréssel végzi
* Mikrobiológiai mennyiségi meghatározásokat végez
* Élelmiszerek érzékszervi bírálatát végzi
* Komplex élelmiszervizsgálatokat a fentiek alapján leírás szerint alkalmaz
* A vizsgálati eredmények matematikai értékelését végzi
* Az eredmények alapján minőségi következtetések levonását alkalmazza

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* A felhasznált anyagok jellemzőinek tulajdonságai
* Mintavétel jellemzői
* Laboratórium eszközeinek, műszereinek használata
* Laboratóriumi eszközök, műszerek kezelése
* Analitikai vizsgálatok és kiértékelésük
* Mikrobiológia vizsgálati módszerek
* A kapott mérési adatok feldolgozása
* Mérési adatok, számítások és az eredmény jegyzőkönyvben rögzítése
* Mérési adatok alapján a vizsgált minta minősítése

*Szakmai készségek:*

* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Szakmai nyelvű íráskészség, írásbeli fogalmazókészség
* Jelképek értelmezése
* Matematikai készségek
* Laboratóriumi vizsgálathoz szükséges eszközök, műszerek, berendezések használata

Személyes kompetenciák:

* Kézügyesség
* Megbízhatóság
* Precizitás

Társas kompetenciák:

* Kapcsolatfenntartó képesség

Módszerkompetenciák:

* Logikus gondolkodás
* Rendszerező képesség
* Következtetési képesség

**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

**1437. A Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén) megnevezésű, 11498-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Idegen nyelven:

- bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)

- alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt

- szakmai önéletrajzot és motivációs levelet ír

- állásinterjún részt vesz

- munkakörülményekről, karrier lehetőségekről tájékozódik

- idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez

- munkával, szabadidővel kapcsolatos kifejezések megértése, használata

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Idegen nyelven:
* szakmai önéletrajz és motivációs levél tartalma, felépítése
* egy szakmai állásinterjú lehetséges kérdései, illetve válaszai
* közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok
* a munkakör alapkifejezései

*Szakmai készségek:*

* Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven
* Szakmai állásinterjún elhangzó idegen nyelven feltett kérdések megértése, illetve azokra való reagálás értelmező, összetett mondatokban

Személyes kompetenciák:

* Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

* Nyelvi magabiztosság
* Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

* Információgyűjtés
* Analitikus gondolkodás
* Deduktív 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