

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-higiéniai 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 higiéniaira 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:

- Higiéniahoz, minőségbiztosításhoz kapcsolódó rendeletek, jogszabályok
- Tisztító-, fertőtlenítőszeres 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, alaklana, felépítése, anyagcsereje, 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 endospóráképzés és a vegetatív sejt 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 beszédképesség
- Szakmai nyelvű írásképesség
- Szakmai olvasott szöveg megértése
- Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Döntésképeség
- Precizitás

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias 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, sterilizálás, pasztörizálás)
- 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 beszédképesség
- Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- Matematikai készségek

Személyes kompetenciák:

- Pontosság
- Szervezőképesség
- 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 beszédkésztség
- Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Döntésképeség
- Önállóság

Társas kompetenciák:

- Fogalmazókésztség
- 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 alpműveletek 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 mérgezés 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 térfogat 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 koncentráció-mérés 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, zsíradékok, vitaminok, alkohol, tartósítószer, 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 beszédkésztség
- Matematikai készségek

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Döntésképeség
- 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 végzi
- 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, jódbromszám, 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 vizsgálatához 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, 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 humán erőforrás-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

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 önéletrajzt 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 beszédképesség

Személyes kompetenciák:

- Önfejlesztés
- Szervezőképesség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő képesség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Információgyűjtés