

2218. A Mikrobiológia megnevezésű, 11941-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Használja a mikrobák elpusztításának módszereit
- Mikrobák szaporodásának gátlását végzi
- Betartja a személyi és környezeti higiéniaira vonatkozó előírásokat
- Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez
- Jegyzőkönyveket, minőségbiztosítási dokumentációkat vezet
- Mikrobiológiai alapismereteit használja
- A hasznos és káros mikroorganizmusok jellemzőit, szaporodásuk és elpusztításuknak lehetőségeit alkalmazza
- Mikrobiológiai alapvizsgálatokat végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Mikrobiológiai ismeretek: élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló káros és hasznos mikroorganizmusok, életfeltételei, jellemzői
- Élelmiszerek útján terjedő megbetegedések, ételmérgezők jelentősége
- A mikroorganizmusok szerepe a természetben (hasznos, káros)
- Vírusok, baktériumok, élesztők, penészek, élelmiszer-ipari szempontból fontos mikroorganizmusok fogalma, alaklata, felépítése, anyagcsereje, telepképzése, előfordulási valószínűsége
- Az élelmiszer-ipari és egészségügyi szempontból fontos mikroorganizmusok
- Az élelmiszer-romlás, a leggyakrabban előforduló élelmiszer-mérgezők, élelmiszer-fertőzések tünetei és az ezzel kapcsolatos higiénés követelmények
- Az életfeltételek és a mikroorganizmusok szaporodása, anyagcsereje közötti összefüggés
- Az endospóráképzés és a vegetatív sejt alakulás feltételei
- A mikroorganizmusok anyagcserejének jelentősége az élelmiszeriparban és egyéb területeken (gyógyszer, mezőgazdaság, az ember anyagcserejében)
- Az élelmiszeripar szempontjából károsnak ítélt mikroorganizmusok elleni védekezés módjai

Szakmai készségek:

- Szakmai nyelvű beszéd-készség
- Szakmai nyelvű íráskészség
- 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

1673. Higiénia és minőségbiztosítás megnevezésű, 10904-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Betartja az új élelmiszerekhez szükséges engedélyezési eljárásokat
- Betartja a higiéniához kapcsolódó rendeleteket, jogszabályokat
- Alkalmazza az élelmiszer higiéniai és élelmiszer biztonsági előírásokat
- Alkalmazza a Jó Higiéniai Gyakorlatot (GHP)
- Betartja a HACCP rendszer előírásait
- Betartja a személyi és környezeti higiéniára vonatkozó előírásokat
- Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez
- A teljes élelmiszer-előállítás folyamán betartja és alkalmazza a személyi és feldolgozásra vonatkozó műszaki higiéniai szabályokat
- Betartja az ISO 22000 alapelveit
- Alkalmazza az élelmiszerbiztonsági rendszerek (IFS, BRC) nyomonkövetési alapelveit
- Jegyzőkönyveket, minőségbiztosítási dokumentációkat vezet

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Higiéniahoz, minőségbiztosításhoz kapcsolódó jogszabályok
- Tisztító-, fertőtlenítőszer jellemzői, hatásuk, alkalmazhatóságuk
- Jó higiéniai gyakorlat elemei
- Minőségirányítási rendszerek elemei, jellemzői (ISO 22000, HACCP, IFS, BRC)
- Nyomonkövetés jelentősége, lépései
- Alapvető minőségbiztosítási dokumentumok
- Az élelmiszertermelés alapvető egészségügyi követelményei

Szakmai készségek:

- Szakmai nyelvű beszédkészség
- Szakmai nyelvű íráskészség
- 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