

875. Az Élelmiszeripari műveletek és gépek megnevezésű, 10894-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Közegáramlással kapcsolatos műveletet végez és ellenőriz
- Vízelőkészítést végez, ellenőriz
- Tisztítóműveleteket hajt végre
- Ülepítést végez, ellenőriz
- Szűrést végez, ellenőriz
- Sztálást végez, ellenőriz
- Szeparálást végez, ellenőriz
- Osztályozást végez, ellenőriz
- Válogatást végez, ellenőriz
- Sajtolást, préselést végez, ellenőriz
- Aprító műveletet végez, ellenőriz (kézzel és/vagy géppel)
- Homogenizálást végez, ellenőriz (oldás, keverés, egyneműsítés, passzírozás)
- Hűtést, fagyasztást végez, ellenőriz
- Előfőzést, főzést végez, ellenőriz
- Sütést végez, ellenőriz
- Pörkölést végez, ellenőriz
- Pasztörözést, sterilizálást végez, ellenőriz
- Szárítást végez, ellenőriz
- Kristályosítást, extrakciót végez, ellenőriz
- Besűrítést, bepárlást végez, ellenőriz
- Fermentálást végez, ellenőriz
- Desztillálást, lepárlást végez, ellenőriz
- Szaturálást végez, ellenőriz
- Érlelést végez, ellenőriz

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

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

Szakmai készségek:

- Szakmai nyelvű beszédképesség
- Gépelemek-rajz olvasása, értelmezése
- Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- Matematikai készségek

Személyes kompetenciák:

- Pontosság
- Szervezőképesség
- Döntőképeség

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:

- Fogalmazókészség
- Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Logikus gondolkodás
- Áttekintő képesség

884. Az Élelmiszeripari alapmérések megnevezésű, 10903-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Laboratóriumi eszközöket és műszereket kezel, kalibrál
- Alkalmazza az általános laboratóriumi ismereteket
- Fizikai mennyiségek laboratóriumi mérését végzi, kiértékeli a kapott eredményt
- Laboratóriumi alpműveleteket: mintavételezést, oldatok készítését, bepárlást, kristályosítást, extrahálást, átkristályosítást, anyagtisztítást, lecsapást, szűrést, centrifugálást, dekantálást, desztillálást végez
- Súly szerinti elemzést végez (gravimetria): hő- és oldhatóságon alapuló módszerekkel, csapadék létesítésén (lecsapáson) alapuló módszerekkel
- Térfogatosságot elemzést végez (titrimetria)
- Műszeres vizsgálatokat végez: optikai, elektrokémiai, kromatográfiás
- Viskozitás mérést végez
- Élelmiszerek fehérjetartalmát és cukor-, keményítőtartalmát határozza meg
- Érzékszervi vizsgálatokat, minősítést végez
- Állománymérést végez
- Alkalmazza a szükséges számítógépes szoftvereket és kiértékeli a kapott eredményeket
- Ellenőrzi a mérési eredményeket és jelzi az eltéréseket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Általános laboratóriumi ismeretek, munkaszabályok, baleset-megelőzés, baleset-elhárítás, elsősegélynyújtás
- Legfontosabb laboratóriumi eszközök
- Alapvető laboratóriumi műveletek
- Fizikai mennyiségek laboratóriumi mérése, tömegmérés, térfogatmérés, hőmérsékletmérés, sűrűségmérés
- Laboratóriumi alpműveletek: oldatok készítése, kristályosítás, átkristályosítás, anyagtisztítás lecsapás, szűrés, desztillálás, dekantálás, centrifugálás
- Mintavételi módszerek, mintavételezés
- Gravimetriás elemzés: nedvesség- és szárazanyagtartalom, hamutartalom, homoktartalom, extrakttartalom, zsíradékok mennyiségének meghatározása
- Titrimetriás elemzés: pH, szerves savak, észterek meghatározása
- Optikai mérőmódszerek jellemzői, alkalmazása: fotometria, polarimetria, refraktometria
- Elektrokémiai mérőmódszerek jellemzői alkalmazása: polarometria, konduktometria, pH mérés
- Kromatográfiás mérőmódszerek jellemzői
- Élelmiszerek nyersfehérje, cukor és keményítőtartalmának meghatározása
- Érzékszervi vizsgálatok, érzékszervi minősítés
- Zsengeségmérés

- Viskozitásmérés

Szakmai készségek:

- Laboratóriumi vizsgálathoz szükséges eszközök használata
- Laboratóriumi munka védőeszközeinek használata
- Laboratóriumi műveleti rajzok olvasása, értelmezése
- Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- Számítási feladatok megoldása

Személyes kompetenciák:

- Pontosság
- Precizitás
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Tömör fogalmazás készsége

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Következtetési képesség

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, 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 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

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 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 teendők
- 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 beszédkészség

Személyes kompetenciák:

- Önfejlesztés
- Szervezőkészség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Információgyűjtés