**34 541 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó**

**1670. A Sörgyártás megnevezésű, 10899-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Az alapanyagokat (árpa, maláta, komló) átveszi, minősíti, tisztítja, kezeli, minőségét ellenőrzi, tárolja, előkészíti
* A sörfőzővíz minőségét ellenőrzi (ivóvíz minőség), a vizet kezeli
* Árpa áztatást vezet, ellenőriz
* A különféle csíráztatási rendszerekhez a levegőt előkészíti, vezeti a csíráztatást
* Aszal, aszalóberendezéseket üzemeltet
* Malátát csírátlanít, tisztít, tárol
* Főzőházi műveleteket - különféle cefrézési eljárások, cefreszűrés, komlóforralás, komlószűrés - végez és ellenőriz
* Sörlevet kezel, főzőházi kihozatalt számít
* Hagyományos és nyomás alatti erjesztést vezet
* Alkoholmantes, ízesített sört készít
* Sört szűr és stabilizál, pasztőröz, palackba, hordóba, dobozba fejt, jelöli a terméket
* Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat végez, a készterméket ellenőrzi és minősíti
* Beállítja, üzemelteti a technológiai berendezéseket, gépeket és elvégzi a tisztításukat, fertőtlenítésüket
* Elvégzi a szükséges szakmai számításokat
* Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat, gondoskodik az esetleges hasznosításukról
* Betartja és betartatja a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait
* Dokumentálást végez
* Betartja a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Sörárpa, maláta, komló, víz jellemzői, tárolás feltételei
* Mintavétel szabályai, sörárpa vizsgálatának módjai, minősítés szempontjai
* Sörárpa tisztítás, osztályozás műveletei, berendezése
* Aszalás folyamata, maláták jellemzői, malátafajták
* Sörélesztő jellemzői, feladata, kezelése, színtenyészet készítés folyamata
* Szűrés célja, módja és fajtái, szűrőberendezések
* Sörfőzővíz jellemzői, sörfőzővíz előállítása
* Sörlé előállítás folyamata (cefrézés alatt lejátszódó folyamatok, cefrézési eljárások, cefreszűrés, komlóforralás)
* Sörlé erjesztés folyamata, erjesztést befolyásoló tényezők
* Sör szűrése, szűrési segédanyagok jellemzői
* Sör stabilizálása, pasztőrözés módjai, feladata
* Malátagyártás és sörgyártás gépi berendezéseinek jellemzői, felépítése, működése
* Sör kiszerelésének folyamata, csomagolóanyagok jellemzői, előkészítésük
* A keletkező melléktermékek jellemzői hasznosítási módok kezelése
* Gyártásközi ellenőrzések, vizsgálatok (főzőházi hasznosítás, erjedésfok meghatározása)
* Sörfélék jellemzői, összetétele,
* Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások
* Szakmai, technológiai számítások

*Szakmai készségek:*

* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése
* Labortechnikai eszközök használata

Személyes kompetenciák:

* Állóképesség
* Felelősségtudat
* Kézügyesség

Társas kompetenciák:

* Segítőkészség
* Határozottság
* Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás szemlélet
* Módszeres munkavégzés
* Gyakorlatias feladatértelmezés

**1668. A Gyümölcspálinka-gyártás megnevezésű, 10897-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Átveszi, minősíti a gyümölcs- és borgazdasági alapanyagokat
* Válogatja, tisztítja, magozza, aprítja az alapanyagokat
* Speciális előkészítő műveleteket végez
* Cefrét készít, alkalmazza a különböző cefrézési eljárásokat, fajélesztőt használ
* Ellenőrzi a cefre minőségét, megóvja a káros hatásoktól
* Folyamatosan figyelemmel kíséri az alkoholos erjedés mechanizmusát
* Vezeti az erjesztést, kezeli a képződő szén-dioxidot
* Tárolja a kierjedt cefrét, biztosítja a védelmét a kifőzésig
* Elvégzi a lepárlási műveleteket (kisüsti, egylépcsős)
* Kezeli a mérőműszereket, biztonságtechnikai berendezéseket
* Finomítja az alszeszt
* Elvégzi a pálinka hűtését, derítését, szűrését, természetes érlelését rozsdamentes acéltartályokban vagy hagyományosan fahordókban
* Gyártásközi vizsgálatokat végez
* Elvégzi az érzékszervi vizsgálatokat, a kész gyümölcspálinkákat, borpárlatokat ellenőrzi és minősíti
* Palackoz, címkéz, gyűjtőcsomagolást végez
* Beállítja, üzemelteti a technológiai berendezéseket, gépeket és elvégzi a tisztításukat a gyümölcspálinka-gyártásban használható tisztító- és fertőtlenítőszerek alkalmazásával
* Elvégzi a szükséges szakmai, technológiai számításokat
* Megszervezi a pálinkafőzde víz- és energiagazdálkodását
* Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat, gondoskodik az esetleges hasznosításukról
* Betartja és betartatja a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Gyümölcs- és borgazdasági alapanyagok jellemző tulajdonságai
* Alapanyagok átvételének és tárolásának feltételei
* Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
* Mosás, szár-, mag-, héjeltávolítás
* Aprítás célja, módjai, alkalmazása
* Vízkezelés és vízszűrés célja, módja
* Lényerés és létisztítás célja, módjai, a műveletek alatt lejátszódó folyamatok
* Gyümölcscefre készítés célja, módja
* Erjesztés alatt végbemenő változások
* Lepárlás célja, módja, a műveletek alatt lejátszódó folyamatok
* Derítését, szűrés, természetes érlelés
* Gyümölcspálinka-gyártás gépei
* Töltés technológiája
* Csomagolóanyagok
* Zárás célja, alkalmazása
* Palackozógépek és eszközök
* Gyártásközi ellenőrzések, vizsgálatok
* Pálinkafélék, borpárlatok összetétele, tulajdonságai, érzékszervi minősége
* Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások
* Szakmai, technológiai számítások

*Szakmai készségek:*

* Szakmai nyelvű beszédkészség
* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése
* Labortechnikai eszközök használata
* Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

* Állóképesség
* Ízérzékelés
* Szaglás

Társas kompetenciák:

* Segítőkészség
* Határozottság
* Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás szemlélet
* Módszeres munkavégzés
* Gyakorlatias feladatértelmezés

**1889. A Szikvízgyártás 11612-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma**

**Feladatprofil:**

* Meghatározza a szikvíz előállításához szükséges alapanyag, segédanyag, csomagolóanyag szükségletet
* Vízkezelést, vízvizsgálatot végez
* Vízhűtést végez
* CO2 átvételt, tárolást, lefejtést végez
* Szikvizes palackot, ballont, egyéb csomagolóanyagot előkészít
* Beállítja, üzemelteti, karbantartja, tisztítja a szikvízgyártó berendezést
* Szikvíztöltést végez
* Szikvíz minőséget ellenőriz
* Termékjelölést végez
* Szikvíz tárolást, szállítást végez
* Dokumentálást végez
* Betartja a szikvízgyártás munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait
* Kezeli a hulladékokat

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Szikvíz, szénsavas ivóvíz fogalma
* Ivóvíz jellemzői, víznyerőhelyek jellemzői
* Szikvízgyártáshoz felhasználható ivóvízzel szemben támasztott követelmények
* Vízkezelés módjai, berendezési, gépei
* CO2 jellemzői
* CO2 lefejtés művelete, berendezésének jellemzői
* Szaturálás fogalma, CO2 elnyeletést befolyásoló tényezők
* Vízhűtő berendezések kialakítása, működése
* Szikvizes palackok jellemzői, előkészítésük folyamata
* Szikvizes ballon jellemzői, előkészítés folyamata
* Műanyag palack előállítása, előkészítése, jellemzői
* Gyűjtőcsomagoló anyagok jellemzői
* Szaturáló berendezések kialakítása
* Gyártásközi ellenőrzések, vizsgálatok
* Szikvíztöltő berendezés kialakítása
* Szikvíz jelölésének módjai, feladata
* Szikvíz jellemzői, vizsgálata, minőségi követelményei
* Szikvíz tárolásának, szállításának szabályai
* Tisztító és fertőtlenítőszerek jellemzői
* Minőségbiztosítás alapjai
* Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások

*Szakmai készségek:*

* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése
* Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

* Felelősségtudat
* Ízérzékelés
* Állóképesség
* Szaglás

Társas kompetenciák:

* Határozottság
* Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás, minőség- és környzettudatos szemlélet
* Módszeres munkavégzés
* Gyakorlatias feladatértelmezés

**1672. Az Üdítőital** **~~és~~ ásványvízgyártás megnevezésű, 10901-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Átveszi az alap-, adalék-, ízesítő- és színezőanyagokat, kezeli, minőségét ellenőrzi, tárolja, előkészíti
* Vízkezelést végez
* A termékek előállításához felhasznált vizet kezeli, minősíti (ivóvíz minőségű víz)
* Az alapanyag ásványvizet minősíti, tisztítja, kezeli, a berendezéseket működteti, karbantartja, szabályozza
* Szénsavas üdítőitalt állít elő (cukoroldást végez, szörpöt készít, csendes italt gyárt, szaturál)
* Palackozást, jelölést, gyűjtőcsomagolást (egységrakomány készítése), tárolást, szállítást végez
* Gyártásközi (fizikai, kémiai, érzékszervi) vizsgálatokat végez, a késztermékeket ellenőrzi és minősíti
* Beállítja, üzemelteti a berendezéseket, gépeket és elvégzi a tisztításukat, fertőtlenítésüket
* Elvégzi a szükséges szakmai, számításokat
* Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat, gondoskodik az esetleges hasznosításukról
* Betartja és betartatja a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait
* Dokumentálást végez

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Alap-, adalék-, ízesítő- és színezőanyagok
* Tisztító műveletek és berendezések
* Szűrés célja, módja és fajtái, szűrőberendezések
* Üdítőitalgyártás technológiája, gépei, berendezései
* Az ásványvízgyártás műveletei, gépei és berendezései
* A vízkezelés és vízszűrés célja, módja
* A töltés technológiája, csomagolóanyagok és eszközök
* A zárás célja, alkalmazása, töltő- és zárógépek
* Jelölés szerepe, módjai
* Szakmai, technológiai számítások
* Gyártásközi ellenőrzések, vizsgálatok
* Késztermékek összetétele, vizsgálata, érzékszervi tulajdonságai
* A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása
* Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások

*Szakmai készségek:*

* Szakmai nyelvű beszédészség
* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése
* Labortechnikai eszközök használata
* Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

* Állóképesség
* Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

* Segítőkészség
* Határozottság
* Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás szemlélet
* Módszeres munkavégzés
* Gyakorlatias feladatértelmezés

**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:*

* Higiéniához, minőségbiztosításhoz kapcsolódó jogszabályok
* Tisztító-, fertőtlenítőszerek 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
* Döntésképesség
* Precizitás

Társas kompetenciák:

* Kapcsolatteremtő készség
* Határozottság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás szemlélet
* Logikus gondolkodás

**1888. Az Egyéb erjedésipari termékgyártás 11611-16** **azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma**

**Feladatprofil:**

* Ecetgyártás, élesztőgyártás, szeszesitalgyártás, keményítőgyártás, keményítő hidrolizátum gyártás alapanyagait, felhasznált anyagait átveszi
* Ecet fermentációt végez, ellenőriz (denaturál, cefrét készít, fermentál)
* Ecetet kezel (szűr, pasztőröz, ecetsavtartalmat beállít)
* Élesztőszaporítást végez, ellenőriz (laboratóriumi színtenyészetet, üzemi színtenyészetet, oltóélesztőt, eladóélesztőt gyárt)
* Élesztőtej víztelenítést végez, szárított sütőélesztőt gyárt
* Élesztőt csomagol, tárol
* Keményítőtartalmú alapanyagokat előkészít
* Keményítő kimosást, tisztítást végez
* Keményítőtejet víztelenít, szárít, csomagol
* Izocukrot gyárt
* Drogkivonatot, drogpárlatot gyárt
* Cukorszirupot készít
* Szeszesitalt gyárt, javítást végez, szűr
* Szeszesitalt érlel
* Csendes italt kiszerel (palackot előkészít, tölt, zár, címkéz, jelöl)
* Ecetgyártás, élesztőgyártás, szeszesitalgyártás, keményítőgyártás gépi berendezéseit üzemelteti
* Betartja a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait

**Tulajdonságprofil**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Ecetgyártás, élesztőgyártás, szeszesitalgyártás, keményítőgyártás, keményítő hidrolizátum gyártás anyagainak jellemzői
* Ecetsavbaktérium jellemzői, feladata
* Ecet fermentáció folyamata, fermentációt befolyásoló tényezők
* Ecet tartósításának módja, jellemzői
* Élesztő jellemzői, összetétele, szaporodása, színtenyészet fogalma
* Laboratóriumi színtenyészet készítés folyamata
* Sütőélesztő üzemi szaporításának folyamata
* Érett élesztőcefre feldolgozása
* Szárított élesztő gyártásának folyamata
* Élesztő kiszerelése, csomagolóanyagok jellemzői
* Keményítőtartalmú alapanyagok jellemzői, tárolás feltételei
* Keményítőtartalmú alapanyagok előkészítésének folyamata
* Keményítő kimosásának lehetőségei, keményítőtej tisztításának folyamata
* Keményítőtej tisztítás, víztelenítés folyamata
* Csomagolóanyagok jellemzői, élesztő csomagolásának folyamata, tárolás feltételei
* Keményítőbontó enzimek jellemzői, működésük feltételei
* Keményítő hidrolizátumok jellemzői, felhasználási lehetőségei
* Keményítő hidrolízis folyamata
* Szeszesitalok csoportosítása, drogkivonat, drogpárlat készítés módjai
* Cukorszirup készítés folyamata
* Szeszesital összeállításának szabályai, receptúra szerepe
* Szeszesital pihentetése, érlelése alatt végbemenő folyamatok
* Ecetgyártás, élesztőgyártás, keményítőgyártás, szeszesitalgyártás gépi berendezéseinek jellemzői, felépítésük, üzemeltetési előírások
* Melléktermékek jellemzői, hasznosítási lehetőségei
* Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások

*Szakmai készségek*

* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése
* Labortechnikai eszközök használata

Személyes kompetenciák:

* Állóképesség
* Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

* Segítőkészség
* Határozottság
* Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás szemlélet
* Módszeres munkavégzés
* Gyakorlatias feladatértelmezés

**1887. A Jövedéki ismeretek megnevezésű 11610-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Ismeri és alkalmazza a jövedéki törvény előírásait, a pálinka jövedéki ellenőrzésének szabályait a termelés és forgalmazás során
* Ismeri és alkalmazza az adókötelezettség, adófelfüggesztés és adófizetési kötelezettség fogalmát
* Tudja az adó mértékét, az eljárási szabályokat
* Betartja és betartatja a bérfőzés és magánfőzés jogszabályi előírásait
* Betartja az alkoholtermék palackozásával, zárjegy alkalmazásával kapcsolatos törvényi előírásokat

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* A pálinka és a párlat előállítását és forgalmazását meghatározó jövedéki szabályok
* Adóraktári működés általános feltételei
* Jövedéki biztosíték
* Adóraktári engedély megszűnése
* Jövedéki adózás
* Adóraktárak bizonylatolási és nyilvántartási kötelezettségei
* Bérfőzésre vonatkozó szabályok
* Magánfőzésre vonatkozó szabályok
* Jövedéki ellenőrzések, szankciók

*Szakmai készségek:*

* Szakmai nyelvű beszédészség
* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

* Felelősségtudat
* Döntésképesség
* Precizitás

Társas kompetenciák:

* Kapcsolatteremtő készség
* Határozottság
* Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

* Áttekintő képesség
* Logikus gondolkodás
* Kontroll (ellenőrzőképesség)

**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

**1436. A Foglalkoztatás I. megnevezésű, 11497-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Idegen nyelven:

- bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)

- egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt

- idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Idegen nyelven:
* közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok
* a munkakör alapkifejezései

*Szakmai készségek:*

* Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven
* Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban

Személyes kompetenciák:

* Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

* Nyelvi magabiztosság
* Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

* Információgyűjtés
* Analitikus 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