

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, fajlesztőt használ
- Ellenőrzi a cefre minőségét, megóvjaa a káros hatásoktól
- Folyamatosan figyelemmel kíséri az alkoholos erjedés mechanizmusát
- Vezeti az erjesztést, kezeli a képződő szén-dioxidot
- Tárolja a kiejedtt 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 fertőtlenítőszer 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 beszédképesség
- Olvasott szakmai szöveg megértése
- Információforrások kezelése
- Labortechnikai eszközök használata
- Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Ízérvékelés
- Szaglás

Társas kompetenciák:

- Segítőképesség
- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias 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
- Döntésképeség
- 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 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 vagyonomérleg 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