

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, ételmérgezők 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 élelmiszermérgezők, 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

1677. A Vágóhídi munka megnevezésű, 10927-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Élő állatot átvesz
- Élő állatot vágásra előkészít
- Technológiai teljesítményt számol
- Kábítást végez
- Vág vagy szúr, elvéreztet, vért kezel
- Testtisztítást végez szőrtelenítéssel, kopasztással, perzseléssel
- Testtisztítást végez bőrféjtéssel
- Testet bont, zsigerel, testüreget tisztít
- Testet hasít, testfelületet tisztít
- Lehúzott sertés féltestet állít elő (leszalonnáz, szalonna alapanyagot előkészít)
- Bőrös féltestet állít elő
- Előhűtést végez
- Kitermelési százalékot számol
- Felméri, előkészíti a szükséges anyagokat, eszközöket
- Alkalmazza az anyagmozgatás biztonságtechnikáját
- Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat
- Alkalmazza a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat
- Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
- Gépeket, eszközöket használ

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Sertésfajták és hasznosításuk
- Szarvasmarhafajták és hasznosításuk
- Juhfajták és hasznosításuk
- Vágóállatok szervezeti felépítése
- Vágóállatok felvásárlásának követelményei
- Állatvédelem, szállítási körülmények
- Vágást előkészítő műveletek
- Szakmai számítások
- Kábítás
- Szúrás, elvéreztetés
- Testtisztítás szőrtelenítéssel
- Testtisztítás bőrféjtéssel
- Bontás
- Hasítás
- Húsvizsgálat
- Mérlegelés, minősítés (SEUROP)
- Előhűtés, hűtés
- Az elsődleges feldolgozás gépei berendezései

Szakmai készségek:

- Vágóállatfajták objektív megítélése
- Vágás eszközeinek, berendezéseinek használata
- Anyagmozgató eszközök használata
- Technológiai, higiéniai előírások alkalmazása
- Védőeszközök használata

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Kézügyesség
- Monotóniatűrés

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság
- Visszacsatolási készség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Intenzív munkavégzés

1678. A Darabolás, csontozás megnevezésű, 10928-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Átv teszi a munkaterületet
- Előkészíti a szükséges anyagokat
- Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat
- Féltest testtáji darabolását végzi
- Testet húsrészekre bont, csontoz, kivág
- Húsokat osztályoz
- Testet húsrészekre bont, formáz, pácolásra előkészít
- Húsokat csomagol és hűtőraktároz
- Adminisztrációs munkát végez
- Eszközöket használ, gépeket kezel
- Betartja a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Vágóállatok csontváza, izomcsoportjai
- Vágási főtermékek és melléktermékek jellemzése, feldolgozása
- Sertés húsrészei, csontjai, konyhatechnikai felosztása
- Szarvasmarha első és hátsó negyedének húsrészei, csontjai, konyhatechnikai felosztása
- Juh kereskedelmi húsrészei
- Darabolás gépei, berendezései
- Csontozás, kivágás eszközei

Szakmai készségek:

- Darabolás, csontozás eszközeinek használata
- Anyagmozgató eszközök használata
- Húsrészek gazdaságos és szakszerű feldolgozása
- Technológiai, higiéniai előírások alkalmazása
- Védőfelszerelések használata

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Kéz ügyesség
- Monotónia-tűrés

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság
- Visszacsatolási készség
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Intenzív munkavégzés

1679. A Másodlagos húsipari feldolgozás megnevezésű, 10929-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Húst és húskészítményt állít elő
- Tartósító eljárásokat alkalmaz (hűt, fagyaszt, sóz, pácol)
- Hőkezelési eljárást végez (süt, főz, pasztöröz, steriliz)
- Füstölést végez
- Burkolóanyagot, csomagolóanyagot előkészít
- Húskészítmény gyártásához alapanyagokat, adalékanyagokat előkészít
- Szakmai számításokat végez
- Hőkezelt töltelékes húskészítményt készít
- Nyers töltelékes húskészítményt gyárt
- Darabolt, formázott, pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt készítményt gyárt
- Étkezési szalonnát gyárt
- Sertésszirt, tepertőt állít elő
- Húskonzervet gyárt
- Csomagolást végez, betartja az üzemi és személyi higiéniai előírásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Hús összetétele, felépítése, osztályozása
- Húsban végbemenő folyamatok (normál hús, PSE hús, DFD hús)
- Romlások fajtái
- Tartósítási módok
- Gyártási szalonna, belsőségek, egyéb emberi fogyasztásra alkalmas alapanyagok jellemzése
- Adalék- és egyéb anyagok
- Szakmai számítások
- Természetes és mesterséges burkolóanyagok
- Csomagolóanyagok jellemzése
- Gyártmánylap értelmezése
- Másodlagos feldolgozás gépei, berendezései

Szakmai készségek:

- Olvasott szakmai szöveg megértése
- Elemi számolási képesség
- Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Precizitás
- Szervezőképesség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő képesség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Rendszerben való gondolkodás
- Figyelem összpontosítása

1680. A Húsipari értékesítés megnevezésű, 10930-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Anyagokat átvesz, raktároz
- Sertés, marha, juh, húsrészeket darabol, csontoz, darál
- Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését elvégzi
- Kereskedelemben húst, húskészítményt értékesít, kiszolgál
- Kereskedelmi egység higiéniai előírásait betartja
- Termékek jelölésével kapcsolatos előírásokat alkalmaz
- Kést, darálót, szeletelőgépet, egyéb eszközöket biztonságosan, higiénikusan működtet
- Vevőket segít kiszolgálni, tájékoztat, informál
- Vevőkkel udvariasan kommunikál
- Vállalkozást indít, működtet
- Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat
- Árukezelést, raktározást, leltározást végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Kereskedelmi alapok
- Vállalkozási alapok
- Húsáruismeret
- A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások
- Dokumentumok, naplók, jegyzőkönyvek vezetése

Szakmai készségek:

- Köznyelvi beszédképesség
- Információforrások kezelése
- Elemi számolási képesség
- Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Külső megjelenés
- Pontosság
- Türelmesség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Meggyőzőképesség, udvariasság
- Kommunikációs rugalmasság

Módszerkompetenciák:

- Körültekintés, elővigyázatosság
- A környezet tisztántartása
- Módszeres munkavégzés

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 alap kifejezései

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

Személyes kompetenciák:

- Önfejlesztés
- Szervezőkészség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Információgyűjtés