**31 541 16 Hűtőipari munkás**

**1899. A Hűtőipari termékgyártás megnevezésű, 11622-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Átveszi az nyersanyagot (növényi, állati eredetű), minőségét ellenőrzi, tárolja
* Előkészítő műveleteket megválaszt (növényi, állati eredetű nyersanyagok esetén)
* Válogatást, osztályozást végez
* Mossa a nyersanyagot
* Hámozza a nyersanyagot
* Szártépést végez
* Magozást végez
* Anyagot aprít
* Szabályos alakra aprít (szeletel, csíkoz, kockáz)
* Szabálytalan alakra aprít
* Előfőzi, süti a nyersanyagot
* Főzi a nyersanyagot
* Előhűti a terméket
* Gyorsfagyasztott zöldségkészítményt állít elő
* Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt állít elő
* Gyorsfagyasztott félkész- és készételeket készít
* Beállítja, üzemelteti, karbantartja, tisztítja, fertőtleníti a berendezéseket
* Csomagolóanyagot megválaszt, előkészít
* Egyedi és gyűjtőcsomagolást végez
* Jelöli a terméket
* Gyártásközi és késztermék ellenőrzést végez
* Dokumentálást végez
* Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait
* Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Növényi eredetű nyersanyagok fajtái, jellemzői
* Állati eredetű nyersanyagok fajtái, jellemzői
* Nyersanyagtárolás módjai, paraméterei
* Anyagmozgató berendezések felépítése
* Válogatás, osztályozás célja
* Osztályozó berendezések kialakítása, működése
* Tisztítás célja, műveletei, gépi berendezései
* Aprítás célja, módjai
* Aprítóberendezések fajtái, kialakításuk, működésük
* Hőközlő műveletek célja, jellemzői,
* Hőközlés berendezései, kialakításuk, működésük
* Mikroorganizmusok jellemzői, hasznos és káros mikroorganizmusok tevékenysége
* Előhűtés célja, módja
* Hőelvonással történő tartósítás folyamata, paraméterei
* Hőelvonás módjai, berendezései
* Gyorsfagyasztott félkész ételek, készételek gyártástechnológiája
* Gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények előállításának folyamata
* Gyorsfagyasztott zöldségkészítmények előállításának folyamata
* Szakmai, technológiai számítások
* Csomagolóanyagok jellemzői, velük szemben támasztott követelmények
* Csomagolás folyamata, ellenőrzése
* Töltőgépek, zárógépek, címkéző gépek kialakítása, működése
* Termék jelölése, a jelölés szerepe
* Termék 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
* Szakmai nyelvű beszédkészség

Személyes kompetenciák:

* Felelősségtudat
* Állóképesség
* Hidegtűrés

Társas kompetenciák:

* Határozottság
* Motiválhatóság
* Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

* Higiéniai, minőség- és környezettudatos szemlélet
* Módszeres munkavégzés
* Gyakorlatias feladatértelmezés

**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