

**1898. A Készétel- és konzervgyártás megnevezésű, 11621-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Átveszi az nyersanyagot (növényi, állati eredetű), minőségét ellenőrzi, tárolja
- Előkészítő műveleteket végez (növényi, állati eredetű nyersanyagok esetén)
- Főzi a nyersanyagot
- Besűritést végez, zöldségpürét állít elő
- Hőközléssel tartósított főzelékkészítményt állít elő
- Gyümölcsalapú konzervet készít
- Húskonzerveket készít
- Készételeket készít
- Ételizesítőket készít
- Szakmai számítást végez
- 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 konzervgyártás munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait
- Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

- Előkészítő műveletek jellemzői, gépei
- Hőközlő műveletek jellemzői (előfőzés, főzés, sütés, pasztörözés, sterilizálás)
- Hőközlő berendezések felépítése, működése
- Mikroorganizmusok jellemzői, hasznos és káros mikroorganizmusok tevékenysége
- Bepárlás művelete, vízelvonás módjai, bepárló berendezések felépítése, működése
- Sűrítmények előállítása
- Hőközléssel tartósított készételek típusai, gyártástechnológiája, berendezései
- Húskonzervek gyártástechnológiája, gépi berendezései
- Hőközléssel tartósított gyümölcskonzervek gyártástechnológiája
- Hőközléssel tartósított főzelékkonzervek gyártástechnológiája
- Szakmai, technológiai számítások
- Csomagolóanyagok jellemzői, velük szemben támasztott követelmények
- Csomagolás folyamata, ellenőrzése

- Töltőgépek, zárógépek, hőközlő berendezések, címkéző gépek kialakítása, működése
- Termék jelölése, a jelölés szerepe
- Termék tárolásának szabályai
- Tisztító és fertőtlenítőszeres jellemzői
- Minőségbiztosítás alapjai
- Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások

*Szakmai készségek:*

- Olvasott szakmai szöveg megértése
- Információforrások kezelése
- Szakmai nyelvű beszédképesség
- Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Érzékelés
- Állóképesség

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
- Kiviteleztetni a terveket, beszerzi, beszereztetni 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 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 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