**31 541 19 Konzervgyártó**

**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
* Besűrítést végez, zöldségpürét állít elő
* Hőközléssel tartósított főzelékkészítményt állít elő
* Gyümölcsalapú konzervet készít
* Húskonzerveket készít
* Készételeket készít
* Ételízesítőket 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, pasztőrözés, sterilezés)
* 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 fertőtlenítőszerek jellemzői
* Minőségbiztosítás alapjai
* Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások

*Szakmai készségek:*

* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése
* Szakmai nyelvű beszédkészség
* Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

* Felelősségtudat
* Ízérzékelés
* 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
* 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