

1681. A Mézeskalács készítés megnevezésű, 10942-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Mézes tésztaféléket készít, érlel
- Feldolgozza a mézes termékek tésztáit
- Tölti a mézes termékek tésztáit
- Bevonja a mézes termékek tésztáit
- Előkészíti a mézes tésztaféléket a sütésre
- Kezeli a mézes tészta feldolgozás gépeit
- Süti a mézes termékeket
- Mézes termékeket díszít
- Mézes termékek minőségét vizsgálja
- Mézes termékek készárukezelését végzi

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Mézfogyasztás és feldolgozás története
- Mézeskalácsfélések
- Mézeskalács nyersanyagai
- Mézeskalácsüzem helyiségei, gépei, szerszámai
- Mézeskalácstészta
- Mézeskalács töltelékek
- Mézeskalács bevonatok
- Mézes tésztafélék feldolgozása
- Mézes tésztafélék sütése
- Mézeskalács-díszítés és mézeskalács minták
- Mézeskalács hibák és javításuk
- Mézeskalács minőségvizsgálat
- Mézeskalács csomagolás és jelölés

Szakmai készségek:

- Szakmai nyelvű beszédképesség
- Mennyiségérzék
- Kisgépek, dagasztógépek használata
- Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Felelősségtudat
- Döntésképeség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

- Helyzetfelismerés
- Numerikus gondolkodás, matematikai készség
- Körültekintés, elővigyázatosság

2196. Az Élelmiszer-előállítási alapismeretek megnevezésű, 11919-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket
- Betartja és betartatja a munkavégzés személyi, szervezési és tárgyi feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket
- A munkavédelmi szakemberrel, munkavédelmi képviselővel együttműködve részt vesz a munkavédelmi feladatok ellátásában
- Betartja és betartatja az élelmiszer-előállításra vonatkozó higiéniai előírásokat és HACCP szabályokat
- Tudatosan alkalmazza az élelmiszer-ipari mikroorganizmusait, illetve előírások szerint védekezik a káros folyamatok ellen
- Nyersanyagot, készterméket vizsgál
- Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
- Tudatosan alkalmazza az élelmiszerek előállítására és forgalmazására vonatkozó szabályokat
- Vállalkozási és kereskedelmi tevékenységet folytat
- Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- A munkahelyi egészség és biztonság, mint érték
- A munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések hátrányos következményei
- A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása
- Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai
- A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei
- Munkaeszközök a munkahelyeken
- Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken
- Munkavédelmi szakemberek igénybevétele és feladatai a munkahelyeken
- A munkahelyi munkavédelem érdekképviselője
- Laboratóriumi alpmérések, alpműveletek
- Minőség-ellenőrzési eszközök használatának szabályai
- Mikrobiológiai alapok
- Élelmiszer-higiéniai alapok
- Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai
- Alapanyag-minősítés, késztermék-minősítés, gyártásközi ellenőrzések alapelvei
- Dokumentumok, különféle naplók vezetése
- Gazdálkodási és vállalkozási alapok
- Kereskedelmi és marketing alapok
- A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások

Szakmai készségek:

- Szakmai nyelvű beszédképesség
- Szakmai nyelvű íráskéesség
- Jogszabályok ismerete
- Labortechnikai eszközök használata
- Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Megbízhatóság
- Elhivatottság, elkötelezettség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

- Helyzetfelismerés
- Numerikus gondolkodás, matematikai készség
- Körültekintés, elővigyázatosság