**21 215 02 Mézeskalács-készítő részszakképesítés szakmai követelménymoduljai**

**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
* Mézeskalácsféleségek
* 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 beszédkészség
* Mennyiségérzék
* Kisgépek, dagasztógépek használata
* Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata

Személyes kompetenciák:

* Önállóság
* Felelősségtudat
* Döntésképesség

Társas kompetenciák:

* Kapcsolatteremtő készség
* Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

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

**2196. Az Élelmiszerelőállítási 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 érdekképviselete
* Laboratóriumi alapmérések, alapműveletek
* 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 beszédkészség
* Szakmai nyelvű íráskészség
* 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