**34 541 05 Pék**

**2222. A Sütőipari alapismeretek megnevezésű, 11945-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Anyagszükséglet számítást végez adott összetétel alapján
* Nyersanyagot szakszerűen elhelyez a raktárban, illetve nyersanyagot mozgat
* Nyersanyag előkészítési műveleteket végez
* Közreműködik a tésztakészítésben
* Tésztafeldolgozást végez, oszt, alakít, pihentet
* Közreműködik a kelesztés elvégzésében, és a tészta sütésre való előkészítésében
* Irányítással elvégzi a kemence kiszolgálását
* Előkészíti a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket
* A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak
* A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot
* Irányítással kezeli a sütőipari gépeket és berendezéseket
* Használja a sütőipari eszközöket

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Nyersanyag szükséglet számításai, tömeg, térfogat számítás
* Nyersanyagtárolás szabályai
* Nyersanyagok csoportosítása
* Nyersanyag előkészítés műveletei
* Tésztakészítési eljárások
* Tésztafeldolgozás műveletei
* Kelesztés feltételei, eszközei
* Sütés feltételei
* A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések kezelése
* Kéziszerszámok, eszközök használata
* Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök
* Hulladékkezelési eljárások
* Melléktermékek hasznosítása

*Szakmai készségek:*

* Elemi számolási készség
* Komplex eszközhasználati képesség
* Kisgépek használata

Személyes kompetenciák:

* Pontosság
* Állóképesség

Társas kompetenciák:

* Segítőkészség
* Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

* Áttekintő képesség
* Gyakorlatias feladatértelmezés

**2114. A Sütőipari ismeretek megnevezésű, 11837-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Anyagszükséglet számítást végez
* Nyersanyagot tárol, raktároz
* Nyersanyagokat előkészít
* Tésztát készít (dagaszt, gyúr, kever)
* Tésztafeldolgozást végez
* Beállítja a kelesztés paramétereit, elvégzi a kelesztést és a felületkezelést
* Kelesztő eszközöket és berendezéseket használ
* Beállítja a sütés feltételeit, elvégzi a vetést, felügyeli a sütést
* Kisüti és kezeli a késztermékeket
* Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket
* Jelöli a termékeket a hatályos jogszabályoknak megfelelően
* A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot
* Kezeli és szabályozza a sütőipari gépeket, berendezéseket
* Önállóan használja a sütőipari eszközöket
* Kenyérféléket készít
* Péksüteményeket készít
* Finom pékárukat készít
* Sütőipari diétás illetve különleges táplálkozási igényeket kielégítő termékeket készít adott összetétel alapján
* Zsemlemorzsát gyárt

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* A nyersanyag szükséglet számításai
* A nyersanyagtárolás szabályai
* A nyersanyagok jellemzése, tulajdonságai
* A nyersanyag előkészítés műveleteinek célja, gépei, berendezései
* A tésztakészítés célja, eljárásai, módjai
* A kovászkészítés célja, jellemzői, fajtái
* Tésztafeldolgozás célja, műveletei, hatása
* A kelesztés célja, folyamatai, eljárásai
* A sütés célja, feltételei, eljárásai, folyamatai
* A késztermékek kezelése
* A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések kezelése, tisztítása
* A kéziszerszámok, eszközök használata
* Jelölési előírások
* Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök
* Hulladékkezelési eljárások
* A melléktermékek hasznosítása

*Szakmai készségek:*

* Elemi számolási készség
* Komplex eszközhasználati képesség
* Nyersanyagátvételhez szükséges laboreszközök használata

Személyes kompetenciák:

* Pontosság
* Önállóság

Társas kompetenciák:

* Segítőkészség
* Határozottság

Módszerkompetenciák:

* Áttekintő képesség
* Gyakorlatias feladatértelmezés

**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

**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

**1436. A Foglalkoztatás I. megnevezésű, 11497-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Idegen nyelven:

- bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)

- egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt

- idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Idegen nyelven:
* közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok
* a munkakör alapkifejezései

*Szakmai készségek:*

* Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven
* Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban

Személyes kompetenciák:

* Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

* Nyelvi magabiztosság
* Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

* Információgyűjtés
* Analitikus gondolkodás

**1438. A Foglalkoztatás II. megnevezésű, 11499-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Munkaviszonyt létesít
* Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat
* Feltérképezi a karrierlehetőségeket
* Vállalkozást hoz létre és működtet
* Motivációs levelet és önéletrajzot készít
* Diákmunkát végez

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége
* Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák
* Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)
* Álláskeresési módszerek
* Vállalkozások létrehozása és működtetése
* Munkaügyi szervezetek
* Munkavállaláshoz szükséges iratok
* Munkaviszony létrejötte
* A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései
* A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei
* A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)

*Szakmai készségek:*

* Köznyelvi olvasott szöveg megértése
* Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
* Elemi szintű számítógéphasználat
* Információforrások kezelése
* Köznyelvi beszédkészség

Személyes kompetenciák:

* Önfejlesztés
* Szervezőkészség

Társas kompetenciák:

* Kapcsolatteremtő készség
* Határozottság

Módszerkompetenciák:

* Logikus gondolkodás
* Információgyűjtés