

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:

- Segítőkézség
- 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
- Kenyérfélét 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 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
- Jogsabályok ismerete
- Laborteknikai 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
- 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, kiszűrők használata

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Felelősségtudat
- Döntésképeség

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 beszédképesség

Személyes kompetenciák:

- Önfejlesztés
- Szervezőképesség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Információgyűjtés