

1669. A Sajt- és túrógyártás megnevezésű, 10898-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Ellenőrzi, minősíti és tárolja az alapanyagot (különböző állatfajok teje)
- Általános tejkezelési műveleteket végez (durva és finom tisztítás)
- Beállítja a tej zsírtartalmát, homogénezést végez
- Hőkezelést végez, hűt
- A tejet a gyártás helyszínére irányítja
- Kád- vagy tankmunkát irányít
- Különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalék- és ízesítő anyagokat alkalmaz
- Ellenőrzi az alvasztás folyamatának paramétereit
- Felvágja és aprítja az alvadékot
- Kimelegíti a megfelelő állomány eléréséig az alvadékot
- A sajt jellegének megfelelően utómelegíti az alvadékot
- A sajt jellegének megfelelően végrehajtja az alvadékmosást
- Elvégzi az alvadék utósajtolását
- Elvégzi az alvadék esetleges speciális kezelését
- Hozzáadja a szükséges ízesítő- és adalékanyagot
- A formázás módjának megfelelően végrehajtja a savó leválasztását
- A sajt jellegétől függően préseli, sózza az alvadékot
- A termék jellegének megfelelően végrehajtja és ellenőrzi az érlelést
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Elvégzi az érzékszervi vizsgálatokat, a késztermékeket ellenőrzi és minősíti
- Darabolást, szeletelést, csomagolást és tárolást végez
- Elvégzi a szükséges szakmai, technológiai számításokat
- Beállítja, üzemelteti a technológiai berendezéseket, gépeket és elvégzi a tisztításukat a sajt- és túrógyártásban használható tisztító- és fertőtlenítőszer alkalmazásával
- Megszervezi a sajtüzem víz- és energiagazdálkodását
- Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat, gondoskodik az esetleges hasznosításukról
- Betartja és betartatja a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- A tej fogalma, összetétele (különböző állatfajok)
- A tej fizikai, kémiai és biológiai tulajdonságai
- Tisztítás, főlözés, zsírtartalom-beállítás
- Homogénezés
- Hőkezelés, hűtés, pasztörözés
- A mikroorganizmusok fogalma, csoportosítása
- A tejfeldolgozás káros mikroorganizmusai
- A tejfeldolgozás hasznos mikroorganizmusai
- A mikroorganizmusok szaporodásának meggátlása
- A mikroorganizmusok elpusztításának lehetőségei

- Savanyítás, alvasztás
- Alvadék-kidolgozás
- Adalékanyagok csoportosítása, jellemzése
- Engedélyezett ízesítő- és színezőanyagok jellemzése
- Túró és túrókészítmények gyártása
- Friss- és lágysajtok gyártása
- Félkemény- és keménysajtok gyártása
- A sajtgyártás gépei, berendezései
- Szakmai, technológiai számítások
- Gyártásközi ellenőrzések, vizsgálatok
- Késztermékek összetétele, vizsgálata, érzékszervi tulajdonságai
- A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása
- Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások

Szakmai készségek:

- Szakmai nyelvű beszédészség
- Olvasott szakmai szöveg megértése
- Információforrások kezelése
- Labortechnikai eszközök használata
- Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Felelősségtudat
- Kéz ügyesség

Társas kompetenciák:

- Segítőkészség
- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias 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, beszereztteti 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 piacutatás 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 vagyonomérleg 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 beszédképesség
- Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Felelősségtudat
- Döntésképeség

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Tömör fogalmazás készség
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Ismeretek helyénvaló alkalmazása