**31 541 07 Sajtkészítő**

**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 fertőtlenítőszerek 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, fölözés, zsírtartalom-beállítás
* Homogénezés
* Hőkezelés, hűtés, pasztőrözés
* 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
* Kézügyesség

Társas kompetenciák:

* Segítőkészség
* Határozottság
* Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás 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, beszerezteti 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 piackutatás 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 vagyonmérleg 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 beszédkészség
* Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

* Megbízhatóság
* Felelősségtudat
* Döntésképesség

Társas kompetenciák:

* Határozottság
* Tömör fogalmazás készség
* Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

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