

1900. A Savanyúságok készítése megnevezésű, 11623-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Átveszi az alapanyagot, minőségét ellenőrzi, tárolja
- Meghatározza a termék előállításának nyersanyag, segédanyag, adalékanyag szükségletét
- Válogatást végez
- Osztályozást végez
- Tisztítást végez
- Aprítást, szeletelést végez
- Szakmai, technológiai számításokat végez
- Felöntőlevet készít
- Ízesítést végez
- Előfőzést, húzatást végez
- Hőkezeléssel tartósított savanyúságot állít elő
- Kémiai savanyítást végez, félterméket gyárt
- Biológiai savanyítást végez
- Kombinált savanyítást végez
- Csomagolóanyagot megválaszt, előkészít
- Egyedi és gyűjtőcsomagolást végez
- Jelöli a terméket
- Gyártásközi és késztermék ellenőrzést végez
- Dokumentálást végez
- Beállítja, üzemelteti, tisztítja, fertőtleníti a berendezéseket
- Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályokat
- Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Savanyításra használható nyersanyagok jellemzői
- Ízesítőanyagok, tartósítószer, aromaanyagok, egyéb felhasználható anyagok jellemzői
- Mikroorganizmusok jellemzői, hasznos és káros mikroorganizmusok tevékenysége
- Tejsavas erjedés folyamata
- Savanyítási eljárásoknál alkalmazott paraméterek és megválasztásuk szempontjai
- Savanyítási eljárások csoportosítása, jellemzői, folyamata, ellenőrzése
- Késztermék ellenőrzésének módjai, minősítés szempontjai
- Szállítóberendezések felépítése
- Aprítóberendezések fajtái, kialakításuk, működésük
- Mosóberendezések kialakítása

- Osztályozó berendezések kialakítása, működése
- Tartályok kialakítása, szerelvényei
- Szakmai, technológiai számítások
- Csomagolóanyagok jellemzői, velük szemben támasztott követelmények
- Csomagolás folyamata, ellenőrzése
- Töltőgépek, levező, zárógépek, címkéző gépek kialakítása, működése
- Hőkezelő berendezések felépítése, működése
- Termék jelölése, a jelölés szerepe
- Termék tárolásának, szállításának szabályai
- Tisztító és fertőtlenítőszeres jellemzői
- Minőségbiztosítás alapjai
- Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások

Szakmai készségek:

- Olvasott szakmai szöveg megértése
- Információforrások kezelése
- Komplex eszközhasználati képesség
- Szakmai nyelvű beszédképesség

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Ízérzékelés
- Állóképesség

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiéniai, minőség- és környezettudatos 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
- Kivitelezteteti a terveket, beszerzi, beszerezteteti 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 beszédképesség
- Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Felelősségtudat
- Döntésképeség

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Tömör fogalmazás készség
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

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