**31 541 08 Sörgyártó**

**1670. A Sörgyártás megnevezésű, 10899-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Az alapanyagokat (árpa, maláta, komló) átveszi, minősíti, tisztítja, kezeli, minőségét ellenőrzi, tárolja, előkészíti
* A sörfőzővíz minőségét ellenőrzi (ivóvíz minőség), a vizet kezeli
* Árpa áztatást vezet, ellenőriz
* A különféle csíráztatási rendszerekhez a levegőt előkészíti, vezeti a csíráztatást
* Aszal, aszalóberendezéseket üzemeltet
* Malátát csírátlanít, tisztít, tárol
* Főzőházi műveleteket - különféle cefrézési eljárások, cefreszűrés, komlóforralás, komlószűrés - végez és ellenőriz
* Sörlevet kezel, főzőházi kihozatalt számít
* Hagyományos és nyomás alatti erjesztést vezet
* Alkoholmantes, ízesített sört készít
* Sört szűr és stabilizál, pasztőröz, palackba, hordóba, dobozba fejt, jelöli a terméket
* Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat végez, a készterméket ellenőrzi és minősíti
* Beállítja, üzemelteti a technológiai berendezéseket, gépeket és elvégzi a tisztításukat, fertőtlenítésüket
* Elvégzi a szükséges szakmai számításokat
* Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat, gondoskodik az esetleges hasznosításukról
* Betartja és betartatja a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait
* Dokumentálást végez
* Betartja a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Sörárpa, maláta, komló, víz jellemzői, tárolás feltételei
* Mintavétel szabályai, sörárpa vizsgálatának módjai, minősítés szempontjai
* Sörárpa tisztítás, osztályozás műveletei,berendezése
* Aszalás folyamata, maláták jellemzői, malátafajták
* Sörélesztő jellemzői, feladata, kezelése, színtenyészet készítés folyamata
* Szűrés célja, módja és fajtái, szűrőberendezések
* Sörfőzővíz jellemzői, sörfőzővíz előállítása
* Sörlé előállítás folyamata (cefrézés alatt lejátszódó folyamatok, cefrézési eljárások, cefreszűrés, komlóforralás)
* Sörlé erjesztés folyamata, erjesztést befolyásoló tényezők
* Sör szűrése, szűrési segédanyagok jellemzői
* Sör stabilizálása, pasztőrözés módjai, feladata
* Malátagyártás és sörgyártás gépi berendezéseinek jellemzői, felépítése, működése
* Sör kiszerelésének folyamata, csomagolóanyagok jellemzői, előkészítésük
* A keletkező melléktermékek jellemzői hasznosítási módok kezelése
* Gyártásközi ellenőrzések, vizsgálatok (főzőházi hasznosítás, erjedésfok meghatározása)
* Sörfélék jellemzői, összetétele,
* Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások
* Szakmai, technológiai számítások

*Szakmai készségek:*

* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése
* Labortechnikai eszközök használata

Személyes kompetenciák:

* Állóképesség
* Felelősségtudat
* Kézügyesség

Társas kompetenciák:

* Segítőkészség
* Határozottság
* Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás szemlélet
* Módszeres munkavégzés
* Gyakorlatias feladatértelmezés

**1887. A Jövedéki ismeretek megnevezésű, 11610-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Ismeri és alkalmazza a jövedéki törvény előírásait, a pálinka jövedéki ellenőrzésének szabályait a termelés és forgalmazás során
* Ismeri és alkalmazza az adókötelezettség, adófelfüggesztés és adófizetési kötelezettség fogalmát
* Tudja az adó mértékét, az eljárási szabályokat
* Betartja és betartatja a bérfőzés és magánfőzés jogszabályi előírásait
* Betartja az alkoholtermék palackozásával, zárjegy alkalmazásával kapcsolatos törvényi előírásokat

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* A pálinka és a párlat előállítását és forgalmazását meghatározó jövedéki szabályok
* Adóraktári működés általános feltételei
* Jövedéki biztosíték
* Adóraktári engedély megszűnése
* Jövedéki adózás
* Adóraktárak bizonylatolási és nyilvántartási kötelezettségei
* Bérfőzésre vonatkozó szabályok
* Magánfőzésre vonatkozó szabályok
* Jövedéki ellenőrzések, szankciók

*Szakmai készségek:*

* Szakmai nyelvű beszédészség
* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

* Felelősségtudat
* Döntésképesség
* Precizitás

Társas kompetenciák:

* Kapcsolatteremtő készség
* Határozottság
* Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

* Áttekintő képesség
* Logikus gondolkodás
* Kontroll (ellenőrzőképesség)

**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

**1673. Higiénia és minőségbiztosítás megnevezésű, 10904-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Betartja az új élelmiszerekhez szükséges engedélyezési eljárásokat
* Betartja a higiéniához kapcsolódó rendeleteket, jogszabályokat
* Alkalmazza az élelmiszer higiéniai és élelmiszer biztonsági előírásokat
* Alkalmazza a Jó Higiéniai Gyakorlatot (GHP)
* Betartja a HACCP rendszer előírásait
* Betartja a személyi és környezeti higiéniára vonatkozó előírásokat
* Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez
* A teljes élelmiszer-előállítás folyamán betartja és alkalmazza a személyi és feldolgozásra vonatkozó műszaki higiéniai szabályokat
* Betartja az ISO 22000 alapelveit
* Alkalmazza az élelmiszerbiztonsági rendszerek (IFS, BRC) nyomonkövetési alapelveit
* Jegyzőkönyveket, minőségbiztosítási dokumentációkat vezet

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Higiéniához, minőségbiztosításhoz kapcsolódó jogszabályok
* Tisztító-, fertőtlenítőszerek jellemzői, hatásuk, alkalmazhatóságuk
* Jó higiéniai gyakorlat elemei
* Minőségirányítási rendszerek elemei, jellemzői (ISO 22000, HACCP, IFS, BRC)
* Nyomonkövetés jelentősége, lépései
* Alapvető minőségbiztosítási dokumentumok
* Az élelmiszertermelés alapvető egészségügyi követelményei

*Szakmai készségek:*

* Szakmai nyelvű beszédkészség
* Szakmai nyelvű íráskészség
* Szakmai olvasott szöveg megértése
* Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
* Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

* Felelősségtudat
* Döntésképesség
* Precizitás

Társas kompetenciák:

* Kapcsolatteremtő készség
* Határozottság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás szemlélet
* Logikus gondolkodás