**31 541 21 Szikvízgyártó**

**1889. A Szikvízgyártás 11612-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma**

**Feladatprofil:**

* Meghatározza a szikvíz előállításához szükséges alapanyag, segédanyag, csomagolóanyag szükségletet
* Vízkezelést, vízvizsgálatot végez
* Vízhűtést végez
* CO2 átvételt, tárolást, lefejtést végez
* Szikvizes palackot, ballont, egyéb csomagolóanyagot előkészít
* Beállítja, üzemelteti, karbantartja, tisztítja a szikvízgyártó berendezést
* Szikvíztöltést végez
* Szikvíz minőséget ellenőriz
* Termékjelölést végez
* Szikvíz tárolást, szállítást végez
* Dokumentálást végez
* Betartja a szikvízgyártás munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait
* Kezeli a hulladékokat

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Szikvíz, szénsavas ivóvíz fogalma
* Ivóvíz jellemzői, víznyerőhelyek jellemzői
* Szikvízgyártáshoz felhasználható ivóvízzel szemben támasztott követelmények
* Vízkezelés módjai, berendezési, gépei
* CO2 jellemzői
* CO2 lefejtés művelete, berendezésének jellemzői
* Szaturálás fogalma, CO2 elnyeletést befolyásoló tényezők
* Vízhűtő berendezések kialakítása, működése
* Szikvizes palackok jellemzői, előkészítésük folyamata
* Szikvizes ballon jellemzői, előkészítés folyamata
* Műanyag palack előállítása, előkészítése, jellemzői
* Gyűjtőcsomagoló anyagok jellemzői
* Szaturáló berendezések kialakítása
* Gyártásközi ellenőrzések, vizsgálatok
* Szikvíztöltő berendezés kialakítása
* Szikvíz jelölésének módjai, feladata
* Szikvíz jellemzői, vizsgálata, minőségi követelményei
* Szikvíz tárolásának, szállításának szabályai
* Tisztító és fertőtlenítőszerek jellemzői
* Minőségbiztosítás alapjai
* Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások

*Szakmai készségek:*

* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése
* Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

* Felelősségtudat
* Ízérzékelés

Állóképesség

* Szaglás
* Társas kompetenciák:
* Határozottság
* Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás, minőség- és környzettudatos szemlélet
* Módszeres munkavégzés
* Gyakorlatias feladatértelmezés

**1890. Élelmiszeripari áruismeret kistermelőknek megnevezésű, 11613-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Meghatározza a kistermelői élelmiszerek előállításához szükséges jó minőségű nyersanyagok jellemző tulajdonságait (növényi eredetű és állati eredetű nyersanyagok)
* Felismeri az élelmiszerek fizikai, mikrobiológiai, kémiai és biokémiai elváltozásait
* Tisztában van az egészséges élelmiszerek táplálkozás-élettani jelentőségével
* Élelmiszer előállítása, étel készítése során alkalmazza az egészséges táplálkozásra vonatkozó eljárásokat
* Alkalmazza az élelmiszerek előállítására vonatkozó jogszabályokat

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Gyümölcsfélék, zöldségfélék, gabonafélék és egyéb növényi eredetű nyersanyagok jellemzői
* Hús (nagy vágóállatok, vadak, változó testhőmérsékletű állatok és baromfifélék), tojás, tej és tejből készült élelmiszerek jellemzői
* Étkezési zsiradékok (állati és növényi eredetű) jellemzői
* Fűszerek jellemzői, hatásuk
* Élelmiszerek fizikai elváltozásainak hatása, okai, megelőzésük (víztartalom és halmazállapot változások)
* Élelmiszerek mikrobiológiai elváltozásainak hatásai, okai, megelőzésük
* Élelmiszerek kémiai és biokémiai elváltozásainak hatásai, okai, megelőzésük
* Fehérjék fontosabb tulajdonságai, gyakorlati jelentősége, táplálkozás-élettani szerepük
* Szénhidrátok fontosabb tulajdonságai, gyakorlati jelentősége, táplálkozás-élettani szerepük
* Zsírok fontosabb tulajdonságai, gyakorlati jelentősége, táplálkozás-élettani szerepük
* Vitaminok, ásványi anyagok és a víz fontosabb tulajdonságai, gyakorlati jelentősége, táplálkozás-élettani szerepük
* A szervezet energia- és tápanyagszükséglete
* Étrendtervezés, ételkészítési ajánlások, élelmiszerek összetételére, csomagolására, jelölésére vonatkozó jogszabályok

*Szakmai készségek:*

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

**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