

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

Feladatprofil:

- Meghatározza a szikvíz előállításához szükséges alapanyag, segédanyag, csomagolóanyag szükségletet
- Vízkészítést, 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
- Vízkészítés 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 fertőtlenítőszer jellemzői
- Minőségbiztosítás alapjai
- Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások

Szakmai készségek:

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

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Ízérezékelés

Állóképesség

- Szaglász
- Társas kompetenciák:
- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias, minőség- és környezettudatos 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
- Kéz ügyesség

Társas kompetenciák:

- Segítő készség
- 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, 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 beszédképesség
- Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Felelősségtudat
- Döntésképeség

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:

- Higiéniahoz, minőségbiztosításhoz kapcsolódó jogszabályok
- Tisztító-, fertőtlenítőszer 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 beszédképesség
- Szakmai nyelvű írásképesség
- Szakmai olvasott szöveg megértése
- Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Döntésképeség
- Precizitás

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- Logikus gondolkodás