

899. A Zöldség- és főzelékkészítmények megnevezésű, 10918-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Elvégzi a nyersanyag mennyiségi, minőségi átvételét
- Meghatározza a termék előállításának nyersanyag, segédanyag, adalékanyag szükségletét
- Elvégzi az adott termék-előállító gyártóvonal ellenőrzését, a munkavégzés feltételeit ellenőrzi
- Működteti a gyártóvonal berendezéseit
- Hőközléssel tartósított főzelékkonzerveket készít
- Hőelvonással tartósított zöldség- és főzelékféléket állít elő
- Zöldségpüréket, -krémeket és -leveket készít
- Savanyúságokat állít elő hőközléssel, mesterséges savanyítással és biológiai úton
- Salátákat készít
- Ételizesítőket készít zöldség alapanyagból
- Vizsgálja az elkészült élelmiszereket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Zöldség- és főzelékfélék tulajdonságai és átvételük
- Segéd- és adalékanyagok fajtái, azok jellemzői, alkalmazásuk feltételei
- Zöldség- és főzelékfélékből előállított termékek csoportjai, azok jellemzői, eltérések a termékcsoporthoz
- A főzelék gyártástechnológiai műveletei hőközléssel, hőelvonással, eltérések gyártástechnológiák során
- Sűrítmények jellemzői, gyártástechnológiája műveletei
- Szárítványok előállításának technológiai folyamata
- Ételizesítők jellemzői, készítésének folyamata
- Különleges termékek készítésének technológiája: bio-, diabetikus, csökkentett energiatartalmú termékek, bébiételek gyártása
- Késztermékek minősítése és számszerű paraméterei
- A gyártástechnológiai műveletek során használt eszközök, alkalmazott berendezések működése
- A munkavégzés feltételei, a műveleti előírásoktól, munkabiztonsági szabályoktól való eltérés következményei

Szakmai készségek:

- Törvényi előírások értelmezése, jelölések biztonságos felismerése
- Nyersanyagátvétel eszközeinek biztonságos használata
- Laboratóriumi eszközök használata
- Technológiai berendezések biztonságos működtetése
- Folyamatábrák készítése

Személyes kompetenciák:

- Szervezőképesség
- Irányítóképesség
- Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

- Kompromisszumképesség
- Kapcsolatteremtő képesség
- Kezdeményező készség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Módszeres munkavégzés

900. A Gyümölcskészítmények megnevezésű, 10919-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Elvégzi a gyümölcsök mennyiségi és minőségi árvételét
- Anyagnormát határoz meg az egyes késztermék előállításához, elvégzi a számításokat
- Megszervezi a gépek és berendezések beállítását, üzemelteti azokat
- Gyümölcsbefőtteket készít eltérő termésű és tulajdonságú gyümölcsökből
- Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményeket készít
- Gyümölcsitalokat, gyümölcsleveket, szörpöket állít elő
- Lekvárféleségeket állít elő
- Szárított gyümölcsöket készít
- Félkész-termékek előállítása
- Különleges gyümölcskészítményeket állít elő (natúr, diabetikus, alkoholos, cukrozott, kandírozott stb.)

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Gyümölcsfélék fajtái, tulajdonságai
- Segéd- és adalékanyagok fajtái, azok jellemzői, alkalmazásuk feltételei
- Gyümölcsökből előállított termékek csoportjai, azok jellemzői, eltérések a termékcsoporthoz
- Gyümölcsbefőttek jellemzői, csoportjai, gyártástechnológiai műveletei
- Gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények csoportjai, jellemzői gyártásuk folyamata
- Gyümölcsitalok, gyümölcslevek csoportjai, általános gyártástechnológiai műveletei, eltérések a termékcsoporthoz
- Lekvárféleségek gyártástechnológiája
- Szárított, aszalt gyümölcsök előállításának technológiája
- Különleges készítmények előállítása
- Félkész termékek előállításának jellemzői, gyártástechnológiája
- A gyártástechnológia során alkalmazott eszközök, berendezése működése, a folyamatban szükséges munkavégzés feltételei, műveleti előírások

Szakmai készségek:

- A törvényi előírások értelmezése, jelölések biztonságos felismerése
- A nyersanyagátvétel eszközeinek biztonságos használata
- A laboratóriumi eszközök használata
- A technológiai berendezések biztonságos működtetése
- Folyamatábrák készítése

Személyes kompetenciák:

- Irányítókészség
- Szervezőkészség
- Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

- Kompromisszumkészség
- Határozottság
- Meggyőzőkészség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Következtetési képesség
- Módszeres munkavégzés

901. Az Állati eredetű termékek megnevezésű, 10920-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Meleg- és hidegvérű állati alapanyagok átvétele, azok tárolása
- A termékgyártás feltételeinek biztosítása
- Anyagnorma-összeállítás, anyagok előkészítése
- Húskonzervek gyártása
- Aprított húskonzervek előállítása
- Húskrémek, pástétomok készítése
- Ételkészítmények: pörkölték, főzelékek hússal, leveskonzervek készítése
- Halfeldolgozás
- Az általános gyártástechnológiától eltérő termékek előállítása: diétás és kímélő ételek, reform ételek, bébiételek előállítása
- Félkész és konyhakész ételek gyártása

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Állati eredetű nyersanyagok jellemzői, csoportosítása, tárolás alatti változások, illetve a tárolás feltételei
- A nyersanyagátvétel és gyakorlati megvalósítása
- A gyártástechnológiában alkalmazott speciális berendezések működése
- Húskonzervek gyártásának technológiája
- Húskrémek és pástétomok gyártástechnológiája
- Ételkészítmények csoportjai, jellemzői, előállításuk folyamata
- Félkész és konyhakész termékek gyártástechnológiája
- Halakból előállított késztermékek hőközléssel és hőelvonással
- A különleges termékek szerepe a korszerű táplálkozásban, eltérések az általános gyártástechnológiától termékcsopontonként

Szakmai készségek:

- A törvényi előírások értelmezése, jelölések biztonságos felismerése
- A nyersanyagátvétel eszközeinek biztonságos használata
- A laboratóriumi eszközök használata
- A technológiai berendezések biztonságos működtetése
- Folyamatábrák készítése

Személyes kompetenciák:

- Elhivatottság
- Felelősségtudat
- Önállóság

Társas kompetenciák:

- Meggyőzőkészség
- Irányíthatóság
- Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

- Következtetési képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Intenzív munkavégzés