**55 541 07 Tartósítóipari szaktechnikus**

**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
* Ételízesítőket 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 termékcsoportok között
* A főzelék gyártástechnológiai műveletei hőközléssel, hőelvonással, eltérések gyártástechnológiák során
* Sűrítmények jellemzői, gyártástechnológiája műveletei
* Szárítmányok előállításának technológiai folyamata
* Ételízesítők 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:

* Szervezőkészség
* Irányítókészség
* Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

* Kompromisszumkészség
* 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 termékcsoportok között
* Gyümölcsbefőttek jellemzői, csoportjai, gyártástechnológiai műveletei
* Gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények csoportjai, jellemzői gyártásuk folyamata
* Gyümölcsitalok, gyümölcslevek csoportjai, általános gyártástechnológiai műveletei, eltérések a termékcsoportokban
* 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: pörköltek, 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 termékcsoportonként

*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