**31 541 09 Tejtermékgyártó**

**1671. A Tejtermékgyártás megnevezésű, 10900-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Alapanyagokat (tej, tejszín, sajtféleségek) vesz át, minősít, tisztít, kezel, minőséget ellenőriz, tárol, előkészít
* Elvégzi a tej tisztítását, fölözését, zsírtartalmának beállítását, homogénezését, pasztőrözését, hűtését
* Pasztőrözött tejféleségeket, tejkészítményeket és tejszínkészítményeket gyárt (fogyasztói tej, soványtejes kakaó, pudingféleségek, natúr és ízesített joghurt és kefir, tejföl, habtejszín, natúr és ízesített tartós termékek)
* Vaj- és vajkészítményeket gyárt
* Különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalék- és ízesítő anyagokat alkalmaz
* Kultúrát főz
* Natúr és ízesített friss sajtokat készít különböző állatfajok tejének felhasználásával
* Érlelt (lágy, félkemény, kemény) sajtokat készít különböző állatfajok tejének felhasználásával
* Natúr és ízesített ömlesztett sajtokat készít különböző sajtalapanyagok felhasználásával
* Natúr és ízesített sajtkészítményeket készít különböző sajtalapanyagok felhasználásával
* Túrót gyárt különböző állatfajok tejének felhasználásával
* Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat végez, a késztermékeket ellenőrzi és minősíti
* Beállítja, üzemelteti a technológiai berendezéseket, gépeket és elvégzi a tisztításukat a tejtermékgyártásban használható tisztító- és fertőtlenítőszerek alkalmazásával
* Elvégzi a szükséges szakmai, technológiai számításokat
* Megszervezi a tejüzem víz- és energiagazdálkodását
* Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat, gondoskodik az esetleges hasznosításukról
* Betartja és betartatja a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* A tej fogalma, összetétele, fizikai, kémiai és biológiai tulajdonságai
* Engedélyezett ízesítő- és színezőanyagok jellemzése
* Az alapanyag átvétele, tárolása
* Tisztítás, fölözés, zsírtartalom-beállítás
* Homogénezés
* Hőkezelés, hűtés, pasztőrözés
* A mikroorganizmusok fogalma, csoportosítása
* A tejfeldolgozás káros mikroorganizmusai
* A tejfeldolgozás hasznos mikroorganizmusai
* A mikroorganizmusok szaporodásának meggátlása, elpusztításának lehetőségei
* Színtenyészetek csoportosítása, jellemzése, optimális körülményeik
* Anya- és tömegkultúra készítése
* Különböző zsírtartalmú fogyasztói tejféleségek gyártása
* Ízesített tejkészítmények gyártása
* Különböző zsírtartalmú habtejszínféleségek gyártása
* Natúr és ízesített kefir- és joghurtféleségek gyártása
* Túró és túrókészítmények gyártása
* Sajt és sajtkészítmények gyártása
* Ömlesztett sajt gyártása
* Vaj- és vajkészítmények gyártása
* Natúr és ízesített tejsűrítmények gyártása
* Tejporféleségek gyártása emberi fogyasztásra, takarmányozási célra
* Ultrapasztőrözött fogyasztói tejféleségek, ízesített tejkészítmények
* Tejipari gépek, berendezések
* Szakmai, technológiai számítások
* Gyártásközi ellenőrzések, vizsgálatok
* Késztermékek összetétele, vizsgálata, érzékszervi tulajdonságai
* A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása
* Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások

*Szakmai készségek:*

* Szakmai nyelvű beszédészség
* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése
* Labortechnikai eszközök használata
* 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