

**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, pasztörözését, hűtését
- Pasztörözött 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 sajkészítményeket 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 fertőtlenítőszer 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, pasztörözés
- 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 tejfélések gyártása
- Ízesített tejkészítmények gyártása
- Különböző zsírtartalmú habtejszínfélések gyártása
- Natúr és ízesített kefir- és joghurtfélések gyártása
- Túró és túrókészítmények gyártása
- Sajt és sajtkészítmények gyártása
- Ömlesztett sajt gyártása
- Vaj- és vajkészítmények gyártása
- Natúr és ízesített tejszírmények gyártása
- Tejporfélések gyártása emberi fogyasztásra, takarmányozási célra
- Ultrapasztörözött fogyasztói tejfélések, 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 beszédesség
- Olvasott szakmai szöveg megértése
- Információforrások kezelése
- Labortechnikai eszközök használata
- Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Felelősségtudat
- Kéz ügyesség

Társas kompetenciák:

- Segítőkészség
- 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
- Kiviteleztetni a terveket, beszerzi, beszereztetni 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 humán erőforrás-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 vagyommérleg 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