

**883. A Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás megnevezésű, 10902-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Átveszi, minősíti, tisztítja, kezeli, tárolja, előkészíti az alapanyagokat (zöldség, gyümölcs)
- Zöldségkonzerveket, savanyúságokat készít, üzemelteti a gépeket, berendezéseket, használja az eszközöket
- Gyümölcsbefőtteket készít, üzemelteti a gépeket, berendezéseket, használja az eszközöket
- Lekvárokat, szörpöket, pulpokat, velőket állít elő, üzemelteti a gépeket, berendezéseket, használja az eszközöket
- Aszalványokat, szárítmányokat készít, savanyít, üzemelteti a gépeket, berendezéseket, használja az eszközöket
- Töltőgépeket üzemeltet (doboz, palack, üveg stb.), zár, címkéz
- Gyűjtőcsomagolást végez (egységgrakományt készít)
- Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat végez, a késztermékeket ellenőrzi és minősíti
- Beállítja, üzemelteti a technológiai berendezéseket, gépeket és elvégzi a tisztításukat az élelmiszeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszer alkalmazásával
- Elvégzi a szükséges szakmai, technológiai számításokat
- Megszervezi az üzem 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:*

- Alap-, adalék(tartósító-), ízesítő- és színezőanyagok
- Nyersanyagtárolás
- Tisztítás, mosás, válogatás, osztályozás, aprítás
- Tisztítóműveletek gépei, berendezései
- Lényerés és létisztítás célja, módja, a műveletek során lejátszódó folyamatok
- Romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapjai
- Hőkezelés műveletei, gépei, berendezései
- Vízelvonás tartósító hatása, módja
- Kémiai tartósítás módjai
- Biológiai tartósítás módjai (tejsavas, alkoholos erjedés)
- Hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei, gépei, berendezései
- Szárított zöldségfélék gyártástechnológiai műveletei, gépei, berendezései

- Hőközléssel tartósított savanyúságok gyártástechnológiai műveletei, gépei, berendezései
- Hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei, gépei, berendezései
- Szárított zöldségfélék gyártástechnológiai műveletei, gépei, berendezései
- A töltés technológiája, csomagolóanyagok és eszközök
- A zárás célja, alkalmazása, töltő- és zárógépek
- 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

**871. Az Élelmiszeripari vállalkozások működtetése megnevezésű, 10890-12 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
- Kivitelezteteti a terveket, beszerzi/beszerezteteti 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

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

- Az élelmiszergyártás területén alkalmazható vállalkozási formák és azok jellemzői
- A piackutatás módszerei
- Az üzleti terv szükségességessége, 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 eredmény-kimutatás 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 teendők
- Az élelmiszer-értékesítés szabályai, dokumentumai, bizonylatai
- A fogyasztói árak megállapításának szabályai, árformák

*Szakmai készségek:*

- Szakmai olvasott szöveg megértése
- Szakmai nyelvű beszédképesség
- Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Felelősségtudat
- Döntésképeség

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Tömör fogalmazás készsége
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Ismeretek helyénvaló alkalmazása