

906. A húsipari és malomipari munkavégzés követelményei megnevezésű, 10926-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felkészül a munkavégzésre
Átveszi a munkaterületet
A tevékenységhez szükséges műszaki, technológiai, személyi feltételeket biztosítja
Megismeri az elvégzendő feladatot, felméri a szükséges anyagokat
Alkalmazza az anyagmozgatás és anyagtárolás biztonságtechnikáját
Technológiai, termelési számításokat végez
Alapanyagot, gyártásközi és készterméket vizsgál, minősít
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Számítógépes adatfeldolgozást végez
Vállalkozást indít, működtet
A takarítás, tisztítás, fertőtlenítés műveletét az előírásoknak megfelelően alkalmazza

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

szakmai ismeretek:

Munkaterület jellemzői
Munka- és védőruhák, munka- és védőeszközök
Biztonságos munka feltételei
Higiéniai követelmények
Élelmiszerbiztonság, minőségbiztosítás
Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok
Tisztító és fertőtlenítő szerek
Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok
Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos- és adalékanyagok
Szükséges gépek, berendezések használata
Laboratóriumi alpmérések
Labortechnikai eszközök használata
Mintavétel (alapanyag, gyártásközi- és késztermék esetében)
Szakmai számítások
Számítógépes alkalmazások
Dokumentumok, naplók vezetése
Vállalkozási alapok
Gazdálkodási alapok

szakmai készségek:

Szakmai olvasott szöveg hallás utáni megértése
Szakmai nyelvű íráskészség
Komplex eszközhasználati képesség
Elemi számolási készség
Számítógép felhasználói szintű használata

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat
Pontosság
Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség
Közérthetőség
Konfliktusmegoldó készség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség
Ismeretek helyénvaló alkalmazása
Gyakorlatias feladatértelmezés