

FELNŐTTKÉPZÉSI SZAKMAI PROGRAMKÖVETELMÉNY

1. a) A SZAKMAI PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGNEVEZÉSE

Hús- és halpulti előkészítő termékfelelős

b) SZAKMAI VÉGZETTSÉG MEGNEVEZÉSE

Hús- és halpulti előkészítő termékfelelős

| | |
|---|-------------------------|
| Szakmai programkövetelmény azonosító száma: | SzPk-00234-18-17 2 05 2 |
| Szakmai programkövetelmény érvényessége | 2018-12-13 |

2. A SZAKMAI VÉGZETTSÉGGEL MEGSZEREZHETŐ KOMPETENCIÁKKAL

új, önálló tevékenység, munkaterületi feladat végezhető el

3. A SZAKMAI PROGRAMKÖVETELMÉNY MODULRENDSZERŰ

igen

| programkövetelmény modul azonosító száma | modul megnevezése |
|--|--|
| SzPk-00233-18-17 2 05 2 /M-01 | Hús- és halárukra vonatkozó termék alapismeretek |
| SzPk-00233-18-17 2 05 2 /M-02 | A vásárlói kommunikáció alapjai |
| SzPk-00233-18-17 2 05 2 /M-03 | Higiéniai és élelmiszer-biztonsági alapok |
| SzPk-00233-18-17 2 05 2 /M-04 | Hús- és hal területekre vonatkozó áruházi gazdálkodási alapismeretek |
| SzPk-00234-18-17 2 05 2 /M-01 | Hús- és halpultban forgalmazott árukra vonatkozó termékismeret |
| SzPk-00234-18-17 2 05 2 /M-02 | Munkahelyi kommunikáció és együttműködés a hús- és halpultokban |
| SzPk-00234-18-17 2 05 2 /M-03 | Higiénia és élelmiszer-biztonság a hús- és halpultban |
| SzPk-00234-18-17 2 05 2 /M-04 | Hús- és halpulti tevékenységgel kapcsolatos gazdálkodási ismeretek |

4. AZ OKJ-BAN SZEREPLŐ AZON SZAKMACSOPORT, AMELYBE A PROGRAMKÖVETELMÉNY BESOROLHATÓ

17 - Kereskedelem-marketing, üzleti adminisztráció

5. AZ EKKR-HEZ KAPCSOLÓDÓ MAGYAR KÉPESÍTÉSI KERETRENDSZER SZERINTI SZINTJÉNEK MEGHATÁROZÁSÁRA ÉS BESOROLÁSÁRA VONATKOZÓ MEGJELÖLÉSE

2 - szint

6. A SZAKMAI VÉGZETTSÉG JELLEGÉTŐL FÜGGŐEN A KÉPZÉS MEGKEZDÉSÉHEZ SZÜKSÉGES BEMENETI FELTÉTELEK

Iskolai előképzettség

alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség

szakmai előképzettséghez nem kötött

Egészségügyi alkalmassági követelmények

szükséges, és pedig:

| |
|--------------------------------------|
| Foglalkozás-egészségügyi alkalmasság |
|--------------------------------------|

Előírt gyakorlati idő

nem szükséges

Egyéb feltételek

nem szükséges

7. A SZAKMAI VÉGZETTSÉGGEL ELLÁTHATÓ LEGJELLEMZŐBB TEVÉKENYSÉG, VAGY MUNKATERÜLET RÖVID LEÍRÁSA

A hús-és halpulti előkészítő termékfelelős szakmai végzettséggel rendelkező személy figyelemmel kíséri és ellenőrzi a friss áru útját a beérkezéstől az értékesítésig, beleértve az árumozgatást, a termékek előkészítését és kihelyezését. A hús- és halpultokon dolgozó szakképzett eladók utasításainak megfelelően gondoskodik a pultok impulzív megjelenéséről, figyelemmel kíséri azok feltöltöttségét, biztosítja a termékek szakszerű árkijelezetségét. Vezeti az élelmiszer biztonsági nyomonkövetéseket, munkaterületét tisztán és rendben tartja. Ajánlja és bemutatja a termékeket, azokat megfelelően, szakszerűen készíti elő, felvilágosítást, tanácsot ad azokkal kapcsolatban, udvariasan szolgálja ki a vásárlót. Figyelemmel kíséri a készletet, a termékek fogyaszthatósági idejét, biztosítja a termékek tárolásának megfelelő feltételeit, elvégzi a selejtezés, leltározás folyamatát. A szakszemélyzet utasításait és az előírásokat követve szabályszerűen működteti a hús-és halpultokban használandó eszközöket.

8. A SZAKMAI VÉGZETTSÉGGEL BETÖLTHETŐ MUNKAKÖR MEGNEVEZÉSE ÉS BESOROLÁSA

| FEOR főcsoport megnevezése | FEOR száma | Foglalkozás megnevezése | A szakmai végzettséggel legjellemzőbben ellátható tevékenység, munkaterület |
|--|------------|--|---|
| 5. Kereskedelmi és szolgáltatási foglalkozások | 5129 | Egyéb, máshova nem sorolható kereskedelmi foglalkozású | Hús-és halpulti előkészítő termékfelelős |

9. A SZAKMAI VÉGZETTSÉG MEGSZERZÉSÉHEZ SZÜKSÉGES KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÖSSZÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A képzés "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A képzés "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

| Csoportos felkészítés | Minimum | Maximum |
|----------------------------------|---------|---------|
| A képzés összóraszáma | 140 | 210 |
| Elméleti képzés idő aránya (%) | 28 | |
| Gyakorlati képzés idő aránya (%) | 72 | |

A képzés "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

10. A TERVEZETT KÉPZÉS MUNKAERŐ-PIACI RELEVÁNCIÁJA

Az üzletláncoknál egyre nagyobb nehézséget jelent megfelelő, minőségi és mennyiségi munkaerőt találni. A fogyasztói igények alakulásával összhangban a vállalatok részéről is minduntalan nő a szakma iránti igény, melyet azonban a foglalkoztatottak száma az elmúlt időszakban nem tudott követni. A vásárlók kiszolgálása segítőkész, türelmes és szakszerű áruismerettel rendelkező kommunikációt igényel. Az elvárások minél teljesebb körű kielégítése érdekében igény mutatkozik hús-és halpulti előkészítő termékfelelősök foglalkoztatására. A szakmai végzettség megszerzése hozzájárul az alapfokú iskolai végzettséggel rendelkezők munkaerő-piaci elhelyezkedési esélyeinek növeléséhez.

11. A SZAKMAI VÉGZETTSÉG MEGSZERZÉSÉT IGAZOLÓ DOKUMENTUM KIADÁSÁNAK FELTÉTELEI

1. a képzés felnőttképzési szerződésben megjelölt óraszámának hetven százalékán való részvétel, és
2. a szakmai záró beszámoló sikeres teljesítése

3.1. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

| | |
|--|--|
| A programkövetelmény modul azonosító száma | SzPk-00233-18-17 2 05 2 /M-01 |
| A programkövetelmény modul megnevezése | Hús- és halárakra vonatkozó termék alapismeretek |

3.1.1. A KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A modul "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A modul "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

| Csoportos felkészítés | Minimum | Maximum |
|----------------------------------|---------|---------|
| A képzés óraszám | 25 | 35 |
| Elméleti képzés idő aránya (%) | 24 | |
| Gyakorlati képzés idő aránya (%) | 76 | |

A modul "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

3.1.2. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

| Tudás | Képesség | Attitűd | Felelősség, autonómia |
|--|---|---|---|
| Ismeri a húsiipari alapfogalmakat. Ismeri a forgalmazott húsiipari termékek szükségletek szerinti csoportosítását, az állatfajták szerinti húsrészeket, a hús- és halpiacok választékait, a szezonális termékeket. | Képes a termékek beazonosítására és csoportosítására. | Érdeklődő a hús-és haltermékek iránt, a termékeket nagy gondossággal kezeli. | Az útmutatásnak megfelelően a napi feladatokat felügyelettel jól elvégzi. |
| Ismeri a hús- és hal termékspecifikációkat, a különböző húsrészek jellemzőit, minőségi elvárásait, tulajdonságait. | Azonosítja a termékspecifikációkat és megkülönbözteti az egyes húsrészeket. | Szem előtt tartja a termékekkel kapcsolatos minőségi elvárásokat. | Önállóan azonosítja és megkülönbözteti a húsrészeket. |
| Ismeri a hús- és hal területek feltöltésének folyamatát. | Szakszerűen feltölti a hűtőket. | Szem előtt tartja a minőségi áru kihelyezésére és esztétikus feltöltésre vonatkozó szabályokat. | Felelősségteljesen végzi a hús – és hal területek feltöltését. |

| | | | |
|--|--|---|---|
| Ismeri a hús és hal termékekre vonatkozó súly-, és árkijelzési szabályokat, valamint az alapvető dekorációs típusokat és eszközöket. | Képes a termékinformációk és dekorációs anyagok szakszerű megjelenítésére. | Belátja a vásárlók pontos tájékoztatásának fontosságát. | Az útmutatásnak megfelelően felelősségteljesen jeleníti meg a termékinformációkat és alkalmazza a dekorációs anyagokat és eszközöket. |
| Ismeri a különböző hús- és haltermékek esetében előforduló minőségi hibákat, az észrevételek továbbításának folyamatát. | Képes a termék eladhatóságának megítélésére. | Szem előtt tartja a termékkel kapcsolatos minőségi elvárásokat. | Felelősségteljesen követi a termékek frissességi és minőségi változásait, tájékoztatja vezetőjét minőségi hiba észlelése esetén. |

A képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll

Nem

3.2. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

| | |
|--|---------------------------------|
| A programkövetelmény modul azonosító száma | SzPk-00233-18-17 2 05 2 /M-02 |
| A programkövetelmény modul megnevezése | A vásárlói kommunikáció alapjai |

3.2.1. A KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A modul "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A modul "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

| Csoportos felkészítés | Minimum | Maximum |
|----------------------------------|---------|---------|
| A képzés óraszáma | 15 | 25 |
| Elméleti képzés idő aránya (%) | 20 | |
| Gyakorlati képzés idő aránya (%) | 80 | |

A modul "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

3.2.2. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

| Tudás | Képesség | Attitűd | Felelősség, autonómia |
|--|--|--|---|
| Ismeri a vásárló fogadásának alapvető szabályait, a vásárlófogadás tétjét. | Alkalmazza a vele szemben támasztott magatartási formákat. | Elkötelezett a vásárlóközpontú kiszolgálás iránt. | Betartja a vásárlófogadásra vonatkozó szabályokat. |
| Ismeri az alapvető vásárlótípusokat, a standard vásárlói igényeket. | Képes a vásárlótípusok beazonosítására. | A vásárlói igények minél teljesebb körű kielégítésére törekszik. | Munkája során önállóan beazonosítja a vásárlótípusokat, felismeri igényeiket. |

A képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll

Nem

3.3. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

| | |
|--|---|
| A programkövetelmény modul azonosító száma | SzPk-00233-18-17 2 05 2 /M-03 |
| A programkövetelmény modul megnevezése | Higiéniai és élelmiszer-biztonsági alapok |

3.3.1. A KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A modul "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A modul "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

| Csoportos felkészítés | Minimum | Maximum |
|----------------------------------|---------|---------|
| A képzés óraszám | 10 | 15 |
| Elméleti képzés idő aránya (%) | 50 | |
| Gyakorlati képzés idő aránya (%) | 50 | |

A modul "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

3.3.2. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

| Tudás | Képesség | Attitűd | Felelősség, autonómia |
|--|--|---|--|
| Ismeri a felelősségét a biztonságos élelmiszer forgalmazás kapcsán. | Képes az összefüggések felismerésére. | Elkötelezett a biztonságos élelmiszer forgalmazás mellett. | Betartja a higiéniai és élelmiszer biztonsági előírásokat. |
| Érti a HACCP minőségügyi rendszer hús- és hal önkiszolgáló területekre vonatkozó elemeit és minőségügyi dokumentumait. | Képes munkaterületének tisztán tartására és az elvárt élelmiszer biztonsági szabályok alkalmazására. | Kész fogyasztó-, illetve fogyasztás orientált szemlélettel tekinteni munkaterületére. | Vezetői irányítással képes az élelmiszer biztonsági veszélyek beazonosítására és megelőzésére. |
| Tudja a személyi és üzemi higiénia általános szabályait, a kézmosás jelentőségét. | Képes a szabályok gyakorlati alkalmazására. | Magára nézve kötelezőnek tekinti az előírásokat. | Betartja az üzemi higiéniaira vonatkozó szabályokat. |

| | | | |
|--|--|---|---|
| Ismeri az élelmezési tevékenység technológiai lépéseire vonatkozó alapvető előírásokat, az élelmiszerkereskedelem szakaszait az áruházban, ismeri az hús- és haltermékek tárolásának, ellenőrzésének szabályait. | Szakszerűen tárolja, ellenőrzi a termékeket. | Törekszik az előírások maradéktalan betartására, a termékek szakszerű tárolására. | Önállóan és felelősségteljesen képes az elvárásoknak megfelelően működtetni a folyamatokat. |
|--|--|---|---|

A képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll

Nem

3.4. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

| | |
|--|--|
| A programkövetelmény modul azonosító száma | SzPk-00233-18-17 2 05 2 /M-04 |
| A programkövetelmény modul megnevezése | Hús- és hal területekre vonatkozó áruházi gazdálkodási alapismeretek |

3.4.1. A KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A modul "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A modul "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

| Csoportos felkészítés | Minimum | Maximum |
|----------------------------------|---------|---------|
| A képzés óraszám | 20 | 30 |
| Elméleti képzés idő aránya (%) | 33 | |
| Gyakorlati képzés idő aránya (%) | 67 | |

A modul "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

3.4.2. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

| Tudás | Képesség | Attitűd | Felelősség, autonómia |
|---|---|---|---|
| Érti a hús- és hal önkiszolgálóval kapcsolatos gazdasági alapfogalmakat (forgalom, selejt, hiány, veszteség, választék, szükséglet, kereslet). | Szakszerűen használja a gazdasági alapfogalmakat. | Belátja a gazdasági mutatók javítására tett intézkedések szükségességét. | Segítséggel értelmezni tudja a gazdasági mutatók javítására irányuló erőfeszítéseket. |
| Ismeri a raktárszegmentáció alapszabályait, a FEFO és FIFO elvet, a rotáció fogalmát, a raktárkészletet, a beérkezések kezelésének folyamatát, a kommissiózás lényegét. | Hatékonyan alkalmazza az árugazdálkodással kapcsolatos ismereteit, elvégzi a termék raktározását. | Pontos, körültekintő a termék raktározása során, fontosnak tartja a minőségre vonatkozó szabályok betartását. | Felelősségteljesen végzi a termékek raktározását, tárolását és kezelését. |
| Ismeri az IEV fogalmát, a leltár célját, a leltár felvételének menetét. | Elvégzi a leltározás folyamatát. | Precizításra törekszik a leltározás során. | Vezetői ellenőrzés mellett felelősségteljesen végzi a termékek leltározását. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ismeri a veszteségtényezőket (selejt, kiárúsítás), tudja azok folyamatát. | Elvégzi a selejtezés és leértékelés folyamatát. | Pontos, körültekintő a selejtezés és leértékelés során. | Vezetői ellenőrzés mellett felelősségteljesen végzi a folyamatokat. |
|---|---|---|---|

A képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll
Nem

3.5. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

| | |
|--|--|
| A programkövetelmény modul azonosító száma | SzPk-00234-18-17 2 05 2 /M-01 |
| A programkövetelmény modul megnevezése | Hús- és halpultban forgalmazott árukra vonatkozó termékismeret |

3.5.1. A KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A modul "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A modul "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

| Csoportos felkészítés | Minimum | Maximum |
|----------------------------------|---------|---------|
| A képzés óraszám | 25 | 40 |
| Elméleti képzés idő aránya (%) | 24 | |
| Gyakorlati képzés idő aránya (%) | 76 | |

A modul "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

3.5.2. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

| Tudás | Képesség | Attitűd | Felelősség, autonómia |
|---|--|--|---|
| Ismeri a hús – és haltermékek előkészítési technikáit: darálás, szeletelés, kockázás, csíkozás, csontozás, filézés, stb. | Szakszerűen elvégzi az előkészítő műveleteket. | Pontosságra, precizításra törekszik a hús – és haltermékek előkészítése során. | Vezetői útmutatás alapján, felelősséget vállalva munkájáért végzi az előkészítő műveleteket. |
| Ismeri a mérleg, tőke, gépek (daráló, rostlazító, szalagfűrész, bőrkéz), hűtőbútorok, kések, bárd használatának szabályait. | Szakszerűen használja a munkavégzéshez szükséges eszközöket, berendezéseket. | A gépek, eszközök rendeltetésszerű használatát magára nézve kötelezőnek tekinti. | Önállóan, szakszerűen használja a munkavégzéshez szükséges eszközöket, berendezéseket. |
| Ismeri a konyhatechnológiai eljárásokat. Tudja, hogy melyik húsrészből mi készíthető. | Képes tanácsot adni a vásárlóknak, hogy melyik húsrészből mi készíthető. | Konyhatechnológiai ismeretei folyamatos fejlesztésére törekszik. | Vásárlói igény esetén önállóan ad tanácsot, arra vonatkozóan, hogy az egyes húsrészekből mi készíthető. |

A képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll

Nem

3.6. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

| | |
|--|---|
| A programkövetelmény modul azonosító száma | SzPk-00234-18-17 2 05 2 /M-02 |
| A programkövetelmény modul megnevezése | Munkahelyi kommunikáció és együttműködés a hús- és halpultokban |

3.6.1. A KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A modul "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A modul "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

| Csoportos felkészítés | Minimum | Maximum |
|----------------------------------|---------|---------|
| A képzés óraszáma | 25 | 35 |
| Elméleti képzés idő aránya (%) | 20 | |
| Gyakorlati képzés idő aránya (%) | 80 | |

A modul "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

3.6.2. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

| Tudás | Képesség | Attitűd | Felelősség, autonómia |
|--|---|---|--|
| Ismeri a verbális és non-verbális kommunikáció elemeit, az alapvető viselkedési szabályokat. | Képes a szakszerű kapcsolatfelvételre, kommunikációra. | A vásárlók udvarias kiszolgálására törekszik. | Betartja a verbális és non-verbális kommunikáció szabályait. |
| Ismeri az irányított értékesítés szabályait, a vásárlói szükségleteket, a vásárlásösztönzés eszközeit, a termékajánlás kereteit. | Képes terméket (szükség esetén helyettesítő terméket) ajánlani a vásárlóknak. | Figyelembe veszi a termék ajánlása során a vásárlói szükségleteket. | Betartja az irányított értékesítésre vonatkozó szabályokat. |
| Ismeri a húsrészhez kapcsolódó különböző szolgáltatásokat. | Szolgáltatásokat ajánl a vásárlóknak (pl. darálás, szeletelés). | Együttműködésre törekszik a vásárlók kiszolgálása során. | Önállóan ajánl szolgáltatásokat a vásárlóknak. |

A képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll

Nem

3.7. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

| | |
|--|---|
| A programkövetelmény modul azonosító száma | SzPk-00234-18-17 2 05 2 /M-03 |
| A programkövetelmény modul megnevezése | Higiénia és élelmiszer-biztonság a hús- és halpultban |

3.7.1. A KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A modul "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A modul "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

| Csoportos felkészítés | Minimum | Maximum |
|----------------------------------|---------|---------|
| A képzés óraszám | 10 | 15 |
| Elméleti képzés idő aránya (%) | 50 | |
| Gyakorlati képzés idő aránya (%) | 50 | |

A modul "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

3.7.2. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

| Tudás | Képesség | Attitűd | Felelősség, autonómia |
|--|--|---|--|
| Ismeri a tisztítási és fertőtlenítési tevékenységek, a hulladékkezelés, a takarítási/mosogatási folyamat helyes menetét, a vegyszerhasználat szabályait. | Az előírt vegyszerek használatával környezetét, munkaterületét tisztán és rendben tartja. | Magára nézve kötelezőnek tartja a vegyszerhasználatra vonatkozó szabályok betartását. | Betartja a vegyszerhasználatra vonatkozó szabályokat. |
| Ismeri a hatósági ellenőrzéskori teendőket, a belső audit folyamatokat, a mintavételi eljárás és a nem megfelelés esetén szükséges teendőket. | Képes a munkaköri leírásának megfelelő hús- és halpulti tevékenységek minőségügyi előírások szerinti bemutatására. | Kész az esetlegesen felmerülő kérdések megválaszolására. | Felelősséget vállal saját munkájáért. |
| Érti a HACCP minőségügyi rendszer hús- és hal pultokra vonatkozó elemeit és minőségügyi dokumentumait. | Képes az elvárt élelmiszerbiztonsági szabályok alkalmazására. | Kész fogyasztó-, illetve fogyasztás orientált szemlélettel tekinteni munkaterületére. | Képes az élelmiszerbiztonsági veszélyek beazonosítására és megelőzésére. |

A képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll
Nem

3.8. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

| | |
|--|--|
| A programkövetelmény modul azonosító száma | SzPk-00234-18-17 2 05 2 /M-04 |
| A programkövetelmény modul megnevezése | Hús- és halpulti tevékenységgel kapcsolatos gazdálkodási ismeretek |

3.8.1. A KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A modul "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A modul "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

| Csoportos felkészítés | Minimum | Maximum |
|----------------------------------|---------|---------|
| A képzés óraszám | 10 | 15 |
| Elméleti képzés idő aránya (%) | 33 | |
| Gyakorlati képzés idő aránya (%) | 67 | |

A modul "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

3.8.2. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

| Tudás | Képesség | Attitűd | Felelősség, autonómia |
|--|--|---|---|
| Megérti az eszközök, a gépek és a berendezések nem rendeltetésszerű használatának következményeit. | Alkalmazza a munka - és balesetvédelemre vonatkozó alapvető szabályokat. | Elkötelezett a munka - és balesetvédelemre vonatkozó szabályok betartása mellett. | Felelősségteljesen használja az eszközöket, gépeket és a berendezéseket. |
| Ismeri a problémás készletek kezelésének lehetséges módjait. | Problémás raktárkészletre vonatkozó észrevételeit, javaslatait szakszerűen megosztja felettesével. | Együttműködésre törekszik kollégáival a raktárkészletek kezelése során. | Felelősségteljesen osztja meg felettesével az észrevételeit, javaslatait. |

A képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll

Nem