

28. Az élelmiszerek, vegyi áruk és gyógynövények forgalmazása megnevezésű, 10028-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előkészíti és lebonyolítja az élelmiszerek, vegyiáruk és gyógynövény-termékek mennyiségi és minőségi átvételét
Betartja az élelmiszerek, vegyiáruk és gyógynövény-termékek tárolására vonatkozó speciális előírásokat
Vezeti az élelmiszerbiztonsági minőségbiztosítási rendszer működtetéséhez előírt nyilvántartásokat
Ellenőrzi a jövedéki termékek épségét és a korlátozás betartását
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, minőségmegőrzési időket és szelektál
Ellenőrzi és feljegyzi a tárolási hőmérsékletet
Biztosítja a hűtláncot
Biztonsággal üzemelteti az élelmiszerek és gyógynövény-termékek értékesítése során használt gépeket, eszközöket, gondoskodik azok megfelelő higiéniai állapotáról
Ellenőrzi a mérőeszköz hitelesítésének meglétét
Szakszerűen kihelyezi és bemutatja az élelmiszeripari és vegyipari, gyógynövény termékeket
Betartja az élelmiszerek, vegyiáruk és gyógynövények értékesítésére vonatkozó speciális előírásokat
Igény szerint tájékoztatást ad a korszerű táplálkozást biztosító élelmiszerekről
Leméri az árut
Igény szerint tájékoztatást ad a környezetbarát vegyipari termékekről
Igény szerint tájékoztatást ad az élelmiszerekről, vegyiárukról, gyógynövény termékekről, azok hatásairól
Tájékoztatja a vevőt az élelmiszerek, vegyipari és gyógynövény termékek felhasználási lehetőségeiről
Igény szerint csomagol: ajándékkosarat, díszcsomagolást készít
Tájékoztatást ad a kapcsolódó szolgáltatásokról
Előkészíti és lebonyolítja a reklámakciókat (árubemutatók, kóstolók, árengedményes akciók)
Magas fokú személyi higiéniaát tart fenn az élelmiszer, vegyi áru és gyógynövény-termék forgalmazás során
Betartja és betartatja a HACCP és más vonatkozó minőségellenőrző rendszerek előírásait

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

szakmai ismeretek:

Az élelmiszerek csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei
Hazai termékek és Hungaricumok
Az élelmiszerek szállítására, átvételére, tárolására vonatkozó követelmények
Az élelmiszerekhez kapcsolódó kísérő okmányok, tájékoztató címkék tartalma
Az élelmiszerek jellemzőiről való vevői tájékoztatás
A vegyiáruk csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei
A vegyiáruk átvételére, tárolására vonatkozó követelmények
A vegyiáruk jellemzőiről való vevői tájékoztatás
A gyógynövények csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei
A gyógynövények átvételére, tárolására vonatkozó követelmények
A gyógynövények jellemzőiről való vevői tájékoztatás
HACCP, élelmiszerbiztonsági, higiéniai követelmények

szakmai készségek:

Hallott szakmai szöveg megértése, szakmai nyelvű beszédkészség
Idegen nyelvű hallott szöveg megértése, idegen nyelvű beszédkészség
Eszközök, áruelőkészítő gépek kezelése, használata
Árazó, árleolvasó eszközök, gépek használata
Kézi szerszámok, eszközök használata

Személyes kompetenciák:

Pontosság
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség
Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyén való alkalmazása
Gyakorlatias feladatértelmezés