**31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító**

**1890. Élelmiszeripari áruismeret kistermelőknek megnevezésű, 11613-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Meghatározza a kistermelői élelmiszerek előállításához szükséges jó minőségű nyersanyagok jellemző tulajdonságait (növényi eredetű és állati eredetű nyersanyagok)
* Felismeri az élelmiszerek fizikai, mikrobiológiai, kémiai és biokémiai elváltozásait
* Tisztában van az egészséges élelmiszerek táplálkozás-élettani jelentőségével
* Élelmiszer előállítása, étel készítése során alkalmazza az egészséges táplálkozásra vonatkozó eljárásokat
* Alkalmazza az élelmiszerek előállítására vonatkozó jogszabályokat

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Gyümölcsfélék, zöldségfélék, gabonafélék és egyéb növényi eredetű nyersanyagok jellemzői
* Hús (nagy vágóállatok, vadak, változó testhőmérsékletű állatok és baromfifélék), tojás, tej és tejből készült élelmiszerek jellemzői
* Étkezési zsiradékok (állati és növényi eredetű) jellemzői
* Fűszerek jellemzői, hatásuk
* Élelmiszerek fizikai elváltozásainak hatása, okai, megelőzésük (víztartalom és halmazállapot változások)
* Élelmiszerek mikrobiológiai elváltozásainak hatásai, okai, megelőzésük
* Élelmiszerek kémiai és biokémiai elváltozásainak hatásai, okai, megelőzésük
* Fehérjék fontosabb tulajdonságai, gyakorlati jelentősége, táplálkozás-élettani szerepük
* Szénhidrátok fontosabb tulajdonságai, gyakorlati jelentősége, táplálkozás-élettani szerepük
* Zsírok fontosabb tulajdonságai, gyakorlati jelentősége, táplálkozás-élettani szerepük
* Vitaminok, ásványi anyagok és a víz fontosabb tulajdonságai, gyakorlati jelentősége, táplálkozás-élettani szerepük
* A szervezet energia- és tápanyagszükséglete
* Étrendtervezés, ételkészítési ajánlások, élelmiszerek összetételére, csomagolására, jelölésére vonatkozó jogszabályok

*Szakmai készségek:*

* Szakmai nyelvű beszédészség
* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése
* Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

* Állóképesség
* Felelősségtudat
* Kézügyesség

Társas kompetenciák:

* Segítőkészség
* Határozottság
* Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás szemlélet
* Módszeres munkavégzés
* Gyakorlatias feladatértelmezés

**1891. A Kistermelői tartósítási módok megnevezésű, 11614-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Meghatározza a termék előállításának nyersanyag, segédanyag, adalékanyag szükségletét
* Ellenőrzi a munkavégzés feltételeit
* Hőközléssel tartósított termékeket készít
* Hőelvonással tartósított termékeket állít elő
* Biológiai úton történő tartósítást végez
* Kémiai úton történő tartósítást végez
* Elvégzi a kistermelői élelmiszerek csomagolását
* Vizsgálja az elkészült élelmiszereket
* Dokumentál, biztosítja a nyomon követhetőséget

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Növényi eredetű alapanyagok tulajdonságainak ismerete
* Állati eredetű alapanyagok tulajdonságainak ismerete
* Segéd-és adalékanyagok fajtái, jellemzői, alkalmazásuk feltételei
* Szárítás, aszalás, besűrítés műveletei, elméleti alapjai, kistermelői alkalmazásának lehetőségei
* Hűtés, fagyasztás műveletei, elméleti alapjai, kistermelői alkalmazásának lehetőségei
* Sütés, főzés, párolás, pörkölés műveletei, elméleti alapjai, kistermelői alkalmazásának lehetőségei
* Sózás, pácolás, füstölés műveletei, elméleti alapjai, kistermelői alkalmazásának lehetőségei
* Tejsavas, ecetsavas, alkoholos és egyéb biokémiai tartósítási módok és kistermelői alkalmazásuk lehetőségei
* Hasznos és káros mikroorganizmusok életfeltételei, élelmiszerre gyakorolt hatásaik
* Csomagolóanyagok és a különböző csomagolási módok hatása a késztermékre
* Érzékszervi bírálat menete

*Szakmai készségek:*

* Szakmai nyelvű beszédészség
* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése
* Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

* Felelősségtudat
* Megbízhatóság
* Kézügyesség

Társas kompetenciák:

* Segítőkészség
* Határozottság
* Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás környezet-és minőségtudatos, szemlélet
* Módszeres munkavégzés
* Gyakorlatias feladatértelmezés

**1892. A Kistermelői zöldség- és gyümölcsfeldolgozás megnevezésű, 11615-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Meghatározza a termék előállításának nyersanyag, segédanyag, adalékanyag szükségletét

* Ellenőrzi a munkavégzés feltételeit
* Paradicsomos készítményeket állít elő
* Gyümölcsbefőtteket készít
* Leveket, szörpöket állít elő
* Lekvárféléket készít
* Gyümölcs-, zöldségszárítmányokat állít elő
* Cukrozott, kandírozott gyümölcsöket készít
* Püréket-, krémeket készít
* Savanyúságokat készít
* Készterméket csomagol
* A keletkező hulladékot megfelelően kezeli
* Dokumentál, biztosítja a nyomon követhetőséget

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Zöldségfélék, gyümölcsök jellemzői, fajtái táplálkozás-élettani jelentősége
* A nyersanyagok átmeneti tárolása, előkészítő műveletei
* Jellegformáló műveletek
* Dúsító műveletek
* Befejező műveletek
* Tartósító műveletek

*Szakmai készségek:*

* Szakmai nyelvű beszédészség
* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése
* Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

* Felelősségtudat
* Megbízhatóság
* Mennyiségi érzék

Társas kompetenciák:

* Segítőkészség
* Határozottság
* Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás, környezet-és minőségtudatos szemlélet
* Módszeres munkavégzés
* Gyakorlatias feladatértelmezés

**1893. A Kistermelői húsfeldolgozás megnevezésű, 11616-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Kistermelői állományból származó állat vágását végzi el falusi vendégasztal vagy rendezvény keretében történő ételkészítés céljából
* Ellenőrzi a munkavégzés feltételeit
* Elvégzi az állatok elsődleges feldolgozását (kábítás, szúrás, elvéreztetés, szőrtelenítés, perzselés, bőrfejtés, bontás, hasítás, húsvizsgálatot végeztet, hűti a húst és a belsőségeket)
* A keletkező hulladékot megfelelően kezeli
* Húskészítményeket állít elő (sonkák, szalámik, érlelt kolbászok, felvágottak, belsőségből készített húskészítmények, étkezési szalonnák, pástétomok)
* Zsírt olvaszt, töpörtyűt készít
* Tárolja, csomagolja a készterméket
* Elvégzi a szükséges konyhatechnikai műveleteket, (darabolás, csontozás, formázás, kivágás, sütés, főzés, stb.) az elkészített ételt felkínálja helyben fogyasztásra
* Dokumentál, biztosítja a nyomon követhetőséget

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Vágóállatok szervei, testtájai
* Vágóállatok külső és belső tulajdonságainak főbb jellemzői
* Vágóállat fajok csoportjai, fontosabb állatbetegségei
* Vágóállatok elsődleges feldolgozása kistermelői körülmények között, szükséges eszközök
* Másodlagos feldolgozáshoz szükséges anyagok, jellemzői, hatásai a késztermékre
* Húskészítmények csoportjai, jellemzői, gyártásuk műveleti lépései, szükséges eszközök, berendezések

*Szakmai készségek:*

* Szakmai nyelvű beszédészség
* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése
* Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

* Felelősségtudat
* Megbízhatóság
* Mennyiségi érzék

Társas kompetenciák:

* Segítőkészség
* Határozottság
* Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás, környezet-és minőségtudatos szemlélet
* Módszeres munkavégzés
* Gyakorlatias feladatértelmezés

**1894. A Kistermelői sütő-, cukrász- és édesipari termékek előállítása megnevezésű, 11617-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Meghatározza a termék előállításának nyersanyag, segédanyag, adalékanyag szükségletét
* Előkészíti a nyersanyagokat, tésztát készít, tésztát érlel, pihentet, kisüt és kezeli a készterméket
* Megkülönböztetett minőségi jelöléssel ellátott és eljárással készült sütőipari termékeket állít elő
* Kistermelői cukrászati termékeket készít (cukrászati félkész-termékek, uzsonnasütemények, torták, szeletek, tekercsek)
* Tartós édesipari lisztes készítményeket állít elő (teasütemények, kréker, linzer, keksz, mézes és mézes jellegű készítmények, bonbonok, nyalókák)
* Száraztésztát készít
* Különleges, egyedi összetételű készítményeket állít elő

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Kenyerek, péksütemények osztályozása, jellemzése, táplálkozás-élettani jelentősége
* Technológiai műveletek lépései, eszközei, tésztacsoportok és termékeik jellemzői
* Egyedi eljárással készült sütőipari termékek jellemzői (perecek, lángosok, fánk, pizza alaptészta, kürtőskalács stb.)
* Főbb cukrászati termékek jellemzői, készítésük menete, befejező és kikészítő műveleteik
* A cukrászati és édesipari termékekhez használt eszközök
* A tartós édesipari készítmények előállításának lépései, eszközei
* A száraztésztagyártás műveletei

*Szakmai készségek:*

* Szakmai nyelvű beszédészség
* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése
* Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

* Állóképesség
* Ízérzékelés
* Kézügyesség

Társas kompetenciák:

* Segítőkészség
* Határozottság
* Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás szemlélet
* Módszeres munkavégzés
* Gyakorlatias feladatértelmezés

**1895. Erjedésipari és jövedéki ismeretek alapjai kistermelőknek megnevezésű, 11618-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Meghatározza a termék előállításának nyersanyag, segédanyag, adalékanyag szükségletét
* Kézműves sört készít
* Gyümölcsbort készít
* Gyümölcspárlatot készít
* Egyéb alkoholos terméket állít elő
* Alkalmazza a jövedéki előírásokat, szabályokat
* Vízkezelést, vízvizsgálatot végez
* Üveget, palackot, csomagolóanyagot előkészít
* Termékjelölést végez
* Betartja a tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályokat

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Erjedésipari termékek előállításához szükséges különleges anyagok jellemzői (pl. maláta, komló, enzimkészítmények, drogok, élesztő stb.)
* Sörléelőállítás műveleti, eszközei
* Gyümölcsborkészítés technológiai lépései, eszközei
* Cefrekészítés, lepárlás műveletei, eszközei
* Szeszesitalkészítés menete, műveletei
* Jövedéki szabályozás alapjai

*Szakmai készségek:*

* Szakmai nyelvű beszédészség
* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése
* Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

* Feleősségtudat
* Ízérzékelés
* Döntésképesség

Társas kompetenciák:

* Segítőkészség
* Határozottság
* Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás szemlélet
* Módszeres munkavégzés
* Gyakorlatias feladatértelmezés

**1896. A Kistermelői tejtermékek és sajt előállítása megnevezésű, 11619-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Meghatározza a termék előállításának nyersanyag, segédanyag, adalékanyag szükségletét
* Ellenőrzi a munkavégzés feltételeit
* Előkészíti a nyersanyagokat (elvégzi a nyerstej tisztítását, fölözését, zsírtartalmának beállítását, homogénezését, pasztőrözését, hűtését)
* Különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalék- és ízesítő anyagokat alkalmaz
* Különleges, egyedi összetételű tejkészítményeket, vajat, vajkészítményeket állít elő
* Natúr és ízesített friss sajtokat, érlelt sajtokat, sajtkészítményeket, túrót, túrókészítményeket állít elő különböző állatfajok tejének felhasználásával
* A keletkező hulladékot megfelelően kezeli
* Dokumentál, biztosítja a nyomon követhetőséget

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Tej fogalma, összetétele, tulajdonságai, táplálkozás-élettani jelentősége
* Technológiai műveletek lépései, eszközei (tisztítás, fölözés, zsírtartalom beállítás, homogénezés, pasztőrözés, hűtés, savanyítás, alvasztás, alvadék kidolgozás)
* Tejtermékek csoportosítása, jellemzői
* Sajtok csoportosítása, jellemzői

*Szakmai készségek:*

* Szakmai nyelvű beszédészség
* Olvasott szakmai szöveg megértése
* Információforrások kezelése
* Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

* Ízérzékelés
* Kézügyesség
* Mennyiségi érzék

Társas kompetenciák:

* Segítőkészség
* Határozottság
* Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás, környezet-és minőségtudatos, szemlélet
* Módszeres munkavégzés
* Gyakorlatias feladatértelmezés

**1897. A Higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek megnevezésű, 11620-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Betartja és alkalmazza az élelmiszer-előállításhoz szükséges alapvető higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat
* Alkalmazza a káros mikrobák elpusztításának módszereit
* Betartja a kistermelőkre vonatkozó élelmiszer-higiéniai követelményeket
* Betartja a személyi és környezeti higiéniára vonatkozó előírásokat
* Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Higiéniához, minőségbiztosításhoz kapcsolódó rendeletek, jogszabályok
* Tisztító-, fertőtlenítőszerek jellemzői, hatásuk, alkalmazhatóságuk
* Élelmiszerek útján terjedő megbetegedések, ételmérgezések jelentősége
* Jó higiéniai gyakorlat elemei

*Szakmai készségek:*

* Munkaterület jellemzői, higiéniai követelmények
* Tisztító- és fertőtlenítőszerek
* Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok
* Információforrások kezelése
* Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

* Döntésképesség
* Felelősségtudat
* Pontosság

Társas kompetenciák:

* Segítőkészség
* Határozottság
* Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

* Higiéniás szemlélet
* Módszeres munkavégzés
* Gyakorlatias feladatértelmezés

**1714. Az Üzemgazdaság, ügyvitel megnevezésű, 11034-16 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Felméri a vállalkozás beindításának lehetőségeit, beszerzi a működéshez szükséges engedélyeket
* Megteremti a vállalkozás működéséhez szükséges erőforrásokat
* Hatályos gazdasági és jogi szabályoknak megfelelően indítja, működteti a vállalkozást, gazdaságot
* Ismeri és alkalmazza a pénzügyi és munkajogi előírásokat
* Fejleszti vállalkozását, figyeli és készíti, készítteti a pályázatokat, támogatást igényel
* Tervdokumentációkat, tanulmányokat, üzleti tervet készít, készíttet
* Kereskedelmi ügyleteket szervez, árajánlatokat készít, szolgáltatást, árut értékesít
* Árajánlatokat kér, árut rendel, vásárol, egyeztet a külső szolgáltatókkal
* Szerződést köt szóban és írásban
* Alapvető pénzügyi, számviteli műveleteket végez
* Gazdasági számításokat, értékelést végez, adatokat gyűjt és nyilvántart, adatszolgáltatást végez
* Piackutatást, marketing, reklámtevékenységet bonyolít, kapcsolatot tart az ügyfelekkel, más turisztikai szolgáltatókkal, szakmai szervezetekkel
* Kezeli a reklamációt
* Információcsere érdekében idegen nyelven alapfokon kommunikál
* Intézi a tevékenységhez kapcsolódó adminisztrációs feladatokat
* Nyilvántartásokat vezet, bizonylatot állít ki, számlát ad
* Levelezést folytat beszállítókkal, vevőkkel, szakhatóságokkal, szakmai szervezetekkel postai úton, e-mailben
* Házipénztárt kezel, banki, postai tranzakciókat végez
* Számítógépet használ a nyilvántartások vezetésére és egyéb szakmai feladatoknál
* Telefont, fénymásolót, audiovizuális eszközöket, pénztárgépet és egyéb ügyvitel technikai eszközöket használ
* Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Piaci alapismeretek (a piac funkciói, szereplői, típusai), piacbefolyásoló tényezők (eladás, vásárlás, reklám, eladás, imázs stb.)
* Pénz szerepe a piacgazdaságban: pénzügyi, pénzintézeti rendszer, pénzügyi szolgáltatások, értékpapírok, tőzsde, a vállalkozás pénzügyei
* Egyéni és társas vállalkozási formák, adófizetési kötelezettségek
* Termőföldre vonatkozó jogszabályok
* A munkavállaló és munkáltató jogai, kötelezettségei, a munkavégzés szabályai
* Vállalkozás létesítése, a vállalkozás indításának és működtetésének alapvető jogi, adminisztratív szabályai, gyakorlati lépései, a források biztosítása, szükséges tárgyi és személyi (munkaerő) feltételek kialakítása, átalakításának és megszüntetésének formái
* Az üzleti terv felépítése, tartalma, a tervezés módszerei, pályázatkészítés, a támogatások igénybevételének szabályai
* Számviteli, pénzügyi alapműveletek
* Önköltségszámítás, bevétel és költségnyilvántartás, árajánlat készítés
* Bizonylati elv és fegyelem, az agrárágazati és a turizmussal kapcsolatos tevékenység során használható főbb bizonylatok, alkalmazott dokumentumok, bizonylatok kitöltése, nyilvántartások vezetése
* Pénzügyi tranzakciók
* Szerződések: a megállapodások megkötésére, felbontására vonatkozó előírások, szabályok, a beszerzés, vásárlás folyamata, befolyásoló tényezői, mezőgazdasági termékértékesítési szerződések, értékesítési módok, befolyásoló tényezők
* Kommunikációs módszerek, eszközök
* Piackutatási alapelvek
* Marketing tevékenység
* Levelezés, üzleti levelezés szabályai
* Eszközkezelés
* Számítógépes adatnyilvántartás, számítógépes programok használata
* Fogyasztóvédelmi intézményrendszer, fogyasztói jogorvoslati lehetőségek
* Szavatosság és jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja
* Vásárlók Könyve használatának és az abban történt bejegyzések elintézésének szabályai
* A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások

*Szakmai készségek:*

* Szakmai nyelvezetű írás-, fogalmazáskészség
* Mennyiségérzék
* Számolási készség
* Idegen nyelvű beszédkészség
* Elemi szintű számítógép-használat (szövegszerkesztés, táblázatkezelés)

Személyes kompetenciák:

* Döntésképesség
* Önállóság
* Külső megjelenés

Társas kompetenciák:

* Meggyőzőkészség
* Udvariasság
* Kommunikációs rugalmasság

Módszerkompetenciák:

* Rendszerező képesség
* Lényegfelismerés
* Eredményorientáltság