

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
- Kéz ügyesség

Társas kompetenciák:

- Segítő készség
- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias 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, besűrités 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
- Kéz ügyesség

Társas kompetenciák:

- Segítőkézség
- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias környezet-és minőség tudatos, 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 beszédesség
- Olvasott szakmai szöveg megértése
- Információforrások kezelése
- Komplex eszközhasználati képesség

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Megbízhatóság
- Mennyiségi érzék

Társas kompetenciák:

- Segítőkészség
- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiénia, 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 (kábitás, 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:

- Segítőkézség
- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias, környezet-és minőség tudatos 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, kürtöskalács 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
- Kéz ügyesség

Társas kompetenciák:

- Segítőkézség
- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias 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
- Vízkészítést, 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, enzimek, élesztő stb.)
- Sörléelőállítás műveleti, eszközei
- Gyümölcsborkészítés technológiai lépései, eszközei
- Cefrekészítés, lepárlás műveletei, eszközei
- Szeszesítalkészítés menete, műveletei
- Jövedéki szabályozás alapjai

Szakmai készségek:

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

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Ízérvékelés
- Döntésképeség

Társas kompetenciák:

- Segítőkészség
- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias 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, főlözését, zsírtartalmának beállítását, homogénezését, pasztörözését, hűtését)
- Különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalék- és ízesítő anyagokat alkalmaz
- Különleges, egyedi összetételű tejkészítményeket, vaját, 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, főlözés, zsírtartalom beállítás, homogénezés, pasztörözés, 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:

- Ízérezékelés
- Kézügyesség
- Mennyiségi érzék

Társas kompetenciák:

- Segítőkézség
- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias, 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-előállításához 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:

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

Szakmai készségek:

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

Személyes kompetenciák:

- Döntésképeség
- Felelősségtudat
- Pontosság

Társas kompetenciák:

- Segítőképeség
- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias 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, pénzügyi 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, pályáztetéskészítés, a támogatások igénybevételek szabályai
- Számviteli, pénzügyi alpműveletek
- Önköltségszámítás, bevételek és költségnyilvántartás, árajánlat készítés
- Bizonylati elv és fegyver, 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 tényezők, 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:

- Döntésképeség
- Önállóság
- Külső megjelenés

Társas kompetenciák:

- Meggyőzőkészség
- Udvariasság
- Kommunikációs rugalmasság

Módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Lényegfelismerés
- Eredményorientáltság