

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:

- 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 hatásai
- 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 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:

- Higiénias, 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, szörtelenítés, 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:

- Higiénia, 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
- 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
- Vízbekelést, 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, készítmények, drogok, élesztő stb.)
- Sörléelőkészítés 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:

- Segítőkészség
- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias, környezet-és minőségtudatos, szemlélet
- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés

1897. A Higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknél 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-, fertőtlenítőszer jellemzői, hatásuk, alkalmazhatóságuk
- Élelmiszerek útján terjedő megbetegedések, ételmérgezések jelentősége
- Jó higiéniai gyakorlat elemei

Szakmai készségek:

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

Személyes kompetenciák:

- Döntésképeség
- Felelősségtudat
- Pontosság

Társas kompetenciák:

- Segítőképeség
- Határozottság
- Motiválhatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiénia 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 alpműveletek
- 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 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 beszéd-készség
- Elemi szintű számítógép-használat (szövegszerkesztés, táblázatkezelés)

Személyes kompetenciák:

- Döntésképesesség
- Önállóság
- Külső megjelenés

Társas kompetenciák:

- Meggyőzőkészség
- Udvariasság
- Kommunikációs rugalmasság

Módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Lényegfelismerés
- Eredményorientáltság

1009. A Vendéglátás megnevezésű, 11035-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Kialakítja a szálláshelyeket
- Berendezi a szálláshelyeket
- Kikérdezi a vendégeket az igényeikről
- Biztosítja a speciális igényű vendégek fogadásának feltételeit
- Ellátja a recepciós feladatokat
- Fogadja és elhelyezi a vendégeket
- Gondoskodik a vendégek és vagyontárgyaik biztonságáról
- Tájékoztatja a vendégeket a szolgáltatásokról, programlehetőségekről
- Biztosítja a reggelit, illetve igény szerint vacsorát ad
- Tartja a kapcsolatot a vendégekkel
- Méri a vendégek elégedettségét
- Betartja a kulturált viselkedés és vendégfogadás szabályait
- Részt vesz a minőségirányítási, élelmiszerbiztonsági rendszerek kiépítésének folyamatában, ezek működtetésében és belső felülvizsgálatában

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Vendéglátás és idegenforgalom
- Szálláshely-kialakítás és berendezés
- Vendégfogadás, elhelyezés
- Reggelifajták és felszolgálásuk
- Program-kínálat
- Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
- Személyi és környezeti higiénia
- Környezetvédelem
- Munkavédelem, elsősegélynyújtás
- Élelmiszerbiztonság

Szakmai készségek:

- Elemi szintű számítógép-használat
- Szakmai nyelvű szöveg megértése
- Szakmai nyelvű beszédképesség
- Idegen nyelvű szöveg megértése
- Idegen nyelvű beszédképesség
- Élelmiszerek érzékszervi tulajdonságainak megítélése

Személyes kompetenciák:

- Tűrőképesség
- Megbízhatóság
- Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

- Udvariasság
- Kommunikációs rugalmasság
- Kompromisszumkésztség

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztán tartása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Nyitott hozzáállás

1011. A Falusi vendégfogadás megnevezésű, 11037-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Speciális falusi jellegzetességek figyelembevételével kialakítja a vendégfogadás feltételeit
- Berendezi a vendéglátóhelyet
- Üzemelteti a vendéglátóhelyet
- Igény szerint biztosítja a vendégek részleges/teljes ellátását
- Elkészíti a tájjellegű, hagyományos ételeket
- Megszervezi a szabadban történő étkeztetést
- Felhasználja a saját gazdaságában, környezetében előállított termékeket
- Termésekből, virágokból dekorációt, ajándékot készít
- Műveli, bemutatja, tanítja a tájegységhez kötődő népszokásokat, hagyományos népi kismesterségeket, használati eszközöket
- Árulja a helyi hagyományok alapján készített termékeket, tárgyakat
- Bemutatja a gazdaságot
- Műveli a virágoskertet, a konyhakertet, fűszer- és gyógynövényeket termel
- Gondozza az udvart, a pázsitot és a ház körül tartott állatokat
- Végzi a haszonállat tartása során rábízott feladatokat
- Részt vesz a gazdaságban megtermelt növények betakarításában, feldolgozásában, tartósításában, értékesítésében
- Részt vesz az állati termékek feldolgozásában, értékesítésében
- Lehetőség és igény szerint bevonja a vendégeket a gazdaság munkáiba (disznóvágás, befőzés, lekvárfőzés, szüretelés stb.)
- Tevékenyen részt vesz a tájegység, település programjaiban (gasztronómia, szabadidő, bemutatók, szakmai rendezvények stb.)
- Megszervezi a tájegységnek megfelelő programokat
- Megszervezi a speciális gyerekprogramokat
- Kiépíti a kapcsolatrendszert a vendégekkel és a környék falusi vendéglátóival
- Ismeri a kistermelői élelmiszer előállítás szabályait

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Speciális szakmai alapismeretek
- Falusi vendéglátóhely jellegzetességei
- Falusi vendéglátóhely berendezései
- Vendégfogadás, -elhelyezés
- Étlap, étrend összeállítás szabályai
- Tájjellegű, hagyományos ételek
- Szabadban készíthető ételek és eszközeik
- Saját gazdaságban előállítható élelmiszer alapanyagok, termékek
- Virágoskert, konyhakert és udvar kialakítás, ápolás, fűnyírás
- Alapvető betakarítási, termék-feldolgozási ismeretek
- Alapvető állatgondozási ismeretek
- Alapvető virágkötészeti ismeretek

- Játshelyek kialakítása
- Népművészet, népi kismesterségek, népszokások
- Speciális, tájegységhez kapcsolódó programok
- Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
- Személyes és környezeti higiénia
- Munkavédelem, elsősegélynyújtás
- Környezetvédelem
- Élelmiszerbiztonsági szabályok

Szakmai készségek:

- Elemi szintű számítógép-használat
- Idegen nyelvű szakmai szövegértés és beszédkésztség
- Háziállatok gondozása
- Virágkötészeti anyagok, eszközök használata
- Népi kismesterségek eszközeinek működtetése
- Képes a gyakorlatban is alkalmazni a vendéglátásban előírt higiéniai, élelmiszerbiztonsági szabályokat

Személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Önállóság
- Önfegyelem

Társas kompetenciák:

- Udvariasság
- Segítőkésztség
- Konfliktusmegoldó készség

Módszerkompetenciák:

- Kreativitás, ötletgazdaság
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Módszeres munkavégzés

1436. A Foglalkoztatás I. megnevezésű, 11497-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Idegen nyelven:
 - bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)
 - egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt
 - idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Idegen nyelven:
 - közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok
 - a munkakör alapkifejezései

Szakmai készségek:

- Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven
- Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban

Személyes kompetenciák:

- Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

- Nyelvi magabiztosság
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Információgyűjtés
- Analitikus gondolkodás

1438. A Foglalkoztatás II. megnevezésű, 11499-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Munkaviszonyt létesít
- Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat
- Feltérképezi a karrierlehetőségeket
- Vállalkozást hoz létre és működtet
- Motivációs levelet és önéletrajzot készít
- Diákmunkát végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége
- Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák
- Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)
- Álláskeresési módszerek
- Vállalkozások létrehozása és működtetése
- Munkaügyi szervezetek
- Munkavállaláshoz szükséges iratok
- Munkaviszony létrejötte
- A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései
- A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei
- A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)

Szakmai készségek:

- Köznyelvi olvasott szöveg megértése
- Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- Elemi szintű számítógéphasználat
- Információforrások kezelése
- Köznyelvi beszédkészség

Személyes kompetenciák:

- Önfejlesztés
- Szervezőkészség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Információgyűjtés