

51/2010. (IV. 29.) FVM rendelet

a földművelésügyi ágazathoz tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményei kiadásáról szóló 8/2008. (I. 23.) FVM rendelet módosításáról¹

Az 1. § tekintetében a szakképzésről szóló 1993. évi LXXVI. törvény 5. § (1) bekezdés *e*) pontjában kapott felhatalmazás alapján,

a 2. § tekintetében a szakképzésről szóló 1993. évi LXXVI. törvény 5. § (1) bekezdés *a*) pontjában kapott felhatalmazás alapján,

a szociális és munkaügyi miniszter feladat- és hatásköréről szóló 170/2006. (VII. 28.) Korm. rendelet 1. § *g*) pontjában meghatározott feladatkörében eljáró szociális és munkaügyi miniszterrel egyetértésben,

a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter feladat- és hatásköréről szóló 162/2006. (VII. 28.) Korm. rendelet 1. § *a*)–*c*) és *f*)–*l*) pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva

a következőket rendelem el:

1. § A földművelésügyi ágazathoz tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményei kiadásáról szóló 8/2008. (I. 23.) FVM rendelet (a továbbiakban: R.) 1. §-a a következő (4) bekezdéssel egészül ki:

„(4) Az 1. mellékletben felsorolt valamennyi szakképesítés tekintetében jogosult szakmai vizsga szervezésére az FVM Közép-magyarországi Agrár-szakképző Központ Bercsényi Miklós Élelmiszeripari Szakképző Iskola, Kollégium és FVM Gyakorlóiskola, az FVM Kelet-magyarországi Agrár-szakképző Központ Mezőgazdasági Szakképző Iskola és Kollégium és az FVM Dunántúli Agrár-szakképző Központ Csapó Dániel Középiskola, Mezőgazdasági Szakképző Iskola és Kollégium.”

2. § Az R. 2. számú melléklete e rendelet Melléklete szerint módosul.

3. § Ez a rendelet a kihirdetését követő 8. napon lép hatályba azzal, hogy a hatálybalépését követő napon hatályát veszti.

Melléklet az 51/2010. (IV. 29.) FVM rendelethez

1. Az R. 2. számú mellékletének 5. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„5. AGRÁRGAZDASÁGI GÉPSZERELŐ, GÉPJAVÍTÓ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

5. AGRÁRGAZDASÁGI GÉPSZERELŐ, GÉPJAVÍTÓ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.

ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 31 521 01

2. A szakképesítés megnevezése: Agrárgazdasági gépszerelő, gépjavító

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszerelés	Nincs	
-----	--------------	-------	--

3.2	Szakképesítés-elágazások		
		Azonosítószám:	31 521 01 0010 31 01

¹ A rendelet a 3. § alapján hatályát veszítette 2010. május 8. napjával.

		Megnevezés:	Erdészeti gépszerelő, gépjavító
		Azonosítószám:	31 521 01 0010 31 02
		Megnevezés:	Kertészeti gépszerelő, gépjavító
		Azonosítószám:	31 521 01 0010 31 03
		Megnevezés:	Mezőgazdasági gépszerelő, gépjavító

3.3	Szakképesítés-ráépülések		
		Azonosítószám:	31 521 01 0001 33 01
		Megnevezés:	Dieseldagoló-javító
		Azonosítószám:	31 521 01 0001 33 02
		Megnevezés:	Erő- és munkagépjavító
		Azonosítószám:	31 521 01 0001 33 03
		Megnevezés:	Hidraulika-javító
		Azonosítószám:	31 521 01 0001 33 04
		Megnevezés:	Járműelektromos szerelő

4. Hozzárendelt FEOR szám: 7433

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés/Szakképesítés-ráépülések megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Agrárgazdasági gépszerelő, gépjavító	2	2000
Dieseldagoló-javító	–	300
Erő- és munkagépjavító	–	300
Hidraulika-javító	–	300
Járműelektromos szerelő	–	300

II.

EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS-ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Erdészeti gépszerelő, gépjavító

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

(Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKKÉPESÍTÉS-ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Kertészeti gépszerelő, gépjavító

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerelhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

(Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKKÉPESÍTÉS-ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Mezőgazdasági gépszerelő, gépjavító

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerelhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

(Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKKÉPESÍTÉS-RÁÉPÜLÉS MEGNEVEZÉSE: Dieseldagoló-javító

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Szakmai előképzettség: 31 521 01 Agrárgazdasági gépszerelő, gépjavító

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

4. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKKÉPESÍTÉS-RÁÉPÜLÉS MEGNEVEZÉSE: Erő- és munkagépjavító

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Szakmai előképzettség: 31 521 01 Agrárgazdasági gépszerelő, gépjavító

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

4. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKKÉPESÍTÉS-RÁÉPÜLÉS MEGNEVEZÉSE: Hidraulika-javító

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Szakmai előképzettség: 31 521 01 Agrárgazdasági gépszerelő, gépjavító

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

4. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKKÉPESÍTÉS-RÁÉPÜLÉS MEGNEVEZÉSE: Járműelektromos szerelő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Szakmai előképzettség: 31 521 01 Agrárgazdasági gépszerelő, gépjavító

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

4. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
7433	Mezőgazdasági gép(motor)-szerelő, -javító

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Átveszi az erő- és munkagépet

Gépeket üzemeltet

Karbantartást, javítást végez

Erő- és munkagépet karbantartásra, javításra előkészít

Előkészíti a gépet javításra

Gépet szétszerel

Hibafelvételt végez

Javítást végez

Gépet összeszerel
 Hidraulikus egységet javít
 Erő- vagy munkagépre hidraulikus egységet felszerel
 Elektromos egységet javít
 Erő- vagy munkagépre elektromos egységet felszerel
 Karbantartja, frissíti a mérőműszereket, szoftvereket
 Előkészíti az adagolót, befecskendező fűvókát a javításra
 Erő- vagy önjáró munkagépre adagolót, befecskendező fűvókát felszerel
 Erő- vagy munkagépet karbantart, javít
 Dokumentációt készít
 Vállalkozást vezet
 Továbbképzésen vesz részt
 Betartja a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
31 521 19	Mezőgazdasági gépkezelő
31 521 20	Mezőgazdasági gépüzemeltető, gépkarbantartó
33 521 06	Mezőgazdasági kovács

IV.

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2276-06

Mezőgazdasági gépészeti alapeladatok

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Megtisztítja a gépet, részegységet, alkatrészt

Információt gyűjt a gépről

Gépszerkezet, gépegység, általános állapotát felméri, alapvető hibákat állapít meg

Tanulmányozza és értelmezi a munka tárgyára, céljára vonatkozó dokumentumokat

Tanulmányozza és értelmezi a munkafolyamatra, eszközökre, technológiára vonatkozó dokumentációt (technológiai előírások, műveletterv, műveleti utasítás, műszaki leírás, gépkönyv stb.)

Kiválasztja, ellenőrzi és karbantartja az általános kézi és kisgépes fémalakító műveletekhez használatos gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, védőfelszereléseket

Szétszereli a gépet, illetve a részegységet (alkatrész vagy részegységcserés javítást végez)

Tanulmányozza és értelmezi az általános gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információkat

Elhárítja a hibát

Kiválasztja és megrendeli a szükséges alkatrészeket

A munkaműveletekhez előírt speciális szerszámokat, eszközöket használ (szerelő, karbantartó)

Összeszereli a gépet, illetve a részegységet (alkatrész vagy részegységcserés javítást végez)

Beállítást, beszabályozást végez

Gépeket üzembe helyez, szerel, javít, karbantart

Próbaüzemeltetést végez

Ellenőrzi a gép működését, az elvégzett javítást

Betartja a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat

Használja az előírt munka-, tűz-, környezetvédelmi eszközöket

Anyagokat, alkatrészeket, eszközöket tárol, raktároz

Vezeti a szükséges dokumentumokat

Árajánlatot ad
Számlát ad
Elvégzi az adminisztrációs feladatokat
Vállalkozást indít, működtet
Üzletfelekkel kommunikál
Részt vesz szakmai továbbképzéseken

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- D Acélok és öntöttvasak jellemző tulajdonságai, katalógus használata
- D Acélok és öntöttvasak hőkezelései
- D Anyagvizsgálati eljárások és azok eszközei, mérési eljárások
- C Mérőeszközök és mérési eljárások, mérési jegyzőkönyvek
- C Műanyagok alkalmazási területei
- C Gumiáruk, bőr és üveg tulajdonságai, felhasználási területei
- C Villamos vezető, szigetelő és félvezető anyagok tulajdonságai, alkalmazási területei
- C Hőszigetelő és hangszigetelő anyagok alkalmazási területei
- C Faanyagok tulajdonságai, megmunkálási eljárásai, szerszámjai
- C Ragasztóanyagok alkalmazási területei, ragasztás technológiája
- B Tüzelő- és kenőanyagok jellemző tulajdonságai, felhasználási előírások
- B Korrózióvédő anyagok, korrózióvédelem
- B Gépelemek ábrázolása, rajzok olvasása
- C Hidraulikus és pneumatikus berendezések ábrázolása, ábrák olvasása
- C Gépjármű villamoshálózati rajzok ábrázolása, ábrák olvasása
- C Rajzszabványok ismerete, katalógus használata
- C Műszaki rajz készítése, olvasása
- D Egyszerű és összetett igénybevétel
- D Terhelési módok tulajdonságai
- C Mértékegységek alkalmazása a műszaki gyakorlatban
- C Oldható és roncsolással oldható kötőgépelemek alkalmazása és felhasználásuk
- C Tengelyek rendeltetése, igénybevételeik, felhasználási területük
- C Csapágyak, tömítések rendeltetése, szerkezeti kialakítása, felhasználási területük
- C Csövek, csőkötések anyagai, fajtái, kialakításuk, alkalmazási területük
- C Rugók jellemző adatai, anyaga, kialakítása, alkalmazási területük
- C Mozcápatalakító szerkezetek jellemzői
- C Tengelykapcsolók rendeltetése, szerkezeti kialakítása, felhasználási területei
- C Fékszerkezetek rendeltetése, szerkezeti kialakítása, felhasználási területei
- C Forgómozgást átszarmaztató hajtások jellemzői, alkalmazási területeik
- C Hiba megállapítása (szemrevételezés, mérés, repedésvizsgálat), hibafelvételi jegyzőkönyv tartalma
- B Gépkatrészek tisztítása, korrózió elleni védelem
- B Tisztítási eljárások: mosás vízzel (víz-, gőzsugaras berendezések)
- C Tisztítási eljárások: zsírtalanítás, oxideltávolítás
- B Korrózió elleni védelem fajtái, anyagai, eszközei és technológiája
- C Korrózióvédelem szerves bevonatokkal
- D Korrózióvédelem fémbevonatokkal
- B A tisztítási és korrózióvédelmi eljárásokhoz kapcsolódó munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok
- C Szerelési utasítások értelmezése
- B Szerelőszerszámok, készülékek kiválasztása és használatuknak munkavédelmi szabályai
- D Kötőgépelemek szerelése, hibalehetősége, állapotvizsgálata
- D Szilárd illesztésű alkatrészek szerelése, hibalehetősége, állapotvizsgálata
- D Siklócsapágyak szerelése, hibalehetősége, állapotvizsgálata
- D Gördülőcsapágyak szerelése, hibalehetősége, állapotvizsgálata

- D Mechanikus hajtóművek szerelése, hibalehetősége, állapotvizsgálata (pl. fogaskerék, lánc, szíjhajtások)
- D Kötőgépelemek hibái és javításuk
- D Furatos alkatrészek, sima tengelyek felújítása
- D Bordás és bütykös tengelyek felújítása
- D Sikló- és gördülőcsapágyak javítása, szerelése
- D Szíj-, lánc-, fogaskerék-, csigahajtás javítása, szerelése
- D Rugók javítása, szerelése
- D Javítástechnológiai eljárások, javítási utasítások alkalmazása
- D Javított gépek bejáratása, ellenőrzése, beállítása, dokumentációk kiállítása, végkikészítése, korrózióvédelme, tárolása
- C Alkatrész-katalógusok használata
- D Gépalkatrészek rendelése, tartalékolása
- C Felújítás-technológiák munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásai
- D Vállalkozás beindításával és működtetésével kapcsolatos jogi, adminisztratív teendők, eljárások
- C Üzleti terv tartalma felépítése
- C Vállalkozás létrehozásának gyakorlati feladatai
- D Általános jogi alapismeretek
- D Gazdálkodást és az adózást szabályozó törvények
- D Munkavállaló és munkáltató jogai, kötelezettségei
- C Gazdálkodási tevékenység főbb bizonylatai, bizonylatok vezetése
- C Bizonylat alaki és tartalmi kellékei
- D Egyszeres könyvvitel alapelvei
- D Bevétel és költségnyilvántartás
- C Önköltség számítása
- C Árajánlat készítése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Információforrások kezelése
- 2 Képi jellegű ábrázoló műszaki rajz készítése, olvasása, értelmezése
- 2 Hálózati kapcsolási jellegű műszaki rajz készítése, olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák készítése, olvasása, értelmezése
- 2 Diagram, nomogram kitöltése, készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Komplex jelzésrendszerek
- 3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Önállóság

Kézügyesség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Tűrőképesség

Szervezőképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Kapcsolatfenntartó készség

Közérthetőség

Irányíthatóság

Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

Figyelem-összpontosítás

Ismeretek helyénvaló alkalmazása

Lényegfelismerés (lényeglátás)
Körütekintés, elővigyázatosság
Eredményorientáltság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2277-06

Javítástechnológiai feladatok

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Ellenőrzi a gépet a diagnosztikai rendszeren keresztül

Motort vizsgál

Hidraulikus rendszereket vizsgál

Elektronikai rendszert vizsgál

Teljesítményátviteli rendszert vizsgál

Futómű-rendszert vizsgál

Kiegészítő berendezéseket vizsgál (pl. közlekedésbiztonsági-, gépkapcsolási- és a vezetőfülke-berendezések)

Mérési jegyzőkönyvet készít, vezet

Megtisztítja az alkatrészeket, részegységeket

Behatárolja a hibát

Javítástechnológiát választ

Alkatrészeket felújít

Szakmühelybe küldi a speciális javítást igénylő alkatrészeket

Összeállítja a megrendelésre kerülő alkatrészek listáját

Üzemanyagokat gépkönyvből kiválaszt

Feltölti a javítás során eltávolított üzemanyagokat (pl. kenő-, tüzelőanyag, hűtő-, fék- és hidraulikafolyadék)

Megfelelő esztétikai állapotba hozza a gépet

Átadja a megjavított gépet az üzemeltetőnek jegyzőkönyv alapján

Ellátja a gépet a biztonságos üzemeltetéshez feliratokkal, jelzésekkel

Összegyűjti a veszélyes hulladékokat

Megszervezi a veszélyes hulladékok szakszerű tárolását, gyűjtőhelyre szállítását

Garanciális ügyintézkést végez

Gépüzemeltetési naplót ad a kijavított géphez

Betartja a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Hiba megállapítása (szemrevételezés, mérés, repedésvizsgálat), hibafelvételi jegyzőkönyv tartalma

C Műszaki állapotváltozások mérése, diagnosztizálása, (belső égésű motorok, teljesítmény-átviteli szerkezetek, futómű, kormány, fékszerkezet, villamos és elektronikus berendezések) beszabályozása, ellenőrzése, hibakeresés, dokumentáció vezetése

A Talajművelés gépeinek szerkezeti felépítése, jellemzői

A Tápanyag-visszapótlás gépeinek szerkezeti felépítése, jellemzői

A Vető-, ültető- és palántázógépek szerkezeti felépítése, jellemzői

A Növényvédelem gépeinek szerkezeti felépítése, jellemzői

A Szállítás és anyagmozgatás gépeinek szerkezeti felépítése, jellemzői

A Öntözés gépeinek szerkezeti felépítése, jellemzői

A Munkagépek üzemeltetése, munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok

A Motorok üzemi jellemzői, szerkezeti felépítése

A Mechanikus és hidraulikus teljesítmény-átvitel

A Kerekes és lánctalpas járművek járószerkezete, kormányzása

A Járművek fékberendezései, fékezése

A Alvás, felépítmény, vonó-, függesztő- és emelőszerkezetek

- A Járművek elektromos és elektronikus berendezései
- A Erő- és munkagépek üzemeltetési jellemzői
- A Erőgépek és önjáró munkagépek üzemeltetése, munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok
- A Erő- és munkagépek karbantartása
- A Tárolás raktározás gépeinek szerkezeti felépítése, jellemzői
- B Javítástechnológiai eljárások, javítási utasítások alkalmazása
- B Javított gépek bejárata, ellenőrzése, beállítása, dokumentációk kiállítása, végkikészítése, korrózióvédelme, tárolása
- B Kovácsolás munkaműveletei
- D Sajtolás munkafolyamatai, szerszámai, alkalmazási területei
- D Öntés műveletei, eszközei
- D Fémcsiszolás készítésének technológiája (horganyzás, ónozás)
- D Galvanizálás, fémszórás műveletei, eszközei
- A Kézi és gépi forgácsolási műveletek, eszközök, szerszámok, gépek technológiai eljárások
- B Gázhegesztés jellemzői, anyagai, eszközei és technológiája
- B Lángvágás jellemzői, eszközei és technológiája
- B Ívhegesztés jellemzői, anyagai, eszközei és technológiája
- B Védőgáz hegesztési eljárások jellemzői, anyagai, eszközei és technológiája

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelv megértése
- 3 Írott szakmai szöveg megértése
- 4 Információforrások kezelése
- 4 Képi jellegű ábrázoló műszaki rajz készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Hálózati kapcsolási jellegű műszaki rajz készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Folyamatábrák készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Diagram, nomogram kitöltése, készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Komplex jelzésrendszerek
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Mérő- és diagnosztikai eszközök használata
- 3 Szerelő és megmunkáló szerszámok, eszközök használata
- 3 Erő- és munkagépek kezelése

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Önállóság
- Állóképesség
- Kéz ügyesség
- Térlátás
- Szervezőképesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Társas kompetenciák:

- Segítőkészség
- Kapcsolatfenntartó készség
- Közérthetőség
- Irányíthatóság
- Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

- Figyelem-összpontosítás
- Ismeretek helyénvaló alkalmazása
- Áttekintő képesség
- Körültekintés, elővigyázatosság

Problémamegoldás, hibaelhárítás
Információgyűjtés
Hibakeresés (diagnosztizálás)
Eredményorientáltság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:
2278-06

Erdőgazdasági gép szerelési, karbantartási, javítási feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Motorfűrész, bozótvágót karbantart, javít

Szállító-, rakodó-, közelítőgépet karbantart, javít

Kérgesző-, aprító-, hasítógépet karbantart, javít

Többcélú fakitermelő gépet, karbantart, javít

Erdészeti munkagépeket karbantart, javít

Betartja a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Hiba megállapítása (szemrevételezés, mérés, repedésvizsgálat), hibafelvételi jegyzőkönyv tartalma
- A Műszaki állapotváltozások mérése, diagnosztizálása, (belső égésű motorok, teljesítmény-átviteli rendszerek, futómű, kormány- és fékszerkezet, villamos- és elektronikus berendezések) beszabályozása, ellenőrzése, hibakeresés, dokumentáció vezetése
- A Szerelési utasítások értelmezése
- A Szerelőszerszámok, készülékek kiválasztása és használatuk munkavédelmi szabályai
- A Hidraulikus berendezések hibái, vizsgálata, javítása, beállítása
- A Villamos berendezések, elektronikus egységek hibái, vizsgálat, javítása, beszabályozása
- A Javított gépek bejáratása, ellenőrzése, beállítása, dokumentációk kiállítása, végkikészítése, korrózióvédelme, tárolása
- A Javítástechnológiai eljárások, javítási utasítások alkalmazása
- A Alkatrész-katalógusok használata
- A Gépalkatrészek rendelése, tartalékolása
- A Gépjavítás tervezése
- A Motoros fűrészek szerelése, karbantartása, javítása, beszabályozása
- A Bozótvágók szerelése, karbantartása, javítása, beszabályozása
- A Rönkrakodó-, szállító-, közelítőgépek szerelése, hiba-felvételezése, javítása, beszabályozása
- A Kérgesző-, aprító-, hasítógépek szerelése, hiba-felvételezése, javítása, beszabályozása
- A Többcélú fakitermelő gépek szerelése, hiba-felvételezése, javítása, beszabályozása
- A Erdészeti munkagépek szerelése, hiba-felvételezése, javítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelv megértése
- 4 Információforrások kezelése
- 4 Képi jellegű ábrázoló műszaki rajz készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Hálózati kapcsolási jellegű műszaki rajz készítése, rajz olvasása, értelmezése
- 4 Folyamatábrák készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Diagram, nomogram kitöltése, készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Komplex jelzésrendszerek alkalmazása
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Mérő- és diagnosztikai eszközök használata
- 3 Gépek, berendezések kezelése

3 Szerelő és megmunkáló szerszámok, eszközök használata

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Önállóság

Állóképesség

Kézügyesség

Térlátás

Szervezőkészség

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Kapcsolatfenntartó készség

Közérthetőség

Irányíthatóság

Kompromisszumkészség

Módszerkompetenciák:

Figyelem-összpontosítás

Ismeretek helyénvaló alkalmazása

Helyzetfelismerés

Körütekintés, elővigyázatosság

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Információgyűjtés

Hibakeresés (diagnosztizálás)

Eredményorientáltság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2279-06

Kertészeti gép szerelési, karbantartási, javítási feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Szántóföldi kertészeti munkagépeket karbantart, javít

Önjáró kertészeti betakarítógépeket karbantart, javít

Szőlészeti és borászati berendezéseket karbantart, javít

Üvegházi, hajtatóházi berendezéseket karbantart, javít

Gyümölcsstermesztés gépeit karbantart, javít

Betartja a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

A Tájjellegű növények betakarításának gépei, szerkezeti felépítésük, jellemzőik

A Gyümölcs- és szőlőbetakarítás, feldolgozás gépei, szerkezeti felépítésük, jellemzőik

A Munkagépek üzemeltetése, munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok

A Hiba megállapítása (szemrevételezés, mérés, repedésvizsgálat), hibafelvételi jegyzőkönyv készítése

A Műszaki állapotváltozások mérése, diagnosztizálása, (belső égésű motorok, teljesítmény-átviteli szerkezetek, futómű, kormány, fékszerkezet, villamos és elektronikus berendezések) besabályozása, ellenőrzése, hibakeresés, dokumentáció vezetése

A Szerelési utasítások értelmezése

A Szerelőszerszámok, készülékek kiválasztása és használatuknak munkavédelmi szabályai

A Javított gépek bejárata, ellenőrzése, beállítása, dokumentációk kiállítása, végkikészítése, korrózióvédelme, tárolása

A Javítástechnológiai eljárások, javítási utasítások alkalmazása

A Alkatrész-katalógusok használata

- A Gépkatrészek rendelése, tartalékolása
- A Gépjavítás tervezése
- C Növény szerkezettan és -élettan
- C Növénytermesztés alpműveletei
- C Növények termesztéstechnológiai ismeretei
- A Kertészeti munkagépek hibafelvételezése, szerelése, javítása, karbantartása
- A Önjáró kertészeti betakarító gépek hibafelvételezése, szerelése, javítása, karbantartása
- A Üvegházi, hajtatóházi berendezések hibafelvételezése, szerelése, javítása, karbantartása
- A Gyümölcs- és szőlőtermesztés gépeinek hibafelvételezése, szerelése, javítása, karbantartása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelv megértése
- 3 Írott szakmai szöveg megértése
- 4 Információforrások kezelése
- 4 Képi jellegű ábrázoló műszaki rajz készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Hálózati kapcsolási jellegű műszaki rajz készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Folyamatábrák készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Diagram, nomogram kitöltése, készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Komplex jelzésrendszerek alkalmazása
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 3 Mérő- és diagnosztikai eszközök használata
- 3 Erő- és munkagépek kezelése
- 3 Szerelő és megmunkáló szerszámok, eszközök használata

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Önállóság

Állóképesség

Kéz ügyesség

Térlátás

Szervezőkészség

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Kapcsolatfenntartó készség

Közérthetőség

Irányíthatóság

Kompromisszumkészség

Módszerkompetenciák:

Figyelem-összpontosítás

Ismeretek helyénvaló alkalmazása

Emlézőképesség (ismeretmegőrzés)

Áttekintő képesség

Helyzetfelismerés

Körültekintés, elővigyázatosság

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Információgyűjtés

Hibakeresés (diagnosztizálás)

Eredményorientáltság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2280-06

Mezőgazdasági gép karbantartási, javítási, üzemeltetési feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Mezőgazdasági erőgépeket és önjáró munkagépeket karbantart, javít

Mezőgazdasági vontatott-, rászert-, függesztett munkagépeket karbantart, javít

Majori gépeket, műszaki berendezéseket karbantart, javít

Gépcsoportot kiválaszt

Gépkapcsolatot létrehoz

Erő- és munkagéppel gépüzemeltetési feladatokat végez

Betartja a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Javított gépek bejáratása, ellenőrzése, beállítása, dokumentációk kiállítása, végkikészítése, korrózióvédelme, tárolása
 - A Javítástechnológiai eljárások, javítási utasítások alkalmazása
 - A Gépjavítás tervezése
 - A Felújítás-technológiák munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásai
 - A Szerelési utasítások értelmezése
 - A Szerelőszerszámok, készülékek kiválasztása és használatuknak munkavédelmi szabályai
 - C Hengertömb, forgattyús hajtómű javítása, szerelése
 - C Hűtő-, kenőberendezések javítása, szerelése
 - C Tüzelőanyag-ellátó berendezések javítása, beállítása, besabályozása, szerelése
 - C Teljesítmény-átviteli berendezések javítása, szerelése
 - C Alvázak, futóművek, kormány szerkezetek, fékek hibái, szerelése, javítása, beállítása
 - C Hidraulikus berendezések hibái, vizsgálata, javítása, beállítása
 - C Villamos berendezések, elektronikus egységek hibái, vizsgálat, javítása, besabályozása
 - A Szemestermények utókezelésének gépei, szerkezeti felépítésük, jellemzőik
 - A Takarmány-előkészítő gépek szerkezeti felépítése, jellemzői
 - A Takarmánykiosztás gépeinek szerkezeti felépítése, jellemzői
 - A Itató-berendezések szerkezeti felépítése, jellemzői
 - A Trágyael távolítás gépeinek szerkezeti felépítése, jellemzői
 - A Fejés gépeinek szerkezeti felépítése, jellemzői
 - A Majorgépek üzemeltetése, alkalmazásukkal összefüggő munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok
 - A Munkagépek, majori gépek és berendezések hibái, szerelése, javítása, beállítása
 - B Mezőgazdasági erő- és önjáró munkagépek karbantartása
 - A Mezőgazdasági erő- és önjáró munkagépek hibafelvételése, szerelése, javítása, besabályozása, üzembe helyezése
 - A Mezőgazdasági erő- és munkagépekből gépcsoportot, gépkapcsolás létrehozása
 - A Mezőgazdasági erő- és munkagépek, önjáró munkagépek üzemeltetése
 - B Állattartó telepi gépek karbantartása, üzemeltetése és javítása
 - C Talajtan-éghajlat
 - C Növény szerkezettan és -élettan
 - C Növénytermesztés alapműveletei
 - C Növények termesztéstechnológiája
 - C Tenyésztési eljárások
 - C Takarmányozás
 - C Tartástechnológia
- A szint megjelölésével a szakmai készségek:
- 1 Elemi szintű számítógép-használat
 - 3 Íráskészség, fogalmazás írásban

- 3 Szakmai nyelv megértése
- 3 Írott szakmai szöveg megértése
- 3 Információforrások kezelése
- 4 Képi jellegű ábrázoló műszaki rajz készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Hálózati kapcsolási jellegű műszaki rajz készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Folyamatábrák készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Diagram, nomogram kitöltése, készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Komplex jelzésrendszerek
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Mérő- és diagnosztikai eszközök használata
- 3 Erő- és munkagépek kezelése
- 3 Szerelő és megmunkáló szerszámok, eszközök használata

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Önállóság

Állóképesség

Kézügyesség

Térlátás

Szervezőképesség

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Kapcsolatfenntartó készség

Közérthetőség

Irányíthatóság

Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

Figyelem-összpontosítás

Ismeretek helyénvaló alkalmazása

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Áttekintő képesség

Körütekintés, elővigyázatosság

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Információgyűjtés

Hibakeresés (diagnosztizálás)

Eredményorientáltság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2281-06

Dieseladagoló és befecskendező-fűvóka javítási, beállítási feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Adagolót tisztít

Adagolót leszerel

Adagolót szétszerel

Speciális szerelőszerszámokat kiválaszt

Gyári szerelési utasításokat betart

Alkatrészeket csoportosít

Hibafelvételt végez

Dönt az alkatrész cseréjéről, vagy javításáról

Hibafelvételi jegyzőkönyvet készít

Kiválasztja az optimális javítás technológiát

Alkatrészeket tisztít
Felújítási műveletet végez
Ellenőrzi a javítás sikerességét
Összetartozó alkatrészeket párosít
Betartja a javítástechnológiai utasításokat
Szereléstechnológiai utasításokat betart
Alkatrészeket, részegységeket előszerel
Adagolót készre szerel
Mechanikai működőképességet ellenőriz
Adagolót gyári előírásoknak megfelelően táblázat segítségével beállít
Beállításról mérési jegyzőkönyvet készít
Beállított adagolót szakszerűen tárol
Szakmai felkészítő tanfolyamon vesz részt
Figyelemmel kíséri az új technológiákat, adagoló típusokat
Próbapadot karbantart, hitelesített
Betartja a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Hiba megállapítása (szemrevételezés, mérés, repedésvizsgálat), hibafelvételi jegyzőkönyv tartalma
- A Belső égésű motorok műszaki állapotváltozások mérése, diagnosztizálása
- A Szerelési utasítások értelmezése
- A Szerelőszerszámok, készülékek kiválasztása és használatuknak munkavédelmi szabályai
- A Adagoló alkatrészcsere javítása
- A Adagoló javítása alkatrész-válogatással, javítástechnológiával
- A Adagolóvizsgáló próbapadokon az adagoló vizsgálati eljárásai, mérések, besabályozások
- A Adagolók beállítási dokumentációi
- A Adagolók felújítás utáni végkikészítése
- A Új szakmai ismeretek elsajátítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Szakmai nyelv megértése
- 4 Információforrások kezelése
- 4 Képi jellegű ábrázoló műszaki rajz készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Hálózati kapcsolási jellegű műszaki rajz készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Folyamatábrák készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Diagram, nomogram kitöltése, készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Komplex jelzésrendszerek
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 3 Mérő- és diagnosztikai eszközök használata
- 3 Szerelő kéziszerszámok és eszközök használata

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat
Önállóság
Kéz ügyesség
Elhivatottság, elkötelezettség
Szervezőkészség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség
Kapcsolatfenntartó készség

Közérthetőség
Irányíthatóság
Kompromisszumkésztség
Módszerkompetenciák:
Figyelem-összpontosítás
Ismeretek helyénvaló alkalmazása
Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Áttekintő képesség
Körültekintés, elővigyázatosság
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Információgyűjtés
Hibakeresés (diagnosztizálás)
Eredményorientáltság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:
2282-06

Mezőgazdasági erő- és munkagép üzemfenntartási feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Gépátvételi jegyzőkönyvet készít
Állapotfelmérést végez
Meghatározza a hibák okait
Mechanikai és diagnosztikai vizsgálatokat végez
Hibafelvételi jegyzőkönyvet készít
Gépet tisztít
Hideg- vagy melegvízes mosót üzemeltet
Gépet szemrevételez
Meghibásodott részegységet szétszerel
Alkatrészt, részegységet tisztít
Hibafelvételt végez
Kiválasztja az optimális javítás technológiát
Meghibásodott gépalkatrészt, részegységet javít
Alkatrészt rendel
Alkatrészt raktárból kivételez
Javítási műveletet ellenőriz
Javításról jegyzőkönyvet vezet
Értékeli a felújítás minőségét
Kiválasztja a karbantartás anyagait, eszközeit
Karbantartási fokozat műveleteit végzi
Karbantartási naplót vezet

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Hiba megállapítása (szemrevételezés, mérés, repedésvizsgálat), hibafelvételi jegyzőkönyv tartalma
- A Műszaki állapotváltozások mérése, diagnosztizálása, (belső égésű motorok, teljesítmény-átviteli szerkezetek, futómű, kormány, fékszerkezet, villamos és elektronikus berendezések) besabályozása, ellenőrzése, hibakeresés, dokumentáció vezetése
- A Felújítás-technológiák munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásai
- A Hengertömb, forgattyús hajtómű javítása, szerelése
- A Hűtő-, kenőberendezések javítása, szerelése
- A Tüzelőanyag-ellátó berendezések javítása, beállítása, besabályozása, szerelése
- A Teljesítményátviteli berendezések javítása, szerelése

- A Alvázak, futóművek, kormány szerkezetek, fékek hibái, szerelése, javítása, beállítása
- A Hidraulikus berendezések hibái, vizsgálata, javítása, beállítása
- A Villamos berendezések, elektronikus egységek hibái, vizsgálata, javítása, besabályozása
- A Mezőgazdasági erő- és önjáró munkagépek karbantartása
- A Javított gépek bejáratása, ellenőrzése, beállítása, dokumentációk kiállítása, végkikészítése, korrózióvédelme, tárolása
- A Javítástechnológiai eljárások, javítási utasítások alkalmazása
- A Alkatrész-katalógusok használata
- A Gépalkatrészek rendelése, tartalékolása
- A Gépjavítás tervezése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Szakmai nyelv megértése
- 4 Információforrások kezelése
- 4 Képi jellegű ábrázoló műszaki rajz készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Hálózati kapcsolási jellegű műszaki rajz készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Folyamatábrák
- 4 Folyamatábrák készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Diagram, nomogram kitöltése, készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Komplex jelzésrendszerek
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Mérő- és diagnosztikai eszközök használata
- 3 Szerelő kéziszerszámok és eszközök használata

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Önállóság

Állóképesség

Kézügyesség

Térlátás

Szervezőképesség

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Társas kompetenciák:

Segítőkézség

Kapcsolatfenntartó készség

Közérthetőség

Irányíthatóság

Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

Figyelem-összpontosítás

Ismeretek helyénvaló alkalmazása

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Áttekintő képesség

Körültekintés, elővigyázatosság

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Információgyűjtés

Hibakeresés (diagnosztizálás)

Eredményorientáltság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2283-06

Hidraulikai rendszer hibakeresési, javítási, beállítási feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Szemrevételezi a javítandó egységet
Jegyzőkönyvet készít
Műszeres vizsgálatot végez
Megállapítja a meghibásodás okait, következményeit
Döntést hoz a berendezés javíthatóságáról
Hidraulikus részegységeket, elemeket szétszerel
Alkatrészeket tisztít
Alkatrészeket ellenőriz, mér
Dönt az alkatrész cseréjéről vagy javíthatóságáról
Alkatrészt, részegységet rendel
Alkatrészt, részegységet raktárból kivételez
Hidraulikus egységeket összeszerel
Célszerszámokat használ
Javítás utáni diagnosztikai vizsgálatokat végez
Jegyzőkönyvet vesz fel
Javított egységet felszerel
Speciális munkaeszközöket használ
Emelőberendezéseket üzemeltet
Üzemi próbát végez
Javított gépet átad
Betartja a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Mérőeszközök és mérési eljárások, mérési jegyzőkönyvek
- A Hiba megállapítása (szemrevételezés, mérés, repedésvizsgálat), hibafelvételi jegyzőkönyv tartalma
- A Hidraulikus rendszer műszaki állapotváltozásainak mérése, diagnosztizálása, beszabályozása, ellenőrzése, hibakeresés, dokumentáció vezetése
- A Szerelési utasítások értelmezése
- A Szerelőszerszámok, készülékek kiválasztása és használatuknak munkavédelmi szabályai
- A A felújítás-technológiák munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásai
- A Hidraulikus berendezések hibái, vizsgálata, javítása, beállítása
- A Javított gépek bejáratása, ellenőrzése, beállítása, dokumentációk kiállítása, végkikészítése, korrózióvédelme, tárolása
- A Gépalkatrészek rendelése, tartalékolása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Szakmai nyelv megértése
- 4 Információforrások kezelése
- 4 Képi jellegű ábrázoló műszaki rajz készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Hálózati kapcsolási jellegű műszaki rajz készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Folyamatábrák készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Diagram, nomogram kitöltése, készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Komplex jelzésrendszerek
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Mérő- és diagnosztikai eszközök használata
- 3 Szerelő kéziszerszámok és eszközök használata

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat
Önállóság
Állóképesség

Kézügyesség
Térlátás
Szervezőkészség
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
Társas kompetenciák:
Segítőkészség
Kapcsolatfenntartó készség
Közérthetőség
Irányíthatóság
Kompromisszumkészség
Módszerkompetenciák:
Figyelem-összpontosítás
Ismeretek helyénvaló alkalmazása
Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Áttekintő képesség
Körütekintés, elővigyázatosság
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Információgyűjtés
Hibakeresés (diagnosztizálás)
Eredményorientáltság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2284-06

Járműelektromossági hibakeresési, javítási és beállítási feladatok

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kiszűri a hibák okait
Jegyzőkönyvet, munkalapot készít
Kiválasztja a szükséges műszert
Műszeres mérést végez
Értékeli az eredményt
Beazonosítja a hiba okát
Eldönti, hogy alkatrész cserét vagy javítást végez
Kicseréli a hibás alkatrészt, részegységet
Kiválasztja a szükséges célszerszámokat, műszereket
Elvégzi a szükséges javítást
Csere vagy javítás próbaüzemet végez
Cserélt alkatrészt szakszerűen tárolja
Kiolvassa és törli a hibakódot
Soros vagy párhuzamos diagnosztikai vizsgálatot végez
Felülírja a szoftvert
Ellenőrzi a beszerelt alkatrész, részegység működését
Műszerrel ellenőrzi a teljes rendszer működését
Rögzíti a mérési eredményeket
Karbantartja a műszereket, szerszámokat
Gondoskodik a műszerek hitelesítéséről
Elvégzi a szükséges telepítéseket
Pótolja az elhasznált szerszámokat
Frissíti a műszerek szoftverállományát
Gondoskodik a műszerek szakszerű tárolásáról
Frissíti az adatbázisokat
Betartja a műszerek kezelésére vonatkozó utasításokat

Betartja a gyári technológiai utasításokat

Betartja a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Hiba megállapítása (szemrevételezés, mérés, repedésvizsgálat), hibafelvételi jegyzőkönyv tartalma
- A Elektromos rendszer műszaki állapotváltozásainak mérése, diagnosztizálása, beszabályozása, ellenőrzése, hibakeresés, dokumentáció vezetése
- A Villamos berendezések, elektronikus egységek hibái, vizsgálat, javítása, beszabályozása
- A Villamos és elektronikus berendezések hibakeresése, hibamegállapítása, hibafelvételi jegyzőkönyv
- A Villamos és elektronikus berendezések javítása, javítástechnológia meghatározása
- A Villamos és elektronikus berendezések beszabályozása, ellenőrzése próbapadon vagy műszerekkel
- A Mérőműszerek karbantartása, hitelesítése, frissítése, szakszerű tárolása
- A Villamos és elektronikus berendezések eszközök, mérőműszerek használati utasításai
- A Villamos és elektronikus rendszerek műszaki paraméterei, adatai

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Szakmai nyelv megértése
- 4 Információforrások kezelése
- 4 Képi jellegű ábrázoló műszaki rajz készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Hálózati kapcsolási jellegű műszaki rajz készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Folyamatábrák készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Diagram, nomogram kitöltése, készítése, olvasása, értelmezése
- 4 Komplex jelzésrendszerek
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Mérő- és diagnosztikai eszközök használata
- 3 Szerelő kéziszerszámok és eszközök használata

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Önállóság

Kézügyesség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Térlátás

Szervezőképesség

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Kapcsolatfenntartó készség

Közérthetőség

Irányíthatóság

Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

Figyelem-összpontosítás

Ismeretek helyénvaló alkalmazása

Emlézőképesség (ismeretmegőrzés)

Áttekintő képesség

Körültekintés, elővigyázatosság

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Információgyűjtés

Hibakeresés (diagnosztizálás)

Eredményorientáltság

A 31 521 01 0010 31 01 azonosító számú, Erdészeti gépszerelő, gépjavitó megnevezésű szakképesítés-elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2276-06	Mezőgazdasági gépészeti alapeladatok
2277-06	Javítástechnológiai feladatok
2278-06	Erdőgazdasági gép szerelési, karbantartási, javítási feladatai

A 31 521 01 0010 31 02 azonosító számú, Kertészeti gépszerelő, gépjavitó megnevezésű szakképesítés-elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2276-06	Mezőgazdasági gépészeti alapeladatok
2277-06	Javítástechnológiai feladatok
2279-06	Kertészeti gép szerelési, karbantartási, javítási feladatai

A 31 521 01 0010 31 03 azonosító számú, Mezőgazdasági gépszerelő, gépjavitó megnevezésű szakképesítés-elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2276-06	Mezőgazdasági gépészeti alapeladatok
2277-06	Javítástechnológiai feladatok
2280-06	Mezőgazdasági gép karbantartási, javítási, üzemeltetési feladatai

A 31 521 01 0001 33 01 azonosító számú, Dieseldagoló-javitó megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2281-06	Dieseldagoló és befecskendező-fűvóka javítási, beállítási feladatai

A 31 521 01 0001 33 02 azonosító számú, Erő- és munkagépjavitó megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2282-06	Mezőgazdasági erő- és munkagép üzemfenntartási feladatai

A 31 521 01 0001 33 03 azonosító számú, Hidraulika-javitó megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2283-06	Hidraulikai rendszer hibakeresési, javítási, beállítási feladatai

A 31 521 01 0001 33 04 azonosító számú, Járműelektromos szerelő megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2284-06	Járműelektromossági hibakeresési, javítási és beállítási feladatok

V.

VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

A mezőgazdasági vontató vezetésére érvényes vezetői engedély („T” kategóriára érvényes vezetői jogosultság, illetve „C+E” vagy „C1+E” kategóriára érvényes vezetői engedély)

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

A mezőgazdasági vontató vezetésére érvényes vezetői engedély („T” kategóriára érvényes vezetői jogosultság, illetve „C+E” vagy „C1+E” kategóriára érvényes vezetői engedély)

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2276-06

Mezőgazdasági gépészeti alapeladatok

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági gépeken hibamegállapítás, szerelés, karbantartás, javítás, üzembe helyezés, gépüzemeltetés, munkavédelmi feladat: végrehajtása, a műszaki dokumentációk kezelése, vezetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Vállalkozási alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2277-06

Javítástechnológiai feladatok

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági erő- és munkagépeken műszaki diagnosztikai vizsgálatok, alkatrészek, részegységeken javítástechnológiai műveletek elvégzése, műszaki dokumentációk, bizonylatok elkészítése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági gépek anyagai, alkatrészek felújítása, szerelése, karbantartása, javítása, műszaki dokumentációk kezelése, vezetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági erő- és munkagép szerkezettani ismeretek, alkalmazott gépjavítás-technológiai eljárások és műveletek.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 20%

3. feladat 30%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2278-06

Erdőgazdasági gép szerelési, karbantartási, javítási feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Erdészeti gépek hibakeresése, diagnosztikai vizsgálata, szerelése, karbantartása, javítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Erdőgazdasági gép szerkezetani felépítése és működése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Erdészeti gépek szerkezetani és gépjavítási ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%

2. feladat 20%

3. feladat 20%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2279-06

Kertészeti gép szerelési, karbantartási, javítási feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Kertészeti gépek szerelése, karbantartása és javítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Kertészeti gép szerkezetani felépítése és működése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Kertészeti gépek szerkezetani és gépjavítási ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%

2. feladat 20%

3. feladat 20%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2280-06

Mezőgazdasági gép karbantartási, javítási, üzemeltetési feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági erőgépek, önjáró-, vontatott-, rászertelt-, függesztett munkagépek, majori gépek és berendezések karbantartása, javítása, üzemeltetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági erő- és munkagép szerkezetani felépítése és működése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági gépek gépjavítási és gépüzemeltetési ismeretek, mezőgazdasági ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%

2. feladat 20%
3. feladat 20%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2281-06

Dieseladagoló és befecskendező-fűvóka javítási, beállítási feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Dieseladagoló és befecskendező-fűvóka javítása, beállítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Dieseladagoló és porlasztó javítási, beállítási ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%
2. feladat 30%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2282-06

Mezőgazdasági erő- és munkagép üzemfenntartási feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági erő- és munkagépek gépjavítási műveleteinek (hibafelvétel, diagnosztikai vizsgálat, hegesztés, forrasztás, fémszórás, szinterezés, fémragasztás, elektrokémiai, kémiai felújítás, esztergálás stb.) elvégzése, műszaki dokumentációk vezetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági üzemfenntartási ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%
2. feladat 30%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2283-06

Hidraulikai rendszer hibakeresési, javítási, beállítási feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Hidraulikus rendszer elemeinek hibakeresése, javítása, beállítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Hidraulikus rendszer hibakeresési, javítási, beállítási ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%
2. feladat 30%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2284-06

Járműelektromossági hibakeresési, javítási és beállítási feladatok

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Járműelektromossági berendezések, rendszerelemek hibakeresése javítása, beállítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Járműelektromossági hibakeresési, javítási, beállítási ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 31 521 01 0010 31 01 azonosító számú, Erdészeti gépszerelő, gépjavitó megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 20

2. vizsgarész: 40

3. vizsgarész: 40

A 31 521 01 0010 31 02 azonosító számú, Kertészeti gépszerelő, gépjavitó megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 20

2. vizsgarész: 40

4. vizsgarész: 40

A 31 521 01 0010 31 03 azonosító számú, Mezőgazdasági gépszerelő, gépjavitó megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 20

2. vizsgarész: 40

5. vizsgarész: 40

A 31 521 01 0001 33 01 azonosító számú, Dieseldagoló-javitó megnevezésű szakképesítés-ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

6. vizsgarész: 100

A 31 521 01 0001 33 02 azonosító számú, Erő- és munkagépjavitó megnevezésű szakképesítés-ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

7. vizsgarész: 100

A 31 521 01 0001 33 03 azonosító számú, Hidraulika-javitó megnevezésű szakképesítés-ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

8. vizsgarész: 100

A 31 521 01 0001 33 04 azonosító számú, Járműelektromos szerelő megnevezésű szakképesítés-ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

9. vizsgarész: 100

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez, szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri. Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani.

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

VI.

ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Erdészeti gépszerelő, gépjavitó	Kertészeti gépszerelő, gépjavitó	Mezőgazdasági gépszerelő, gépjavitó	Dieseldagoló-javitó	Erő- és munkagépjavitó	Hidraulika-javitó	Járműelektromos szerelő
---	---------------------------------	----------------------------------	-------------------------------------	---------------------	------------------------	-------------------	-------------------------

Traktor pótkocsival	X	X	X		X	X	X
Mezőgazdasági vontató (3 különböző teljesítménykategória)	X	X	X		X		
Csuklós erdészeti traktor	X						
Hidraulikus daruval ellátott erőgép	X		X		X		
Vágástakarító	X						
Tuskózó	X						
Bozótirtó	X						
Gyökérfésű	X						
Szárnyas altalajlazító	X	X	X		X		
Késes altalajlazító	X	X	X		X		
Középmély lazító	X	X	X		X		
Gödörfúró	X	X			X		
Függesztett eke	X	X	X		X		
Félig függesztett eke	X	X	X		X		
Váltva forgató eke	X	X	X		X		
Tárcsásborona (X)	X	X	X		X		
Tárcsásborona (V)	X	X	X		X		
Oldalazó tárcsás borona	X						
Kombinátor	X	X	X		X		
Sorközművelő kultivátor		X	X		X		
Szántóföldi kultivátor		X	X		X		
Hengerek	X	X	X		X		
Boronák	X	X	X		X		
Simítók	X	X	X		X		
Szervestrágya-szóró	X	X	X		X		
Műtrágyaszóró	X	X	X		X		
Iskolázógép	X						
Csemeteültető-gép	X						
Ültetőgép		X	X		X		
Palántázógép		X	X		X		
Dugványozógép	X						
Sorba-, szóravetőgép	X	X	X		X		
Szemenkénti vetőgép		X	X		X		
Direktvetőgép			X		X		
Fűkasza	X	X	X		X		
Rendkezelő			X		X		
Bálázó			X		X		
Szecs-kázógép			X		X		
Sor-, rendfelszedő- és kaszálóadapter			X		X		
Pótkocsik	X	X	X		X		
Rönkszállító pótkocsi	X						
Szántóföldi permetező	X	X	X		X		
Fa- és szőlővédelmi	X						

permetező							
Rotációs szárzúzó	X	X	X		X		
Rakodógép	X	X	X		X		
Arató-, cséplógép			X		X		
Kukoricacsótörő adapter			X		X		
Tisztító fűrész	X						
Motorfűrész	X						
Hasító gép	X						
Kéregzőgép	X						
Aprító gép	X						
Csörlő	X						
Csörlős vonszoló	X						
Markolós vonszoló	X						
Kihordó szerelvény	X						
Hidraulikus, elektromos és tüzelőanyag-ellátó berendezések beállításához szükséges próbapadok	X	X	X	X	X	X	X
Növényvédő gépek környezetvédelmi vizsgáztatásához szükséges berendezések	X	X	X				
Motor vizsgálatához szükséges diagnosztikai eszközök, mérőberendezések	X	X	X		X		
Hidraulikus rendszer diagnosztikai, eszközei, berendezései	X	X	X		X	X	
Elektromos rendszer diagnosztikai eszközei, berendezései							X
Diesel tüzelőanyag-ellátó rendszer vizsgálatának eszközei és mérőberendezései				X			
Emelőgépek (mobil és stabil)	X	X	X		X	X	X
Fém megmunkáló gépek (esztergapad, köszörű, oszlopos fűrészgép, marógép)	X	X	X		X		
Hegesztő-berendezések (láng, ív)	X	X	X		X		
Tűzikovács berendezések	X	X	X				
Számítógép	X	X	X	X	X	X	X
Elektromos és pneumatikus kéziszerszámok (csiszoló- és fűrészgépek, levegőkulcs)	X	X	X	X	X	X	X
Kéziszerszámok (villás-, csillag- és dugókulcs készlet, torx és csavarhúzó készlet, reszelők, fogók, lehúzó, vágók)	X	X	X	X	X	X	X
Karbantartó és szervizberendezések	X	X	X	X	X	X	X

Egyéni védőfelszerelések	X	X	X	X	X	X	X
Munkabiztonsági berendezések	X	X	X	X	X	X	X
Környezetvédelmi berendezések	X	X	X	X	X	X	X

VII.

EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 80 óra a második tanévet követően 120 óra.

”

2. Az R. 2. számú mellékletének 13. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„13. ÁLLATTENYÉSZTŐ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

13. ÁLLATTENYÉSZTŐ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.

AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 31 621 03
2. A szakképesítés megnevezése: Állattenyésztő
3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszerkesztés	Nincs	
-----	-----------------	-------	--

3.2	Szerkesztés-elágazások		
		Azonosítószám:	31 621 03 0010 31 01
		Megnevezés:	Állattenyésztő (baromfi és kisállat)
		Azonosítószám:	31 621 03 0010 31 02
		Megnevezés:	Állattenyésztő (juh és kecske)
		Azonosítószám:	31 621 03 0010 31 03
		Megnevezés:	Állattenyésztő (sertés)
		Azonosítószám:	31 621 03 0010 31 04
		Megnevezés:	Állattenyésztő (szarvasmarha)

3.3	Szerkesztés-ráépülés	Nincs	
-----	----------------------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 136, 6135, 6133, 6132

5. Képzés maximális időtartama:

Szerkesztés megnevezése	Szerkesztési évfolyamok száma	Óraszám
Állattenyésztő	2	2000

II.

EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS-ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Állattenyésztő (baromfi és kisállat)

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

(Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKKÉPESÍTÉS-ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Állattenyésztő (juh és kecske)

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

(Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKKÉPESÍTÉS-ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Állattenyésztő (sertés)

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

(Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SAKKÉPESÍTÉS-ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Állattenyésztő (szarvasmarha)

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

(Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
6136	Baromfitartó és -tenyésztő
6135	Juhtartó és -tenyésztő
6133	Sertéstartó és -tenyésztő
6132	Szarvasmarhatartó és -tenyésztő

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Tenyésztési feladatokat lát el

Neveli és hizlalja az állatokat

Takarmányozza az állatokat

Állatjólleti és -higiéniai feladatokat lát el

Szezonális feladatokat végez

Elvégzi a karbantartást

Elvégzi a biztonsági feladatokat
 Adminisztrációt végez, kommunikál
 Baromfival kapcsolatos feladatok
 Juhval kapcsolatos feladatok
 Sertéssel kapcsolatos feladatok
 Szarvasmarhával kapcsolatos feladatok
 3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
54 621 03	Állattenyésztő és állategészségügyi technikus
31 641 01	Inszeminátor

IV.

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1375-06

Állategészségügy, szaporodásbiológia feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Figyelemmel kíséri az állat viselkedését, egészségi állapotát

Életjelenségeket figyel

Klinikai alapértékeket mér

Szükség szerint elkülöníti a beteg állatot

Értesíti az állatorvost, szükség esetén teljesíti bejelentési kötelezettségét

Kezeli, illetve kezelteti a beteg állatot vagy részt vesz a terápiás beavatkozásokban

Ismeri a gyakrabban használt gyógyszereket és alkalmazásuk módját

Előkészíti a kezeléshez szükséges gyógyszereket és eszközöket

Beadja a gyógyszereket az állatorvos utasítása szerint

Utasítás szerint elvégzi az egyes tömeges kezeléseket

Elvégzi az előírt egyszerűbb kezeléseket

Elsősegélyt nyújt az állatnak

Segédkezik az állatorvosi kezeléskor

Betartja a járványvédelmi előírásokat

Fertőtleníti, sterilizál

Betartja az állatok védelméről és kíméletéről szóló törvényt

Közreműködik az ivarzó egyedek azonosításában, megfigyelésében, megjelölésében, elkülönítésében

Meghatározza a termékenyítés optimális időpontját

Részt vesz a visszaivarzó állatok felderítésében

Ellést/fialást előkészít, levezet

Újszülött állatot, anyaállatot ellát

Betartja a vegyszerekre, gyógyszerekre és mérgező anyagokra vonatkozó előírásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Testtájtan

C Mozgásszervek felépítése, működése

B Emésztőképzőszék felosztása, emésztés folyamata

B Az ellés szakaszai, állatfajonkénti jellegzetességei

B A szaporodás élettana

B Neurohormonális szabályozás folyamata

- B A köztakaró funkciói, sajátosságai
- C Fertőtlenítés, sterilizálás gépeinek, berendezéseinek működtetése
- C Értékmérő tulajdonságok
- D A betegség keletkezésének az okai
- C Az egészséges állat életjelenségei
- C Az egészséges állat viselkedése, etológiája
- B A beteg állat felismerése megjelenése alapján
- C A klinikai alapértékek felvétele
- D Kiegészítő vizsgálatok, mintavételek lebonyolítása
- D Gyakoribb szűrő- és diagnosztikai vizsgálatok
- B Teendők a beteg állattal
- C Gyakoribb kezelések, beavatkozások elvégzése
- D Gyógyszerismeret, a gyógyszerek alkalmazása
- B Segítségnyújtás módjai az állatorvosi kezeléskor
- C Az állatok rögzítése kezeléshez
- B Az elsősegélynyújtás módjai
- C A nem fertőző betegségek megelőzése
- C A fertőző betegségek felismerése, megelőzése
- B Az állattartó telepek járványvédelmének szabályai
- C A fertőtlenítés, sterilizálás eszközei, berendezései, módjai, szabályai
- B Az állattartás általános állatvédelmi szabályai
- B A mezőgazdasági haszonállatok tartásának állatvédelmi szabályai
- B Az állatszállítás állatvédelme
- B Az állatokkal való szakszerű bánásmód
- D A vágóállatok levágásának és leölésének szabályai
- B Az ivarzők kiválogatása
- B A csendesen ivarzők kiválogatása
- B Az ellés utáni első ivarzás időpontja
- D A külső nemi szervek vizsgálata
- E A nemi szervek inszeminálást kizáró elváltozásai
- C Az eszközök tisztogatása, sterilizálása
- C Az eszközök szállítása, tárolása
- E Szaporodásbiológiai mutatószámok értékelése
- B A vemhességre utaló jelek felismerése
- E Rectális és vaginális vizsgálat menete
- E Ultrahangvizsgálat menete
- E Egyéb vizsgálati lehetőségek
- D A vemhesség idejének megállapítása
- D A vetélés oka, felismerése
- E A méhben elhalt és megrekedt magzatok sorsa
- D Az anyai szervezet vemhességgel kapcsolatos zavarai
- B A közeledő ellés jelei
- B Előkészület az ellésre állatfajonként
- B A tájékoztató vizsgálat menete
- B A segélynyújtáshoz szükséges eszközök, műszerek, gyógyszerek
- C A vértelen és véres segélynyújtás módjai
- C A szülőút sérülései
- A Az újszülött ápolása az ellés után
- A Az anyaállat ápolása az ellés után
- C Az involúciós időszak rendellenességei
- E Az egyszerű meddősegi kezelések
- C Hímivarú állatok szaporodási zavarai

- C Nőivarú állatok szaporodási zavarai
- E Élőállat vizsgálat menete
- E Mintavétel, szűrővizsgálatok szabályai
- D Egyéb élelmiszer-előállítás szabályai
- B Bejelentési kötelezettség, bejelentendő betegségek
- C Járványügyi intézkedések
- B Környezetvédelmi rendszabályok
- B Veszélyes anyagok és hulladékok
- C Környezetkárosító anyagok ártalmatlanná tétele

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Felelősségtudat
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Döntésképeség
- Erős fizikum
- Állóképesség
- Tűrőképesség
- Látás
- Önállóság
- Hallás
- Kézügyesség
- Testi erő
- Társas kompetenciák:*
- Irányítási készség
- Kapcsolatfenntartó készség
- Kapcsolatteremtő készség
- Módszerkompetenciák:*
- Ismeretek helyénvaló alkalmazása
- Áttekintő képesség
- A környezet tisztán tartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1376-06

Munka-, tűzvédelem, adminisztráció feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Tűz esetén intézkedik
- Nyilvántartást vezet
- Bizonylatot állít ki
- Üzleti levelezést folytat
- Számítógépes szoftvereket használ
- Használja a védőeszközöket és a védőruházatot
- Betartja a vegyszerekre, gyógyszerekre és mérgező anyagokra vonatkozó előírásokat
- Jelenti és elhárítja a balesetveszélyes helyzeteket
- Elsősegélyt nyújt
- Jelentést, kimutatást készít, adatszolgáltatást végez
- Beszerzi a szükséges engedélyeket

Kapcsolatot tart partnerekkel, szakhatóságokkal, laboratóriumokkal, ügyfelekkel, szakszervezetekkel
Minőségbiztosítással kapcsolatos feladatokat végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- D Vállalkozási formák, alapítás, működtetés, megszüntetés
- D Üzleti vállalkozás tervezése
- D Gazdálkodás eredményessége
- D Hitelezési formák
- C Leltározás módja
- C Adózás szabályai
- D Általános jogi alapismeretek
- D Jogviszonyok alapjainak ismerete (tulajdonjog, kötelmi jog)
- C Munkajogi, munkaügyi ismeretek
- D A munkanélkülivé válás jogi alapismeretei
- C Az állattenyésztésben dolgozók adózási formái
- D Nyilvántartások vezetése
- D Bizonylatok kitöltése
- D Könyvvitel alapjai
- D Számítógépes adatnyilvántartás
- D A kapcsolattartás módjai
- D Számítógépes adatszolgáltatás
- D Jelentések készítése, továbbítása
- D Minőségbiztosítás
- C Tűzvédelmi rendszabályok
- B Tűzoltó készülékek és tűzvédelmi eszközök elhelyezése, használata
- B Teendők tűz esetén

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 ECDL 2. m. Operációs rendszerek
- 2 ECDL 3. m. Szövegszerkesztés
- 2 ECDL 4. m. Táblázatkezelés
- 2 ECDL 5. m. Adatbázis-kezelés
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 2 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Elemi számolási készség
- 3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Felelősségtudat

Elhivatottság, elkötelezettség

Döntésképeség

Önállóság

Kéz ügyesség

Társas kompetenciák:

Irányítási készség

Kapcsolatfenntartó készség

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyénvaló alkalmazása
Áttekintő képesség
Tervezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1377-06

Tartástechnológia, fejlesztés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Takarmányt tárol

Takarmányt kioszt, itat

Takarmányt érzékszervvel minősít

Optimális elhelyezést és mikroklímát biztosít

Kitrágyázást, almozást végez

Istállót, berendezést fertőtleníti

Rágcsáló-, rovarirtásról gondoskodik

Trágyát kezel

Állatot jelöl

Állatot mérlegel

Az épületeket, építményeket karbantartja

Az állattartás gépeit karbantartja

Erőgépet karbantart

Baleset esetén intézkedik

Tervet, pályázatot készít/készíttet

Támogatást igényel

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- D A takarmányok kémiai alkotórészei
- B Takarmányozási alapismeretek (emészthetőség, táplálóérték, energiaérték, értékesülés)
- C A takarmányok csoportosítása, takarmányok felismerése
- B A takarmányok érzékszervi minősítése
- C Takarmányadag-összeállítás módja
- B Tartósítás, tárolás, előkészítés, kiosztás folyamata
- C Mikroklímát biztosító gépek működési elve, működtetése
- C Takarmányozás-ítatás gépeinek működési elve, működtetése
- C Trágyázás, almozás gépeinek működési elve, működtetése
- C Állattenyésztés gépeinek működési elve, működtetése
- C Állattartó épületek, építmények jellemzői
- C Karbantartás módja, szervezése
- D Az állat és környezete kölcsönhatása
- B Az istálló mikroklímájának összetevői
- B Az etetés és az itatás higiéniájának előírásai
- B Az ivóvíz higiéniájának ismerete
- B Állattartó telepek üzemeltetése, járványvédelme
- B Trágyakezelés módjai
- C Állatok azonosításának módjai
- C Munkavédelmi rendszabályok
- C Védőfelszerelések és használatuk
- B Teendők balesetek esetén
- B Rovar- és rágcsálóirtás módjai

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Elemi számolási készség
- 3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
Felelősségtudat
Elhivatottság, elkötelezettség
Döntésképeség
Erős fizikum
Állóképesség
Tűrőképesség
Látás
Önállóság
Hallás
Testi erő

Társas kompetenciák:

Irányítási készség
Kapcsolatfenntartó készség
Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyén való alkalmazása
Áttekintő képesség
A környezet tisztán tartása
Tervezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1378-10

Az állattenyésztés napi és időszakos feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Megvalósítja az ivarzásszinkronizálást
Elhelyezi az újszülött/kikelt állatot
Újszülött/kikelt állatot jelöl
Növendékállatot etet
Növendékállatot gondoz
Növendékállatot mér
Előkészíti a takarmányt etetésre
Elvégezteti a tartósított takarmányok és az ivóvíz minőségi vizsgálatát
Adminisztrálja a kezelés tényét
Betartja/betartatja a telep állategészségügyi szabályait
Féregteleníti a telepi kutyákat
Mintát vesz
Mintát küld
Állatot szállít
Időszakos ápolási feladatokat végez
Eszközöket, kéziszerszámokat javítja
Vagyont véd

Gyűjti a gazdálkodással kapcsolatos információkat
Megrendel állatot, takarmányt, anyagokat, gyógyszert
Rotációt tervez
Gazdasági számításokat végez
Kiválasztja a tenyésztésre szánt egyedeket
Selejtezést végez
Felkészíti az állatokat a pároztatási időszakra
Párosítási tervet készít
Elvégzi a pároztatást

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A hím és a női nemi készülék anatómiai felépítése, működése
- B A szülőút felépítése
- C Mintavétel, mintaküldés szabályai
- B Ivóvízellátás, itatás szabályai
- B Az etetés rendje, szabályai
- B Gazdasági állatok szaporításának módjai
- E Az ondónyerés módja állatfajonként, a csíraszegény spermagyűjtés technikai feltételei, az ondó vétel technikája
- E Az ondó állatfajonkénti jellegzetességei, a vizsgálat menete, az ondó értékelése
- E Az ondó hígítása, konzerválása, tárolása, szállítása
- C Az inszeminálás optimális időpontja
- E Ráinfundálás, ráinszeminálás módja
- C Az inszeminálás eszközeinek felismerése, használata
- E Az inszeminálás eredményét befolyásoló tényezők
- C Ivarzás-szinkronizálás módjai
- E Biotechnológiai eljárások

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban
- 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Elemi számolási készség
- 3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
Felelősségtudat
Elhivatottság, elkötelezettség
Döntésképeség
Erős fizikum
Állóképesség
Tűrőképesség
Látás
Önállóság
Kézügyesség
Testi erő

Társas kompetenciák:

Irányítási készség
Kapcsolatfenntartó készség

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyénvaló alkalmazása

Áttekintő képesség

A környezet tisztán tartása

Tervezési képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1379-06

Legeltetés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Állatot legeltet

Kiválasztja legeltetésre a területet

Legeltetési tervet készít

Felméri a terület fűhozamát

Betartja a területegységre jutó állatsűrűséget

Szakaszos legeltetést végez

Alkalmazza a környezetvédelmi, ökológiai és a legeltetési szabályokat

Kora tavasszal elvégzi a legelő agronómiai munkáit, legelőt ápol

Tűző nap elől delelőre hajt

Kitelepíti a villanypáasztort

Ivóvizet biztosít a legelőn

Takarmánykiegészítőt biztosít a legelőn

Védekezik az élősködők ellen a legelőn

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Legeltetés előkészítése, tervezése, módjai

B A legelő és a legeltetés higiénája

B A legelő agronómiai, ápolási munkái

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

2 Szakmai nyelvű beszédkészség

3 Elemi számolási készség

3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Felelősségtudat

Elhivatottság, elkötelezettség

Döntésképesség

Állóképesség

Tűrőképesség

Önállóság

Társas kompetenciák:

Irányítási készség

Kapcsolatfenntartó készség

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyénvaló alkalmazása

Áttekintő képesség

A környezet tisztán tartása

Tervezési képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1380-06

Baromfi- és kisállattenyésztés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Állományváltásnál tevékenykedik

Előkészíti az állomány fogadását

Pulyka telepítése esetén elkészíti a csibegyűrőt

Mennyiségi, minőségi átvételt végez

Kihelyezi a baromfit az ólba, ketrecbe

Csőr Kurtitást végez

Felneveli, hizlalja a baromfit

Ellenőrzi a világítási programot

Állatjóléti és állategészségügyi feladatokat végez

Végrehajtja a prevenciók gyógykezelési programot

Elvégezteti a jogszabályban előírt vizsgálatot (szalmonella, gátlóanyag)

A vizsgálati eredmények függvényében a kezelést elvégzi (pl. kóli ellen)

Elvégzi a vitamin- és ásványanyag-kiegészítést

Beszerzi a hatósági állatorvosi engedélyt a vágáshoz

Baromfit szállít

Megszervezi a kézi rakodást

Elvégezteti a rakodást

Elvégzi a tojástermeléssel kapcsolatos feladatokat

Gondoskodik a tojások megfelelő időközönkénti összegyűjtéséről

Gondoskodik a tojások válogatásáról, osztályozásáról

Gondoskodik a tojások jelöléséről

Gondoskodik a tojások tárolásáról

Elvégzi a májtermeléssel kapcsolatos feladatokat

Előkészíti a kacsát és a ludat a májtermelésre

Előkészíti a takarmányt tömésre

A technológia szerint elvégzi a túletetést/tömést

Elvégzi a tolltermeléssel kapcsolatos feladatokat

Megszervezi a tépést

Elvégzi, elvégezteti a tépést

Gondoskodik a toll tárolásáról

Gondoskodik a toll szállításáról

Szaporítási tevékenységet végez

Adagolt etetéssel és fényprogrammal biztosítja a tenyészkondíciót

Biztosítja a szaporítóanyag előállításához szükséges ivararányt

Gondoskodik az állomány homogenitásának kialakításáról, megőrzéséről

Gondoskodik a tojások mikrobiológiai állapotának megőrzéséről rendszeres gyűjtéssel, fertőtlenítéssel

Pulyka esetén gondoskodik a mesterséges termékenyítés feltételrendszeréről

Technológiai berendezést, gépet kezel

A takarmányozás gépeit kezeli

Trágyaeltávolítás, almozás gépeit kezeli

Egyéb gépi technológiát kezel

Baromfitartásban alkalmazott szoftvert alkalmaz

Keltetési tevékenységet végez

Átveszi a keltetőtojást a szaporítási folyamatból

Kiválogatja a tojásokat
Tisztítja, tálcázza a tojásokat
Fertőtleníti a tojásokat
Raktározza a tojásokat
Előkészíti a keltetőgépet a keltetésre
Előmelegíti a tojásokat és a keltetőgépet
Gépbe helyezi a tojásokat, és indítja a keltetési folyamatot
Felügyeli a keltetést, elvégzi a szükséges beavatkozásokat
Program szerint beállítja a szellőzést, páratartalmat, hőmérsékletet, forgatási időt
Elvégzi a lámpázást, leválogatást
Átrakja a tojásokat a bújtatóba
Szinkronizálja a kikelést
Kiválogatja a kikelt naposbaromfit
Elvégzi a vakcinázást
Elvégzi a csomagolást
Keltetőgépet keltetés után takarít, fertőtleníti
Kialakítja a nyúl elhelyezési lehetőségeit
Nyulat szaporít
Nyulat takarmányoz
Nyulat gondoz

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A tojás képződése
- B Baromfi- és kisállattenyésztés
- B Étkezési tojás kezelése
- D Baromfi- és kisállattenyésztésben előforduló munkák szervezése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Elemi számolási készség
- 3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
Felelősségtudat
Elhivatottság, elkötelezettség
Döntésképeség
Erős fizikum
Állóképesség
Tűrőképesség
Látás
Önállóság
Hallás
Kéz ügyesség
Testi erő
Társas kompetenciák:
Irányítási készség
Kapcsolatfenntartó készség
Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyénvaló alkalmazása
Áttekintő képesség
A környezet tisztán tartása
Tervezési képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1381-06

Juh- (kecske-) tenyésztés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Neveli és hizlalja a bárányokat
Bárányóvodát készít
Technológia berendezést, gépet kezel
Fejő- és tejhűtő gépet kezel
A takarmányozás gépeit kezeli
Almozás és trágyaelszállító gépeket kezel
Egyéb gépi technológiát kezel
Juhtartásban alkalmazott szoftvert alkalmaz
Gomolyát készít
Szezonális feladatokat végez
Csülökszarut szabályoz
Nyírja a juhokat
Osztyalozza a gyapjút
Szakszerűen tárolja a gyapjút
Lekezeli, fűrésztli a juhokat a tavaszi/őszi külső-belső paraziták ellen
Elvégzi a bonitálást
Megszervezi a nyírást

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Juh- és kecsketenyésztés
- C A vemhesség megállapításának módszerei
- C Az involúciós időszak rendellenességei
- D Juh- és kecsketenyésztésben előforduló munkák szervezése
- C Tejfeldolgozás

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Elemi számolási készség
- 3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
Felelősségtudat
Elhivatottság, elkötelezettség
Döntésképeség
Erős fizikum
Állóképesség
Tűrőképesség

Látás

Önállóság

Hallás

Kézügyesség

Testi erő

Társas kompetenciák:

Irányítási készség

Kapcsolatfenntartó készség

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyénvaló alkalmazása

Áttekintő képesség

A környezet tisztán tartása

Tervezési képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1382-06

Sertésstenyésztés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Sertést mozgat

Keresőkant ivarzők közé hajtja

Tenyészkant a fantomhoz hajtja

A választott kocákat a vemhesítőbe hajtja

Ellés előtt álló kocákat fiaztatóba telepíti

Választott malacokat az utónevelőbe telepíti

A malacokat az utónevelőből a hizlaldába telepíti

Neveli, hizlalja a sertést

Technológiai berendezést, gépet kezel

Adagolt etetésnél meghatározza a takarmány mennyiségét

A takarmányozás gépeit kezeli

Almozás és trágyaelszállító gépeket kezel

Egyéb gépi technológiát kezel

Sertéstartásban alkalmazott szoftvert alkalmaz

Ivartalanít, elvégzi a farokkurtítást

Levágja az állat körmét, agyarát

Eltávolítja a vaszora-szörzetet

Növendék kansüldőket fantomra szoktatja

Kiválasztja és megjelöli az ivarzó kocát

Elvégzi a frakcionált ondóvételt

Makroszkópos és mikroszkópos ondóvizsgálatot végez

Hígítja és tárolja az ondót

Inszeminálja a kocát

Laboreszközöket mossa, fertőtleníti, a helyiséget takarítja

Ultrahangos vizsgálatot végez

Csonkolja és fertőtleníti a malacok köldökzsinórját

Füljelzőt behelyez

Lecsípi az újszülött malacok szemfogát és szegletmetszőfogát

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Sertésstenyésztés

- C A vemhesség megállapításának módszerei
- B Az involúciós vizsgálat menete
- D Sertésnyésztésben előforduló munkák szervezése
- C Ondóvetel, vizsgálat
- C Inszeminálás

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Elemi számolási készség
- 3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
 Felelősségtudat
 Elhivatottság, elkötelezettség
 Döntésképeség
 Erős fizikum
 Állóképesség
 Tűrőképesség
 Látás
 Önállóság
 Kézügyesség
 Testi erő

Társas kompetenciák:

Irányítási készség
 Kapcsolatfenntartó készség
 Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyénvaló alkalmazása
 Áttekintő képesség
 A környezet tisztán tartása
 Tervezési képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1383-06

Szarvasmarha-tenyésztés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Elvégzi a fejéssel kapcsolatos teendőket
 Kezeli a tejet
 Borjút nevel
 Növendék üszőt nevel
 Szarvasmarhát hizlal
 Fejő- és tejhűtő gépet kezel
 A takarmányozás gépeit kezeli
 Almozás és trágyaelszállító gépeket kezel
 Egyéb gépi technológiát kezel
 Szarvasmarha-tartásban alkalmazott szoftvert alkalmaz
 Elvégzi a csülökszaru ápolását és a szarvtalanítást

Tulajdonsgprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Tejmirigy felépítése, tejelválasztás, tejleadás jellemzői
- B Szarvasmarha-tenyésztés
- C A vemhesség megállapításának módszerei
- C Az involúciós időszak rendellenességei
- B Tejhigiéna
- D Szarvasmarha-tenyésztésben előforduló munkák szervezése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
 Felelősségtudat
 Elhivatottság, elkötelezettség
 Döntésképeség
 Erős fizikum
 Állóképesség
 Tűrőképesség
 Látás
 Önállóság
 Kézügyesség
 Testi erő

Társas kompetenciák:

Irányítási készség
 Kapcsolatfenntartó készség
 Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyénvaló alkalmazása
 Áttekintő képesség
 A környezet tisztán tartása
 Tervezési képesség

A 31 621 03 0010 31 01 azonosító számú, Állattenyésztő (baromfi és kisállat) megnevezésű szakképesítés-elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1375-06	Állategészségügy, szaporodásbiológia feladatai
1376-06	Munka-, tűzvédelem, adminisztráció feladatai
1377-06	Tartástechnológia, fejlesztés feladatai
1378-10	Az állattenyésztés napi és időszakos feladatai
1380-06	Baromfi- és kisállattenyésztés feladatai

A 31 621 03 0010 31 02 azonosító számú, Állattenyésztő (juh és kecske) megnevezésű szakképesítés-elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1375-06	Állategészségügy, szaporodásbiológia feladatai
1376-06	Munka-, tűzvédelem, adminisztráció feladatai
1377-06	Tartástechnológia, fejlesztés feladatai
1378-06	Az állattenyésztés napi és időszakos feladatai

1379-06	Legeltetés feladatai
1381-06	Juh- (kecske-) tenyésztés feladatai

A 31 621 03 0010 31 03 azonosító számú, Állattenyésztő (sertés) megnevezésű szakképesítés-elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1375-06	Állategészségügy, szaporodásbiológia feladatai
1376-06	Munka-, tűzvédelem, adminisztráció feladatai
1377-06	Tartástechnológia, fejlesztés feladatai
1378-06	Az állattenyésztés napi és időszakos feladatai
1382-06	Sertésenyésztés feladatai

A 31 621 03 0010 31 04 azonosító számú, Állattenyésztő (szarvasmarha) megnevezésű szakképesítés-elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1375-06	Állategészségügy, szaporodásbiológia feladatai
1376-06	Munka-, tűzvédelem, adminisztráció feladatai
1377-06	Tartástechnológia, fejlesztés feladatai
1378-06	Az állattenyésztés napi és időszakos feladatai
1379-06	Legeltetés feladatai
1383-06	Szarvasmarha-tenyésztés feladatai

V.

VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1375-06

Állategészségügy, szaporodásbiológia feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Állategészségügyi teendők elvégzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Szaporodásbiológiai feladatok

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Állategészségügyi ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

- 2. feladat 40%
- 3. feladat 20%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1376-06

Munka-, tűzvédelem, adminisztráció feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Adminisztráció, tervezés (nyilvántartás vezetése, bizonylat kitöltése, üzleti levél megírása, engedély kérése)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Munka- és tűzvédelmi feladatok

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Szakmai szoftver használata

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 40%
- 2. feladat 40%
- 3. feladat 20%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1377-06

Tartástechnológia, fejlesztés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Takarmányozás, gondozás, nyilvántartás, karbantartás feladatai

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Fejlesztéssel kapcsolatos feladatok (állattenyésztési tervet készít, pályázatot ír, támogatást igényel)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 80%
- 2. feladat 20%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1378-10

Az állattenyésztés napi és időszakos feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Napi és időszakos feladatok ellátása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Időszakos feladatok ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 80%
- 2. feladat 20%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1379-06

Legeltetés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Legeltetési feladatokat végez

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1380-06

Baromfi- és kisállattenyésztés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Baromfi- és kisállattenyésztéssel kapcsolatos feladatok

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 45 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1381-06

Juh- (kecske-) tenyésztés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Juhtenyésztési, -tartási feladatokat végez

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1382-06

Sertésenyésztés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Sertésenyésztési feladatot végez

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1383-06

Szarvasmarha-tenyésztés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Szarvasmarha-tenyésztési feladatokat végez

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 31 621 03 0010 31 01 azonosító számú, Állattenyésztő (baromfi és kisállat) megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 20
2. vizsgarész: 10
3. vizsgarész: 20
4. vizsgarész: 20
6. vizsgarész: 30

A 31 621 03 0010 31 02 azonosító számú, Állattenyésztő (juh és kecske) megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 20
2. vizsgarész: 10
3. vizsgarész: 20
4. vizsgarész: 20
5. vizsgarész: 10
7. vizsgarész: 20

A 31 621 03 0010 31 03 azonosító számú, Állattenyésztő (sertés) megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 20
2. vizsgarész: 10
3. vizsgarész: 20
4. vizsgarész: 20
8. vizsgarész: 30

A 31 621 03 0010 31 04 azonosító számú, Állattenyésztő (szarvasmarha) megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 20
2. vizsgarész: 10
3. vizsgarész: 20
4. vizsgarész: 20
5. vizsgarész: 10
9. vizsgarész: 20

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez, szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése.

Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri.

Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani.

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

VI.

ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Állattenyésztő (baromfi és kisállat)	Állattenyésztő (juh és kecske)	Állattenyésztő (sertés)	Állattenyésztő (szarvasmarha)
Takarmánykiosztó berendezés	X	X	X	X
Fejőberendezés		X		X
Tejhűtő		X		X
Trágyakihordó	X	X	X	X
Klímaberendezés, programkapcsoló	X	X	X	X
Etetők, itatók	X	X	X	X
Erőgépek, munkagépek	X	X	X	X

Bárcsingszonda, szúrcsap				
Hőmérő, stopper	X	X	X	X
Fülszipkéző, krotália, krotáliafogó		X	X	X
Tetoválófogó	X	X	X	X
Lábgűrű, szárnyszám	X			
Szarvsütő		X		X
Szike, fecskendő, fogcsípő	X	X	X	X
Emuszkulátor				
Körmölő, fogó, kés, reszelő		X		
Takarmánykeverő, -daráló, -mintavevő	X	X	X	X
Mérleg	X	X	X	X
Silómaró, vasvilla, lapát		X	X	X
Inszeminálás eszközei fajonként	X	X	X	X
Marhakötél, ellető kötél, szemhorgok				X
Védőruházat	X	X	X	X
Permetező gép	X	X	X	X
Nagynyomású mosóberendezés	X	X	X	X
Számítógép	X	X	X	X
Egyéni védőfelszerelés	X	X	X	X
Munkabiztonsági berendezések	X	X	X	X
Környezetvédelmi berendezések	X	X	X	X

VII.

EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 80 óra a második tanévet követően 120 óra.

”

3. Az R. 2. számú mellékletének 16. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„16. ERDÉSZETI SZAKMUNKÁS SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

16. ERDÉSZETI SZAKMUNKÁS SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.

ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 31 623 01 1000 00 00
2. A szakképesítés megnevezése: Erdészeti szakmunkás
3. Szakképesítések köre:

3.1	Részsakképesítések		
		Azonosítószám:	31 623 01 0100 21 01
		Megnevezés:	Erdei melléktermékgyűjtő és -hasznosító

		Azonosítószám:	31 623 01 0100 31 01
		Megnevezés:	Erdészeti növényvédő
		Azonosítószám:	31 623 01 0100 21 02
		Megnevezés:	Erdőművelő
		Azonosítószám:	31 623 01 0100 31 02
		Megnevezés:	Erdőőr
		Azonosítószám:	31623 01 0100 31 03
		Megnevezés:	Fakitermelő
		Azonosítószám:	31 623 01 0100 21 03
		Megnevezés:	Motorfűrész-kezelő

3.2	Szakképesítés-elágazások	Nincsenek	
-----	--------------------------	-----------	--

3.3	Szakképesítés-ráépülés		
		Azonosítószám:	31 623 01 0001 33 01
		Megnevezés:	Lakott-területi fakitermelő

4. Hozzárendelt FEOR szám: 6211, 9220, 6213, 8390

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Erdészeti szakmunkás	2	2000
Lakott-területi fakitermelő	–	200

II.

EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Erdészeti szakmunkás

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 40%

3. Gyakorlat aránya: 60%

(Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Erdei melléktermékgyűjtő és -hasznosító

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma:

Óraszám: 600

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: nem szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Erdészeti növényvédő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma:

Óraszám: 1000

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Erdőművelő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma:

Óraszám: 800

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: nem szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Erdőőr

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma:

Óraszám: 800

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Fakitermelő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma:

Óraszám: 800

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Motorfűrész-kezelő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma:

Óraszám: 600

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKKÉPESÍTÉS-RÁÉPÜLÉS MEGNEVEZÉSE: Lakott-területi fakitermelő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Szakmai előképzettség: 31 623 01 1000 00 00 Erdészeti szakmunkás vagy

31 623 01 0100 31 03 Fakitermelő

vagy

ezekkel egyenértékű szakmai végzettség, szakképesítés

Előírt gyakorlat: A vizsgára bocsátást megelőző 5 éven belül tényleges fakitermelési szakmában eltöltött 1 év gyakorlat.

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma:

Óraszám: 200

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
6211	Erdész, segéderdész
6213	Kézi és gépi fakitermelő (favágó)

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Erdőművelési feladatokat old meg

Erdőhasználat feladatokat végez

Erdővédelmi feladatokat végez

Vadgazdálkodási feladatokat végez

Kezeli és karbantartja a motorfűrészeket és adaptereket

Kezeli és karbantartja az erdészeti erő- és munkagépeket

Betartja a munkavédelem és az Erdészeti Biztonsági Szabályzat általános szabályait

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
54 623 01 0000 00 00	Erdésztechnikus

IV.

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1678-06

Vállalkozói ismeretek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Tárgyal az érdekelt felekkel

Költségvetést, árajánlatot készít

Szerződést köt

Gépeket szerez be, embereket alkalmaz

Munkadokumentációt, üzleti tervet készít, számlát kezel

Kezeli az alkatrészeket, üzemanyagot, készletről, kiadásról nyilvántartást vezet
Munkáért felelősséget vállal
Vágástéri munkaszervezést végez.
Ellenőrzi a biztonsági szabályok betartását, az eszközök szakszerű kezelését
Bevállásokat készít
Meválasztja a számára kedvező vállalkozási formát, elvégzi az indításhoz szükséges teendőket
Felhasználja a mezőgazdasági támogatásokat és hitel lehetőségeket
Alkalmazza a marketing eszközeit
Érdeklődik a szakma új technikai iránt, és folyamatosan fejleszti ismereteit
Munkáját az erdészeti, vadászati és természetvédelmi jogszabályok betartásával végzi

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C A vállalkozásra vonatkozó alapvető törvények, rendeletek
- D Vállalkozási formák
- D Az üzleti terv tartalma, felépítése
- D A vállalkozás létrehozásának lépései
- D A belső és külső források biztosításának feltételei
- D A telephely kiválasztásának szempontjai
- C A feladat elvégzéséhez szükséges létszám, és munkakörök
- C A tevékenységhez szükséges tárgyi feltételek kialakítása
- C A vagyoni védelem biztosításának módjai
- D Finanszírozási pályázati lehetőségek
- C A szerződések megkötésére és felbontására vonatkozó szabályok
- D A piaci folyamatok követése
- D A vállalkozással kapcsolatos adminisztratív feladatok
- C A munkatársak, alkalmazottak, alvállalkozók kiválasztása
- C Szakmai továbbképzéseken való részvétel, információhoz jutás
- D A vállalkozás átszervezésének lehetőségei
- D A vállalkozás megszüntetésének formái, gyakorlati teendői

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép használat
- 3 Olvasott szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Kézírás
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Hallott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi beszéd-készség
- 3 Elemi számolási készség
- 3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Megbízhatóság

Szervezőkészség

Pontosság

Monotónia-tűrés

Térlátás

Külső megjelenés

Erős fizikum

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Rugalmasság
Kockázatvállalás
Társas kompetenciák:
Irányítási készség
Határozottság
Közérthetőség
Tömör fogalmazás készsége
Motiváló készség
Motiválhatóság
Kezdeményezőkézség
Kommunikációs rugalmasság
Kapcsolatteremtő készség
Kapcsolatfenntartó készség
Udvariasság
Konfliktuskerülő készség
Kompromisszum-készség
Meggyőzőkézség
Tolerancia
Konfliktusmegoldó készség
Nyelvhelyesség
Fogalmazó készség
Prezentációs készség
Hatékony kérdés készsége
Módszerkompetenciák:
Lényegfelismerés
Áttekintő képesség
Helyzetfelismerés
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztán tartása
Kontroll (ellenőrzőképesség)
Kreativitás, ötletgazdagság
Rendszerező képesség
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Tervezési képesség
Értékelési képesség
Logikus gondolkodás
Ismeretek helyén való alkalmazása
Kritikus gondolkodás
Figyelemösszpontosítás
Módszeres munkavégzés
Rendszerben való gondolkodás
Következtetési képesség
Információgyűjtés
Intenzív munkavégzés
Új ötletek, megoldások kipróbálása
Eredményorientáltság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1681-10

Erdészeti alapismeretek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Elvégzi az alapvető talajvizsgálatokat
Talajmintákat gyűjt
Használja az alapvető meteorológiai eszközöket
Figyelembe veszi az időjárás növény és állatvilágra gyakorolt hatásait
Alkalmazza az erdővédelem módszereit
Észleli és felismeri a kórokozókat és a károsítókat
Elkülöníti a biotikus és az abiotikus károkat
Működteti az erdővédelmi eszközöket, berendezéseket
Ellenőrzi az erdőszítések védelmét
Erdei madáretetőket készít, részt vesz a madárvédelemben
Meggzűnteti az illegális szemétkerakókat
Karbantartja a határjeleket
Közreműködik az erdei közjóléti létesítmények karbantartásában
Növényi, állati eredetű mellékterméket gyűjt, közreműködik azok hasznosításában
Alkalmazza az erdővel, a természet és környezetvédelemmel kapcsolatos jogszabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C A termőhely tényezőinek ismerete
- C Az erdészeti genetikai talajtípus-rendszer ismerete
- C Hidrológiai viszonyok ismerete
- B Erdővédelemtani alapfogalmak ismerete
- B Az élettelen tényezők okozta betegségek
- B Az élő tényezők okozta betegségek
- B Megelőző védekezési módok
- B Megszüntető védekezési módok ismerete
- C A védett állatok ismerete
- B Az erdőgazdálkodás hazai gyakorlatának ismerete
- B A faállományok jellemzői
- B Erdőrendezéstani alapismeretek
- C Az erdő állatvilágának ismerete
- A Növényi és állati eredetű melléktermék ismerete

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Olvasott szöveg megértése
- 3 Kézírás
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Szakmai nyelvi beszédképesség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 A rajz olvasása, értelmezése
- 3 A jelképek értelmezése
- 3 Elemi számolási képesség

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Megbízhatóság
- Pontosság
- Látás
- Precizitás
- Térbeli tájékozódás
- Önfegyelem
- Türelem

Elhivatottság, elkötelezettség
Kitartás
Fejlődőképesség, önfejlesztés
Kézügyesség
Egyensúlyérzékelés
Monotónia-tűrés
Térlátás
Szorgalom, igyekezet
Tűrőképesség
Szervezőképesség
Külső megjelenés
Rugalmasság
Kockázatvállalás
Tapintás
Társas kompetenciák:
Kapcsolatfenntartó készség
Határozottság
Irányítási készség
Kezdeményezőképeség
Fogalmazó készség
Udvariasság
Tömör fogalmazás készsége
Irányíthatóság
Meggyőzőképeség
Segítőképeség
Motiváló készség
Kompromisszumképeség
Konfliktuskerülő készség
Tolerancia
Konfliktusmegoldó készség
Konszenzuskészség
Módszerkompetenciák:
Logikus gondolkodás
Módszeres munkavégzés
Körültekintés, elővigyázatosság
Figyelem-összpontosítás
Helyzetfelismerés
A környezet tisztán tartása
Áttekintő képesség
Rendszerező képesség
Információgyűjtés
Tervezési képesség
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Lényegfelismerés (lényeglátás)
Problémaelemzés, -feltárás
Következtetési képesség
Kreativitás, ötletgazdagság
Új ötletek, megoldások kipróbálása
Értékelési képesség
Kontroll (ellenőrző képesség)
Kritikus gondolkodás
Eredményorientáltság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2593-10

Erdei növények

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Csoportosítja a különböző fa- és cserjefajokat

Csoportosítja a különböző fafajokat rügyük, levelük, kérgük, fájuk és termésük alapján

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A fa felépítésének ismerete
- B A fenyők általános jellemzése
- B Az állományalkotó kemény és lágy lombos fák ismerete
- B A legfontosabb cserjefajok ismerete
- B A legfontosabb lágyszárúak és egyéb növények ismerete
- B A legfontosabb ehető és mérgező gombák ismerete
- C A leggyakoribb védett növények ismerete

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott szöveg megértése
- 3 Kézírás
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Szakmai nyelvi beszédképesség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Megbízhatóság

Pontosság

Látás

Térbeli tájékozódás

Térlátás

Szorgalom, igyekezet

Tapintás

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Segítőképesség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Körütekintés, elővigyázatosság

Figyelem-összpontosítás

Helyzetfelismerés

Áttekintő képesség

Rendszerező képesség

Információgyűjtés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1682-10

Erdőművelési ismeretek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Elvégzi a magtermesztéssel kapcsolatos feladatokat
Megállapítja a mag érettségi állapotát
Begyűjti a magot
Bemutatja a maggyűjtési módokat
Használja a maggyűjtéshez szükséges biztonsági eszközöket
Tárolja a magokat
Tud szaporítóanyagot termesztetni
Elvégzi az erdészeti nemesítési munkák során alkalmazott oltást és szemzést
Csemetekerti talajmunkákat végez
Magot vet kézzel
Gépi magvetést végez
Kezeli a csemetetermesztés során használatos eszközöket, gépeket
Elvégzi a csemeték ápolását, kiemelését, osztályozását, iskolázását, kötegelését
Szakszerűen tárolja a szaporítóanyagot
Kézi talaj-előkészítést végez
Gépi talaj-előkészítést végez
Erdősítési, erdőnevelési munkákat végez
Kezeli a különféle szaporítóanyagokat
Elvégzi az erdősítési és ápolási munkákat kézi eszközökkel
Elvégzi az erdősítési és ápolási munkákat gépi eszközökkel
Végrehajtja az erdő egyes fejlődési szakaszaiban a szükséges nevelővágásokat
Figyelembe veszi a gyakorlati faosztályozás szempontjait
Meghatározza az erdővédelemben alkalmazott vegyszereket
Közreműködik a különböző kórokozók és károsítók elleni védekezési módokban
Részt vesz a kármegelőzési munkákban
Alkalmazza és betartja az EBSZ erdőművelési munkákra vonatkozó előírásait

Tulajdonságprofil:

Szakmai, kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Felismeri a fontosabb fa és cserjefajok terméseit
- B Ismeri a fontosabb fafajok termésének érési és gyűjtési idejét
- B Ismeri a maggyűjtési és kezelési módokat
- B Ismeri a tobozgyűjtési- és kezelési módokat
- B Felismeri a legfontosabb fa- és cserjefajok csemetéit
- B Ismeri a vegetatív és a generatív szaporítási módokat
- B a csemetenevelés eljárásait
- B Ismeri a csemetetermelés eszközeit
- B Ismeri a csemeték osztályozását
- B Ismeri a terület-előkészítési módokat
- B Ismeri a teljes talaj előkészítést
- B Ismeri a részleges talaj-előkészítést
- B Ismeri a csemetekerti talajmunkákat
- B Ismeri a tápanyag-utánpótlási munkákat
- A Ismeri az erdőtelepítés és az erdőfelújítás közötti különbségeket
- A Ismeri az erdősítési hálózatokat
- A Ismeri az erdő fejlődési szakaszait
- A Ismeri a legfontosabb állományszerkezeti tényezőket
- A Ismeri az ápolások módjait, célját
- A Ismeri a vetés és az ültetés szabályait
- A Ismeri a tisztítások célját, feladatait, módjait
- A Ismeri a gyérítések célját, feladatait, módjait
- A Meg tudja különböztetni a véghasználati módokat

- A Ki tudja számítani a mag- és csemeteszükségletet
- B Erdővédelmi alapfogalmak ismerete
- B Az élettelen tényezők okozta betegségek
- B Az élő tényezők okozta betegségek
- B Megelőző védekezési módok
- B Megszüntető védekezési módok ismerete
- B A növényvédő-szerek csoportosítása és felhasználása
- B Növényvédelmi technológiák
- B Az EBSZ erdőművelési munkákra vonatkozó előírásai
- B Az EBSZ általános előírásai
- B Az EBSZ erdőművelési munkákra vonatkozó előírásai

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 A jelképek értelmezése
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Testi erő
- 5 Motoros adapterek használata
- 5 Tájékozódás
- 4 Térérzékelés
- 5 Erdőművelési kéziszerszámok (talajművelő kézi eszközök, ültető eszközök, nyes. ollók, fejszék, kézi fűrészek, sújtóbárd, sarló, kasza stb.) használata
- 5 Erdőhasználati kéziszerszámok (fejszék, fakitermelési segédeszközök, faanyagmozgató eszközök, felkészítő eszközök, jelölő eszközök stb.) használata

Személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Kitartás
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Kézügyesség
- Egyensúlyérzékelés
- Monotónia-tűrés
- Stressz tűrő képesség
- Döntésképesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Térlátás
- Szorgalom, igyekezet
- Tűrőképesség
- Szervezőképesség
- Külső megjelenés
- Rugalmasság
- Kockázatvállalás
- Tapintás

Társas kompetenciák:

- Meggyőzőképesség
- Segítőkézség
- Motiváló készség
- Kompromisszumképesség
- Konfliktuskerülő készség
- Tolerancia
- Hatékony kérdésés készsége
- Prezentációs készség
- Motiválhatóság
- Konfliktusmegoldó készség
- Konszenzuskészség

Módszerkompetenciák:

Információgyűjtés
Tervezési képesség
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Lényegfelismerés (lényeglátás)
Problémaelemzés, -feltárás
Következtetési képesség
Okok feltárása
Hibakeresés (diagnosztizálás)
Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Kreativitás, ötletgazdagság
Új ötletek, megoldások kipróbálása
Értékelési képesség
Kontroll (ellenőrzőképesség)
Kritikus gondolkodás
Eredményorientáltság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1684-10

Vadgazdálkodás alapjai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Csoportosítja a hazai vadászható és védett vadfajokat

Vadgazdálkodási berendezéseket létesít

Vadetetést végez

Karbantartja a vadetetőket, leseket

Közreműködik egyéni és társas vadászatokban

Közreműködik a vadkármegelőzésben és elhárításban

Gondoskodik a vadállomány védelméről

Alkalmazza vadászattal, vadgazdálkodással, vadvédelemmel kapcsolatos jogszabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Az erdő állatvilágának ismerete
- B A vadászati alapismeretek
- B A vadászható nagyvadfajok ismerete
- B A vadászható apróvadak ismerete
- B Vadászati módszerek ismerete
- B A vadászatot szolgáló eszközök, berendezések ismerete
- D Lőfegyverismeret
- B Vadgazdálkodási ismeretek
- C Természetvédelmi korlátozások
- C A védett állatok ismerete
- B Ismeri a vadgazdálkodásra és a fegyverhasználatra vonatkozó biztonsági szabályokat

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Olvasott szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Kézírás
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése

- 3 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Hallott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi beszéd-készség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Rajz olvasása, értelmezése
- 3 Jelképek értelmezése
- 3 Elemi számolási készség
- 3 Mennyiségérzék
- 3 Tájékozódás
- 5 Térérzékelés

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Megbízhatóság

Felelősségtudat

Pontosság

Látás

Precizitás

Hallás

Állóképesség

Erős fizikum

Térbeli tájékozódás

Önfegyelem

Türelem

Elhivatottság, elkötelezettség

Kitartás

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Kéz ügyesség

Egyensúlyérzékelés

Monotónia-tűrés

Stressz tűrő képesség

Döntésképesség

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Térlátás

Szorgalom, igyekezet

Tűrőképesség

Szervezőkészség

Külső megjelenés

Rugalmasság

Kockázatvállalás

Tapintás

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Határozottság

Kapcsolatteremtő készség

Irányítási készség

Kezdeményező-készség

Fogalmazó készség

Nyelvhelyesség

Közérthetőség

Kommunikációs rugalmasság

Udvariasság

Tömör fogalmazás készsége

Irányíthatóság
Meggyőzőkészség
Segítőkézség
Motiváló készség
Kompromisszumkészség
Konfliktuskerülő készség
Tolerancia
Hatékony kérdezés készsége
Prezentációs készség
Motiválhatóság
Konfliktusmegoldó készség
Konszenzuskészség
Módszerkompetenciák:
Logikus gondolkodás
Módszeres munkavégzés
Intenzív munkavégzés
Körültekintés, elővigyázatosság
Figyelem-összpontosítás
Helyzetfelismerés
Gyakorlatias feladatértelmezés
Ismeretek helyén való alkalmazása
Rendszerekben való gondolkodás
A környezet tisztántartása
Áttekintő képesség
Rendszerező képesség
Információgyűjtés
Tervezés
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Lényegfelismerés (lényeglátás)
Problémaelemzés, -feltárás
Következtetési képesség
Okok feltárása
Hibakeresés (diagnosztizálás)
Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Kreativitás, ötletgazdagság
Új ötletek, megoldások kipróbálása
Értékelés
Kontroll (ellenőrző képesség)
Kritikus gondolkodás
Eredményorientáltság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3133-10

Erdészeti erő- és munkagépek, faanyagmozgatás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kezeli az erdészeti erő- és munkagépeket
Közelítőgépeket kezel
Mezőgazdasági vontatót vezet
Alkalmazza az erdészeti munkagépek kezelésének szabályait
Szállító- és rakodógépeket kezel
Kezeli a csemetetermesztés gépeit

Kezeli a felkészítés gépeit
Fakitermelési gépeket kezel
Csörlőket kezel
Kezeli a speciális erőművelési erdészeti gépeket
Kezeli a talaj-előkészítés gépeit
Kezeli a tápanyag-utánpótlás gépeit
Kezeli a növényvédelem gépeit
Karbantartja az erő- és munkagépeket
Használja és karbantartja az erdészeti kézi szerszámokat
Egyszerűbb gépi javításokat végez
Szükség esetén a munkaadottságokhoz igazodva alkatrészt cserél
Élezi a szerszámokat
Szakszerűen tárolja a karbantartott gépeket, eszközöket
Használja az előírt védőfelszereléseket
Elvégzi a faanyagmozgatás műveleteit
Használja a közelítés eszközeit, gépeit
Részt vesz a szállítási munkákban
Rakodást végez
Közreműködik az erdészeti utak, műtárgyak építésében, karbantartásában
Alkalmazza és betartja az EBSZ faanyagmozgatásra vonatkozó szabályait

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Gépüzemeltetési alapfogalmak
- A Járműtechnikai alapfogalmak
- A Az erdészeti szakmunkás által használt gépek, eszközök jellemzői
- A Gépek, eszközök szerkezeti egységei
- A Gépek eszközök működési elve
- A Gépek, eszközök beállításának elve
- C Mérőműszerek használata
- A A gépekre, eszközökre vonatkozó karbantartási előírások
- A A karbantartás eszközei, szerszámai, anyagai
- A A kezelési és karbantartási utasításban szereplő előírások ismerete
- A A karbantartáshoz kiadott műszaki dokumentáció ismerete
- A A karbantartási feladatok munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásainak az ismerete
- B A gépjavítás fogalma, jelentősége
- C Az üzemzavar, a meghibásodás felismerése
- C Javításhoz használt eszközök, anyagok
- B Egyszerűbb javítási feladatok
- A A javított gépek ellenőrzése
- B A javított gépekre, eszközökre vonatkozó munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások ismerete
- A Ismeri a tömeg-darab törvény összefüggéseit
- A Ismeri a szállítás feladatait, módjait
- A Ismeri az erdészeti feltáráshálózat fontosságát
- A Ismeri a rakodás módjait
- C Gépészeti alanyagok, azok jellemzői és felhasználási köre
- C Gépelemek
- C Gépüzemeltetési alapfogalmak
- C Járműtechnikai alapfogalmak
- A Gépek, eszközök üzemeltetése és azok technológiai
- A A gépüzemeltetés munka-, környezet- és tűzvédelmi szabályai
- A Erdőgazdasági gépek, eszközök jellemzői

- B Erdőgazdasági gépek, eszközök szerkezeti egységei
- B Erdőgazdasági gépek eszközök működési elve
- B Erdőgazdasági gépek eszközök beállításának elve
- B Környezeti adottságok géphasználatot befolyásoló tényezői
- A A közúti közlekedés és szállítás szabályainak ismerete
- A Erdőgazdasági gépek, eszközök üzemeltetése, technológiai helyük
- A A gépüzemeltetés munka-, környezet- és tűzvédelmi szabályai
- B A tűzveszélyt jelentő tényezők és azok megszüntetésének módjai
- C A munkavédelem, a környezetvédelem és a tűzelhárítás jogi szabályozása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Olvasott szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Kézírás
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvezetű írásképesség, fogalmazás írásban
- 3 Hallott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi beszédképesség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Rajz olvasása, értelmezése
- 3 Jelképek értelmezése
- 3 Elemi számolási képesség
- 3 Mennyiségérzék
- 3 Tájékozódás
- 5 Térérzékelés
- 5 Motorfűrészek
- 5 Motoros adapterek
- 5 Közéltógépek
- 5 A fakitermelés gépei
- 5 Mezőgazdasági erőgépek
- 5 Erdészeti munkagépek

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Megbízhatóság
- Felelősségtudat
- Pontosság
- Látás
- Precizitás
- Hallás
- Állóképesség
- Erős fizikum
- Térbeli tájékozódás
- Önfegyelem
- Türelem
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Kitartás
- Fejlődőképesség, önfeljesztés
- Kézügyesség
- Egyensúlyérzékelés
- Monotónia-tűrés

Stressz tűrő képesség
Döntéskéesség
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
Térlátás
Szorgalom, igyekezet
Tűrőképesség
Szervezőképesség
Külső megjelenés
Rugalmasság
Kockázatvállalás
Tapintás
Társas kompetenciák:
Kapcsolatfenntartó készség
Határozottság
Kapcsolatteremtő készség
Irányítási készség
Kezdeményezőképesség
Fogalmazó készség
Nyelvhelyesség
Közérthetőség
Kommunikációs rugalmasság
Udvariasság
Tömör fogalmazás készsége
Irányíthatóság
Meggyőzőképesség
Segítőképesség
Motiváló készség
Kompromisszum-készség
Konfliktuskerülő készség
Tolerancia
Hatékony kérdéses készsége
Prezentációs készség
Motiválhatóság
Konfliktusmegoldó készség
Konszenzuskészség
Módszerkompetenciák:
Logikus gondolkodás
Módszeres munkavégzés
Intenzív munkavégzés
Körütekintés, elővigyázatosság
Figyelem-összpontosítás
Helyzetfelismerés
Gyakorlatias feladatértelmezés
Ismeretek helyén való alkalmazása
Rendszerekben való gondolkodás
A környezet tisztántartása
Áttekintő képesség
Rendszerező képesség
Információgyűjtés
Tervezési képesség
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Lényegfelismerés (lényeglátás)

Problémaelemzés -feltárás
Következtetési képesség
Okok feltárása
Hibakeresés (diagnosztizálás)
Emlézőképesség (ismeretmegőrzés)
Kreativitás, ötletgazdagság
Új ötletek, megoldások kipróbálása
Értékelési képesség
Kontroll (ellenőrző képesség)
Kritikus gondolkodás
Eredményorientáltság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1687-10

Lakott területi fakitermelési ismeretek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Csőrlő segítségével végzi a különleges alakú fák döntését húzással ellentétes irányba
Meválasztja a helyes fakitermelési módot (dönt vagy ledarabol)
Rendeltetésszerűen használja az eszközöket
Betartja és alkalmazza a különleges körülmények közötti fakitermelési munkákra vonatkozó előírásokat
Elvégzi a lakott területi fakitermelési munkákhoz kapcsolódó engedélyezési eljárásokat
Kezeli a kézi és gépi fakitermelő eszközöket
Használja a fakitermelési munkákhoz szükséges biztonsági berendezéseket
Ledarabolásos fakitermelést végez koronába való felmászással, kézi eszközökkel
Ledarabolást végez motorfűrészsel emelőkosárból
Kezeli a traktoros és kézi csörlőket
Környezetvédelmi és baleset-megelőzési oktatásokat tart
Elvégzi az eszközök biztonsági szemléjét
Munkaszervezést végez, megválasztja a segéd személyzetet, biztosítja a helyszínt
Betartja és alkalmazza a vonatkozó tűzvédelmi szabályokat
Lakott területen végez fakitermelést
Alkalmazza és betartja az EBSZ lakott területen végzett fakitermelési munkákra vonatkozó szabályait

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Ismeri a fakitermelés műveleteit befolyásoló tényezőket
- A Ismeri a fennakadt fák levételének veszélyeit
- A Ismeri a különleges alakú fák döntésének módjait
- A Ismeri a fa fizikai tulajdonságait
- A Ismeri a legfontosabb fahibákat
- B Az EBSZ lakott területen végzett munkáira vonatkozó előírásokat

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Olvasott szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Kézírás
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvezetű írásképesség, fogalmazás írásban
- 3 Hallott szakmai szöveg megértése

- 3 Szakmai nyelvi beszédképesség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Rajz olvasása, értelmezése
- 3 Jelképek értelmezése
- 3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Megbízhatóság
- Felelősségtudat
- Pontosság
- Látás
- Precizitás
- Hallás
- Állóképesség
- Erős fizikum
- Térbeli tájékozódás
- Önfegyelem
- Türelmesség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Kitartás
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatfenntartó készség
- Határozottság
- Kapcsolatteremtő készség
- Irányítási készség
- Kezdeményezőképeség
- Fogalmazó készség
- Nyelvhelyesség
- Közérthetőség
- Kommunikációs rugalmasság
- Udvariasság
- Tömör fogalmazás készsége
- Irányíthatóság
- Meggyőzőképeség
- Segítőképeség
- Kompromisszumképeség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Módszeres munkavégzés
- Intenzív munkavégzés
- Körütekintés, elővigyázatosság
- Figyelem-összpontosítás
- Helyzetfelismerés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Ismeretek helyén való alkalmazása
- Rendszerekben való gondolkodás
- A környezet tisztán tartása
- Áttekintő képesség
- Rendszerező képesség
- Információgyűjtés
- Tervezési képesség

Lényegfelismerés (lényeglátás)

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3134-10

Fakitermelés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Fakitermeléseket végez

Elvégzi a fadóntést

Leveszi a fennakadt fát

Ledarabolásos gyérítést végez

Tulajdonságai és hibái alapján elbírálja a kitermelt fa minőségét

Elvégzi a választékolást

Számba veszi a faanyagot

Alkalmazza és betartja az EBSZ erdőben és lakott területen kívüli fakitermelési munkákra vonatkozó előírásait

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B A fahasználat tevékenységi köre

A Ismeri a fa fizikai tulajdonságait

A Ismeri a fontosabb fahibákat

A Ismeri a fakitermelés munkaműveleteit

A Ismeri a döntés munkarendjét

A Ismeri az erdei választékokat, azok szabványait és az Európa országaiba irányuló feldolgozatlan fa szabványait

A Ismeri a választékolás módját, eszközeit

A Ismeri a számbavétel módjait, eszközeit, nyomtatványait

A Ismeri a fakitermelés munkaműveleteit befolyásoló tényezőket

A Ismeri a fennakadt fák levételének a veszélyeit

A Ismeri a különleges alakú fák döntésének módjait

A Ismeri a fahasználat munkahelyeit

B Ismeri a fakitermelések során alkalmazott munkarendszereket

B A biztonságos munkavégzés általános feltételei, a foglalkozási ártalmak

B A munkahelyi környezet védelme

A A munkavégzés környezetre gyakorolt káros hatásai és azok megelőzésének lehetőségei

C A munkavédelem fogalma és jelentősége

B A munkavégzés személyi és tárgyi feltételei

B Az EBSZ erdőben és lakott területen kívül végzett munkákra vonatkozó előírásai

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

3 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban

4 Elemi számolási készség

4 Mennyiségérzék

5 Térérzékelés

5 Erdőhasználati kézi szerszámok (fejszék, fakitermelési segédeszközök, faanyagmozgató eszközök, felkészítő eszközök, jelölő eszközök stb.)

4 Motorfűrész és adaptereinek használata

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Megbízhatóság

Szervezőkészség

Látás

Pontosság

Felelősségtudat
Tűrőképesség
Monotónia-tűrés
Döntéskéesség
Állóképesség
Térbeli tájékozódás
Precizitás
Térlátás
Hallás
Türelmesség
Erős fizikum
Egyensúlyérzékelés
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
Önfegyelem
Társas kompetenciák:
Irányítási készség
Segítőkészség
Módszerkompetenciák:
Áttekintő képesség
A környezet tisztántartása
Rendszerező képesség
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Logikus gondolkodás
Ismeretek helyén való alkalmazása
Kritikus gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1766-10

Gallyazás, darabolás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Elvégzi a gallyazást

Elődarabolást, darabolást végez

Végrehajtja a felkészítés műveleteit

Sarangba, máglyába készletez

Közreműködik a belső anyagmozgatásban

Kezeli a motorfűrészeket

Karbantartja a motorfűrészeket

Adaptereket és egyéb motoros berendezéseket kezel

Figyelemmel kíséri a szerszámok és a motorfűrészek használhatóságát

Napi és időszakos karbantartást végez

Használja a motorfűrész és adapteres munkához szükséges védőfelszereléseket

Alkalmazza és betartja az EBSZ gallyazásra és darabolásra vonatkozó előírásait

Alkalmazza az EBSZ felkészítésre és készletezésre vonatkozó előírásait

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

A Ismeri a gallyazás munkarendjét

A Ismeri a darabolás módjait

A Ismeri a felkészítési módokat

A Ismeri a készletezési módokat

A Ismeri a közelítés feladatait, módjait

A Ismeri a belső anyagmozgatással kapcsolatos teendőket

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

4 Elemi számolási készség

4 Mennyiségérzék

5 Erdőhasználati kézi szerszámok (fejszék, fakitermelési segédeszközök, felkészítő eszközök, jelölő eszközök stb.) használata

5 Motorfűrész és adaptereinek használata

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Megbízhatóság

Látás

Pontosság

Felelősségtudat

Tűrőképesség

Monotónia-tűrés

Döntésképesség

Állóképesség

Térbeli tájékozódás

Precizitás

Hallás

Térlátás

Türelmesség

Erős fizikum

Egyensúlyérzékelés

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Önfegyelem

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Áttekintőképesség

A környezet tisztántartása

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Ismeretek helyén való alkalmazása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1767-06

Mellékhasználati ismeretek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Erdei mellékterméket gyűjt

Növényi eredetű mellékterméket gyűjt

Az állati eredetű melléktermékek hasznosításában közreműködik

Részt vesz az erdő ásványi eredetű melléktermékeinek hasznosításában.

Közreműködik az erdei melléktermékek értékesítésében

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

A Ismeri az erdei melléktermékek gyűjtésének módszereit

A Ismeri az erdei melléktermékek tárolásának módjait

A Ismeri az erdei melléktermékek értékesítésének módjait

A Megszervezi a melléktermékek gyűjtését

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Köznyelvi szöveg megfogalmazása
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Mennyiségérzék
- 4 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Megbízhatóság
- Szervezőkészség
- Látás
- Pontosság
- Kitartás
- Állóképesség
- Térbeli tájékozódás
- Térlátás

Társas kompetenciák:

- Segítőkészség
- Határozottság
- Irányítási készség

Módszerkompetenciák:

- Áttekintőképesség
- Helyzetfelismerés
- A környezet tisztántartása
- Rendszerező képesség
- Értékelési képesség
- Logikus gondolkodás

A 31 623 01 1000 00 00 azonosító számú, Erdészeti szakmunkás megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1678-06	Vállalkozói ismeretek
1681-10	Erdészeti alapismeretek
2593-10	Erdei növények
1682-10	Erdőművelési ismeretek
1684-10	Vadgazdálkodás alapjai
3133-10	Erdészeti erő- és munkagépek
3134-10	Fakitermelés
1766-10	Gallyazás

A 31 623 01 0100 21 01 azonosító számú, Erdei melléktermékgyűjtő és -hasznosító megnevezésű részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1678-06	Vállalkozói ismeretek
2593-10	Erdei növények
1767-06	Mellékhasználati ismeretek

A 31 623 01 0100 31 01 azonosító számú, Erdészeti növényvédő megnevezésű részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1678-06	Vállalkozói ismeretek

1681-10	Erdészeti alapismeretek
2593-10	Erdei növények
1682-10	Erdőművelési ismeretek

A 31 623 01 0100 21 02 azonosító számú, Erdőművelő megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1678-06	Vállalkozói ismeretek
2593-10	Erdei növények
1682-10	Erdőművelési ismeretek

A 31 623 01 0100 31 02 azonosító számú, Erdőőr megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1678-06	Vállalkozói ismeretek
1681-10	Erdészeti alapismeretek
2593-10	Erdei növények
1682-10	Erdőművelési ismeretek
1684-10	Vadgazdálkodás alapjai

A 31 623 01 0100 31 03 azonosító számú, Fakitermelő megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1678-06	Vállalkozói ismeretek
2593-10	Erdei növények
3134-10	Fakitermelés
1766-10	Gallyazás

A 31 623 01 0100 21 03 azonosító számú, Motorfűrészes-kezelő megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1678-06	Vállalkozói ismeretek
1766-10	Gallyazás

A 31 623 01 0001 33 01 azonosító számú, Lakott-területi fakitermelő megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1687-10	Lakott területi fakitermelési ismeretek

V.

VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Mezőgazdasági vontató vezetésére feljogosító jogosítvány (T kategória vagy B kategória),

Rakodógép- és közelítőgép-kezelési gyakorlat

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

Mezőgazdasági vontató vezetésére feljogosító jogosítvány (T kategória vagy B kategória)

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

Igazolt rakodógép- és közelítőgép-kezelési gyakorlat

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1678-06

Vállalkozói ismeretek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Költségvetés, üzleti terv, szerződés, árajánlat, megrendelő, kérvény, pályázat készítése, vállalkozás indításával kapcsolatos ügyek intézése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2593-10

Erdei növények

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Növényfelismerés, növénytani ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1681-10

Erdészeti alapismeretek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Erdészeti ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő: 20 perc, válaszadási idő: 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1682-10

Erdőművelési ismeretek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Erdőművelési feladatok megoldása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Erdőművelési ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő: 20 perc, válaszadási idő: 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%

2. feladat 40%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1684-10

Vadgazdálkodás alapjai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Felismerés, kisegítő munkákban való közreműködés

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Vadfajok jellemzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő: 20 perc, válaszadási idő: 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 50%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3133-10

Erdészeti erő- és munkagépek, faanyagmozgatás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gépkezelés és karbantartás, faanyagmozgatás.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Erő- és munkagéptani ismeretek.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Erőgéptan, munkagéptan, gépkezelés és karbantartás erőgéptan, munkagéptan, gépkezelés és karbantartás, faanyagmozgatás.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő: 20 perc, válaszadási idő: 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 30%

3. feladat 30%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1687-10

Lakott területi fakitermelési ismeretek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Fakitermelés lakott területen

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Fakitermelési előírások a lakott területen

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő: 20 perc, válaszadási idő: 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%

2. feladat 40%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3134-10

Fakitermelés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Fadöntés, végrehajtása, a motorfűrész kezelése, karbantartása, választékolás, számbavétel

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A fakitermelés alapfogalmai, tevékenységi köre, munkaműveletei

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő: 20 perc, válaszadási idő: 10 perc)

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Fakitermelési ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 30%

3. feladat 20%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1766-10

Gallyazás, darabolás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gallyazás vagy darabolás valamint felkészítés vagy készletezés munkaműveleteinek végrehajtása, motorfűrészek kezelése és karbantartása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gallyazási darabolási ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő: 20 perc, válaszadási idő: 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

10. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1767-06

Mellékhasználati ismeretek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Erdei melléktermékek összegyűjtése, csoportosítása, felismerése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 31 623 01 1000 azonosító számú, Erdészeti szakmunkás megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 10

3. vizsgarész: 15

4. vizsgarész: 10

5. vizsgarész: 10

6. vizsgarész: 20

8. vizsgarész: 15

9. vizsgarész: 10

A 31 623 01 0100 21 01 azonosító számú, Erdei melléktermékgyűjtő és -hasznosító megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 30

2. vizsgarész: 30

10. vizsgarész: 40

A 31 623 01 0100 31 01 azonosító számú, Erdészeti növényvédő megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 20

3. vizsgarész: 30

4. vizsgarész: 40

A 31 623 01 0100 21 02 azonosító számú, Erdőművelő megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 30

2. vizsgarész: 30

4. vizsgarész: 40

A 31 623 01 0100 31 02 azonosító számú, Erdőőr megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 20

3. vizsgarész: 20

4. vizsgarész: 25

5. vizsgarész: 25

A 31 623 01 0100 31 03 azonosító számú, Fakitermelő megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 15

2. vizsgarész: 15

8. vizsgarész: 35

9. vizsgarész: 35

A 31 623 01 0100 21 03 azonosító számú, Motorfűrészes-kezelő megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 30

9. vizsgarész: 70

A 31 623 01 0001 33 01 azonosító számú, Lakott-területi fakitermelő megnevezésű szakképesítés-ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

7. vizsgarész: 100

A 31 623 01 1000 00 00 azonosító számú, Erdészeti szakmunkás megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 623 01 0100 21 01 azonosító számú, Erdei melléktermékgyűjtő és -hasznosító megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

3. vizsgarész: 10

4. vizsgarész: 20

5. vizsgarész: 20

6. vizsgarész: 20

8. vizsgarész: 20

9. vizsgarész: 10

A 31 623 01 1000 00 00 azonosító számú, Erdészeti szakmunkás megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 623 01 0100 31 01 azonosító számú, Erdészeti növényvédő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

5. vizsgarész: 25

6. vizsgarész: 25

8. vizsgarész: 25

9. vizsgarész: 25

A 31 623 01 1000 00 00 azonosító számú, Erdészeti szakmunkás megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 623 01 0100 21 02 azonosító számú, Erdőművelő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

3. vizsgarész: 15

5. vizsgarész: 15

6. vizsgarész: 25

8. vizsgarész: 25

9. vizsgarész: 20

A 31 623 01 1000 00 00 azonosító számú, Erdészeti szakmunkás megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 623 01 0100 31 02 azonosító számú, Erdőőr megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

6. vizsgarész: 35

8. vizsgarész: 35

9. vizsgarész: 30

A 31 623 01 1000 00 00 azonosító számú, Erdészeti szakmunkás megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 623 01 0100 31 03 azonosító számú, Fakitermelő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

3. vizsgarész: 25

4. vizsgarész: 25

5. vizsgarész: 25

6. vizsgarész: 25

A 31 623 01 1000 00 00 azonosító számú, Erdészeti szakmunkás megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 623 01 0100 21 03 azonosító számú, Motorfűrész-kezelő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

2. vizsgarész: 10

3. vizsgarész: 10

4. vizsgarész: 20

5. vizsgarész: 20

6. vizsgarész: 20

8. vizsgarész: 20

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez, szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri.

Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért%-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani.

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

VI.

ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Erdészeti szakmunkás	Erdei melléktermék gyűjtő és -hasznosító	Erdészeti növényvédő	Erdőművelő	Erdőőr	Fakitermelő	Motorfűrész-kezelő	Lakottterületi fakitermelő
Védőruha	X		X		X	X	X	X
Védőeszközök	X		X		X	X	X	X
Erdészeti növényvédelem gépei, eszközei, tartozékok	X		X					
Talajművelés eszközei és gépei	X			X				
Maggazdálkodás, csemetenevelés	X			X				

eszközei és gépei								
Erdőfelújítás és ápolás eszközei és gépei	X			X				
Fakitermelés eszközei és gépei	X					X	X	X
Emelőkosaras munkagép								X
Vontatott nyesedékaprító gép	X							X
Mellékhasználat eszközei és gépei	X					X		
Anyagmozgatás eszközei és gépei	X	X				X	X	X
Gyűjtőeszközök, kéziszerszámok	X	X						
Szárító, aszaló és egyéb feldolgozó eszközök, berendezések	X	X						
Vadászfégyverek, töltények	X				X			
Vadgazdálkodási berendezések	X				X			
Erdővédelem berendezései, eszközei	X				X			
Telefon, rádió	X		X	X	X	X	X	X
Gépjárművek, közlekedési eszközök	X		X	X	X	X		X
Egyéni védőfelszerelés	X	X	X	X	X	X	X	X
Munkabiztonsági berendezések	X	X	X	X	X	X	X	X
Környezetvédelmi berendezések	X	X	X	X	X	X	X	X
Mikrobuszok (csoportonként 1 db)	X				X	X	X	

VII.

EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 80 óra a második tanévet követően 120 óra.

”

4. Az R. 2. számú mellékletének 17. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„17. ERDÉSZTECHNIKUS SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

17. ERDÉSZTECHNIKUS SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.

ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 54 623 01 0000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Erdésztechnikus

3. Szakképesítések köre:

3.1.	Részszerkesztés	Nincs
------	-----------------	-------

3.2.	Szakképesítés-elágazások	Nincsenek
------	--------------------------	-----------

3.3.	Szakképesítés-ráépülés	Nincs
------	------------------------	-------

4. Hozzárendelt FEOR szám: 3125

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Erdésztechnikus	2	2000

II.

EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Erdésztechnikus

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: érettségi vizsga

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhet. kreditek mennyisége: –

Pályaalakmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alakmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 60%

3. Gyakorlat aránya: 40%

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor:

6. Egészségügyi alakmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
3125	Erdő- és természetvédelmi technikus

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Feltárja az erdei ökoszisztéma élő tényezőit

Termőhelyfeltárást végez

Fafeldolgozást végez

Szaporítóanyagot állít el

Erdősítést végez

Elvégzi az erdőművelési munkákat

Végzi az erdővédelmi munkákat

Ellátja a környezetvédelmi tennivalókat

Erdő-és fatömegbecslést végez

Végzi az erdőhasználati tevékenységet

Fakitermelést végez, irányít

Gépek üzemeltetését és karbantartását látja el
Vadgazdálkodási tevékenységet folytat
3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	MEGNEVEZÉSE
31 623 01 1000 00 00	Erdészeti szakmunkás

IV.

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1671-06

Az erdei ökoszisztéma

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Elkülöníti az erdei növényeket termőhelyi igényük, elterjedésük és jelentőségük alapján

Elkülöníti a gyakoribb erdőtársulás-csoportokat

Megkülönbözteti az erdőben élő állatokat élőhelyük, életmódjuk és jelentőségük alapján

Előrevetíti az erdei ökoszisztémába való beavatkozás következményeit

Éghajlati tényezőket határoz meg

Éghajlati elemeket mér

Éghajlati tényezőket állapít meg adatforrásokból

Erdőklímát határoz meg

Domborzati viszonyokat határoz meg

Talajvizsgálatot végez

Talaj szelvényt készít

Talaj szinteket jelöl

Fizikai és kémiai talajtulajdonságokat határoz meg

Talajtípust határoz meg

Hidrológiai viszonyokat határoz meg

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Erdei fa és cserje fajok morfológiai ismerete és felismerése
- A Állományalkotó főfafajok jelentősége, elterjedése és termőhelyi igénye
- A Kísérő fajok és cserjék elterjedése és termőhelyi igénye
- C A gyakoribb erdei társulást jelző és védett növények
- C A lágyszárú növények vízgazdálkodást és talajkémhatást jelző tulajdonságai
- D Növények meghatározása határozók segítségével
- D A megismert növények rendszertani elhelyezése
- C A fontosabb erdei növénytársulás csoportok felismerése faji összetételük alapján
- C A társulások kialakulás és a termőhely közötti összefüggések
- A Vadászható, gyakoribb erdei károsító és gyakoribb védett állatok ismerete alaktani tulajdonságaik alapján
- A Az ismert állatok életmódja, élőhelyigénye, az ökoszisztémában betöltött szerepe
- C Az ismert állatok jelentősége, védelmének oka, gazdasági kártétele
- D Az állatfajok meghatározása határozók segítségével
- D Az ismert állatok rendszertani elhelyezése
- C A termőhely és a termőhelytípus
- C A termőhelyet meghatározó tényezők
- B A földrajzi fekvés és a domborzat szerepe a termőhely értékelésében
- C A klíma szerepe a termőhely értékelésében

- B A fontosabb klímaelemek mérése
 - A Az erdészeti klímaértékelés
 - B A talajok genetikai kialakulása
 - C A talajok fizikai és kémiai tulajdonságai
 - B A genetikai talajosztályozás, az erdészeti legfontosabb genetikai talajtípusok
 - B A hidrológiai viszonyok szerepe a termőhely értékelésében
 - C Magyarország erdőgazdasági tájai
 - D Az ökológiai tényezők szerepe az erdei ökoszisztémában
 - C Ökológiai alapfogalmak és szakkifejezések
 - D Az élővilág szerveződési szintjei
 - D Az ökoszisztéma összetevői, jellemzői
 - C Az ökoszisztémában folyó anyag- és energiaforgalom, az ökoszisztéma működésének alapelvei
 - C Az ökoszisztémába való beavatkozás következményeinek előrejelzése
- A szint megjelölésével a szakmai készségek:
- 1 Elemi szintű számítógép-használat
 - 4 Erdőművelési kéziszerszámok (talajművelő kézi eszközök, ültető eszközök, nyeső ollók, fejszék, kézi fűrészek, sújtóbárd, sarló, kasza stb.) használata

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Megbízhatóság
- Szervezőképesség
- Látás
- Pontosság
- Tűrőképesség
- Tapintás

Társas kompetenciák:

- Irányítási készség
- Nyelvhelyesség
- Fogalmazó készség

Módszerkompetenciák:

- Lényegfelismerés
- Áttekint. képesség
- Rendszerező képesség
- Ismeretek helyén való alkalmazása
- Absztrakt (elméleti) gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1672-06

Erdőművelés (szaporítóanyag-termesztés, erdősisítés, erdőnevelés, erdővédelem, környezetvédelem)

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Maggyűjtést, magkezelést végez
- Gondoskodik a szükséges mag begyűjtéséről
- Gondoskodik a mag kezeléséről
- Tárolja a magot
- Megvizsgálja a mag minőségét
- Közreműködik a magtermő plantázsok, állományok kezelésében
- Csemetetermesztést végez
- Elvégzi a csemetekert talaj előkészítését és tápanyag-utánpótlását
- Magvetést végez
- Ápolja a magvetést
- Neveli a csemetét

Kiemeli a csemetét
Osztyalozza a csemetét
Tárolja, szállítja a csemetét
Nyomonköveti az azonosított szaporítóanyagot és gondoskodik a származásazonosságról
Ismeri és alkalmazza az intenzív csemetetermesztési módokat
Javaslatot tesz erdőfelújítás, erdőtelepítés végrehajtására
Elvégzi a mesterséges erdőtelepítés és erdőfelújítás tennivalóit
Gondoskodik a mesterséges erdősítések talaj előkészítéséről
Irányítja és ellenőrzi az erdőtelepítés, erdőfelújítás kivitelezését
M megszervezi és irányítja az erdősítések ápolását, védelmét
Gondoskodik az erdősítések pótlásáról, elegyítéséről
Irányítja és szervezi a természetes felújítások végrehajtását
Jelöli a természetes felújítások bontásait
Kijelöli a közelítő nyomokat
Ellenőrzi a felújítás szakszerű végrehajtását
Irányítja, szervezi és ellenőrzi a sarjzatatással történő felújításokat
Ápolja az újulatot
Felneveli a felújított, telepített erdőket
Irányítja és ellenőrzi a tisztítási munkákat
Kijelöli a gyérítéseket
Kijelöli a gyérítéseknél alkalmazandó közelítő nyomokat
Irányítja és ellenőrzi a gyérítési munkákat
Irányítja és ellenőrzi a nyesési munkákat
Irányítja és ellenőrzi az egészségügyi vágásokat
Javaslatot tesz a nevelővágások besorolására
Irányítja, ellenőrzi a rontott erdők átalakítását
Javaslatot tesz az alkalmazott erdőgazdasági üzemmódra, mérlegeli azok előnyeit, hátrányait
Felismeri, felméri és jelzi az erdőben előforduló betegségeket
Javaslatot tesz a védekezés módjára
Irányítja, ellenőrzi a védekezést
Gondoskodik a folyamatos vadkárelhárításról
Természetvédelmi feladatokat végez
Ismeri, feltárja, folyamatosan figyelemmel kíséri a kezelésére bízott területen a védelemre érdemes természeti értékeket
Gondoskodik a védett fajok élőhelyének biztonságáról
Javaslatot tesz védelem alá helyezésre
Kapcsolatot tart a természetvédelmi hatóságokkal
Környezetvédelmi feladatokat lát el
Tisztán tartja az erdőt, gondoskodik az illegálisan lerakott hulladék eltakarításáról
Takarítással és a károk helyreállításával csökkenti a turisztikai terhelés káros hatásait

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Erdészeti maggazdálkodás
- C Magtermő állományok, magtermő ültetvények
- A Maggyűjtési, magtárolási módszerek
- B Fontosabb magvizsgálati eljárások
- A Csemetetermelési alapfogalmak
- C Csemetekertek tervezésének szempontjai
- B Csemetekerti munkák tervezése szervezése
- B Csemetetermesztési technológiák
- A Fontosabb fa- és cserjefajok csemetenevelési módszerei

- A Terület-előkészítés
 - A Talajelőkészítési módok erdőtelepítés és mesterséges erdőfelújítás előtt
 - A Erdősítés magvetéssel, csemeteültetéssel és dugványozással
 - A Erdősítések ápolása
 - A Erdősítések pótlása
 - A Elegyítés
 - B Közjóléti és védelmi erdők létesítése
 - C Az erdészeti növénynevelés célja, feladata és módszerei
 - A Az erdőművelés alapfogalmai
 - C Erdőgazdálkodási üzemmódok
 - A Erdőnevelés
 - A Természetes erdőfelújítások
 - A Sarj erdőgazdálkodás
 - B Rontott erdők átalakítása
 - C Közjóléti, védelmi, kutatási és oktatási célú erdők kezelése
 - B A természetszerű erdőgazdálkodás módszerei
 - B Az erdő betegségének fogalma, formái, a kór- és kárláncolat, a járvány és gradáció kialakulása
 - C A betegségek elleni védekezés módszerei
 - C Az erdővédelmi előrejelzés módszerei
 - C Növényvédelmi technológiák és azok erdőben való alkalmazásának lehetőségei
 - C Az erdészeti alkalmazott gyakoribb növényvédőszer
 - B A növényvédelmi munkák biztonsági szabályai
 - C Gyakoribb erdészeti károsítók, kórokozók életmódja és kártétele
 - C A gyakoribb károsítók és kórokozók elleni védekezés
- A szint megjelölésével a szakmai készségek:
- 1 Elemi szintű számítógép-használat
 - 4 Olvasott szöveg megértése
 - 4 Könyvelvi szöveg fogalmazása írásban
 - 4 Kézírás
 - 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
 - 4 Szakmai nyelvi beszédképesség
 - 4 Szabadkézi rajzolás
 - 5 Tájékozódás
 - 4 Térérzékelés
 - 5 Erdőművelési kéziszerszámok (talajművelő kézi eszközök, ültető eszközök, nyeső ollók, fejszék, kézi fűrészek, sújtóbárd, sarló, kasza stb.) használata
 - 5 Erdőhasználati kéziszerszámok (fejszék, fakitermelési segédeszközök, faanyagmozgató eszközök, felkészítő eszközök, jelölő eszközök stb.) használata

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Megbízhatóság
- Szervezőképesség
- Látás
- Pontosság
- Felelősségtudat
- Kitartás
- Döntésképeség
- Állóképesség
- Térbeli tájékozódás

Társas kompetenciák:

- Irányítási készség
- Határozottság

Közérthetőség
Tömör fogalmazás készsége
Motiváló készség
Motiválhatóság
Kezdeményezőkézség
Módszerkompetenciák:
Kreativitás, ötletgazdagság
Logikus gondolkodás
Ismeretek helyén való alkalmazása
Kritikus gondolkodás
Absztrakt (elméleti) gondolkodás
Módszeres munkavégzés
Rendszerben való gondolkodás
Következtetési képesség
Információgyűjtés
Új ötletek, megoldások kipróbálása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1675-10

Erdőhasználat, fafeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Fakitermeléseket végez

Elvégzi a fadóntést

Leveszi a fennakadt fát

Ledarabolásos gyéritést végez

Elvégzi a gallyazást

Tulajdonságai és hibái alapján elbírálja a kitermelt fa minőségét

Elvégzi a választékolást

Elődarabolást, darabolást végez

Végrehajtja a felkészítés műveleteit

Sarangba és máglyába készletez

Elvégzi a faanyagmozgatás műveleteit

Részt vesz a szállítási munkákban

Rakodást végez

Számbaveszi a faanyagot

Közreműködik az erdési utak, műtárgyak építésében, karbantartásában

Kezeli a motorfűrészeket

Adaptereket és egyéb motoros berendezéseket kezel

Figyelemmel kíséri a szerszámok és motorfűrészek használhatóságát

Napi és időszakos karbantartást végez

Használja a motorfűrész és adapteres munkákhoz szükséges védőfelszereléseket

Használja a közelítés eszközeit, gépeit

Szervezi, irányítja, ellenőrzi a fakitermelési munkákat

Javaslatot tesz a vágásbesorolásokra

Javaslatot tesz, vagy dönt az alkalmazott fakitermelési módról, munkarendszerről

Irányítja és ellenőrzi a fakitermelést

Gondoskodik az újulat és a visszamaradó állomány védelméről

Irányítja és ellenőrzi a felkészítés, készletezés munkáit

Szervezi, irányítja, ellenőrzi a faanyag-mozgatási munkákat

Irányítja és ellenőrzi a közelítést és szállítást

Ellenőrzi és gondoskodik az erdei feltáró hálózat karbantartásáról

Szervezi, irányítja és ellenőrzi az erdei melléktermékek előállítását és értékesítését

Szervezi, irányítja és ellenőrzi a fűrészipari tevékenységet

Átv teszi, a rönktéren tárolja és kezeli a fűrészipari alapanyagot

Irányítja és ellenőrzi a faanyag felfűrészelését

A készárutéren tárolja és kezeli a felfűrészelt terméket

Részt vesz a fűrészáru értékesítésében

Részt vesz a rost- és forgácslapok előállításában, felhasználásában

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Ismeri a fahasználat tevékenységi körét

A Ismeri a fa fizikai tulajdonságait

A Ismeri a legfontosabb fahibákat

A Ismeri a fakitermelés munkaműveleteit

A Ismeri a döntés munkarendjét

A Ismeri az erdei választékokat, azok szabványait és az Európa országaiba irányuló feldolgozatlan fa szabványait

A Ismeri a választékolás módját, eszközeit

A Ismeri a számbavétel módjait, eszközeit, nyomtatványait

A Ismeri a fakitermelés munkaműveleteit befolyásoló tényezőket

A Ismeri a fennakadt fák levételének veszélyeit

A Ismeri a különleges alakú fák döntésének módjait

A Ismeri a gallyazás munkarendjét

A Ismeri a darabolás módjait

A Ismeri a felkészítési módokat

A Ismeri a készletezési módokat

A Ismeri a belső anyagmozgatással kapcsolatos teendőket

A Ismeri a rakodás módjait

A Ismeri a közelítés feladatait, módjait

A Ismeri a szállítás feladatait, módjait

A Ismeri a fahasználat munkahelyeit

B Ismeri a fakitermelések során alkalmazott munkarendszereket

A Ismeri az erdészeti feltáróhálózat fontosságát, használatát, fenntartásának módját

B A fahasználat tervezésének alapvető lépései

B A választéktervezés módszerei

C Az erdei mellék-haszonvétel és az erdei termékek előállításának módjai

C A fafeldolgozás alapfogalmai

C A faipar helye a nemzetgazdaságban és kapcsolata az erdőgazdálkodással

C Az erdei termékek minőségi követelményei és a faipari termékek előállítása közötti összefüggés

C A fűrészipar és lemezipar gyártástechnológiái

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

1 Elemi szintű számítógép-használat

4 Térkép és vázrajz olvasása, értelmezése

4 Szabadkézi rajzolás

4 Elemi számolási készség

4 Mennyiségérzék

5 Tájékozódás

3 Közelítő és rakodógépek használata

5 Erdőhasználati kéziszerszámok (fejszék fakitermelési segédeszközök faanyagmozgató eszközök, felkészítő eszközök, jelölő eszközök stb.)

5 Motorfűrész és adaptereinek használata

Személyes kompetenciák:

Önállóság
Megbízhatóság
Szervezőképesség
Látás
Pontosság
Felelősségtudat
Tűrőképesség
Térbeli tájékozódás
Térlátás
Erős fizikum

Társas kompetenciák:

Irányítási készség
Segítőkézség
Határozottság

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség
A környezet tisztán tartása
Kontroll (ellenőrzőképesség)
Rendszerező képesség
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Tervezési képesség
Logikus gondolkodás
Kritikus gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1676-06

Vadgazdálkodás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Ellátja a vadászati feladatokat
Szervezi, irányítja az egyéni és társas vadászatokat
A fegyvertartás szabályait betartva kezeli, használja és karbantartja fegyverét
Segíti a vadászvendégek vadászati tevékenységét
Vadászati, vadgazdálkodási berendezéseket létesít
Szakszerűen kikészíti a trófeákat, trófeabírálatot végeztet
Ellátja a vadgazdálkodási tennivalókat
Irányítja és végzi a vadállománybecslést
Értékeli, jellemzi a vad minőségét
Elkészíti az éves vadgazdálkodási tervet
Vadállomány-szabályozást végez (bírálni, selejtez)
Végzi a mesterséges apróvadtenyésztés feladatait
Elkészíti az éves vadgazdálkodási jelentést
Gondoskodik a vadállomány védelméről
Felismeri a gyakoribb vadbetegségeket, gondoskodik megelőzésükről és az ellenük való védekezésről
Végzi a vadföldgazdálkodást, vadtakarmányozást

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C A vadgazdálkodás helye és szerepe az erdő- és mezőgazdaságban
- C A vadgazdálkodás és a természetvédelem kapcsolata
- C A vadfajok helye és szerepe az erdei ökoszisztémában

- C Az egyes vadfajokra jellemző trófeák és azok fejlődési szakaszai
- C Az élőhely-gazdálkodás, vadföldgazdálkodás és vadtakarmányozás jelentősége
- C A zárttéri vadtenyésztés, valamint a vadbefogás módszerei
- C A mesterséges apróvadtenyésztés
- C Vadbetegségek
- C A vadállomány-szabályozás alapelvei
- C A vadvédelem és a vadkárelhárítás módszerei
- B Vadászfegyverek ismerete és kezelése
- B Vadászati módok
- C Vadászati jog

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 4 Olvasott szöveg megértése
- 4 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 4 Kézírás
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvi beszédképesség
- 3 Idegen nyelvi hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvi beszédképesség
- 3 Szabadkézi rajzolás
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 5 Tájékozódás
- 5 Térérzékelés
- 5 Erdőművelési kéziszerszámok (talajművelő kézi eszközök, ültető eszközök, nyeső ollók, fejszék, kézi fűrészek, sújtóbárd, sarló, kasza stb.) használata
- 5 Erdőhasználati kéziszerszámok (fejszék, fakitermelési segédeszközök, faanyagmozgató eszközök, felkészítő eszközök, jelölő eszközök stb.) használata
- 3 Motorfűrész és adaptereinek használata
- 5 Golyós és sörétes vadászfegyverek használata

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
 - Megbízhatóság
 - Szervezőképesség
 - Látás
 - Pontosság
 - Felelősségtudat
 - Tűrőképesség
 - Kitartás
 - Döntésképeség
 - Állóképesség
 - Térbeli tájékozódás
 - Hallás
 - Erős fizikum
 - Stabil kéztartás
- Társas kompetenciák:*
- Irányítási készség
 - Határozottság
 - Motiváló készség
 - Motiválhatóság
 - Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Lényegfelismerés
Áttekintő képesség
Helyzetfelismerés
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztán tartása
Kontroll (ellenőrzőképesség)
Kreativitás, ötletgazdagság
Tervezési képesség
Logikus gondolkodás
Kritikus gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1677–10

Gazdálkodás, vezetés, szervezés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Alkalmazza az üzemgazdasági ismereteket

Az erdő-, vadgazdálkodási és természetvédelmi jogszabályok betartásával végzi munkáját

Javaslatot tesz, dönt az alkalmazott gazdálkodási formákról (vállalkozás, szövetkezet, társasági forma)

Meghatározza helyét az erdő- és vadgazdálkodás ágazatirányítási rendszerében

Meghatározza helyét az erdő- és vadgazdaságok szervezeti felépítésében, javaslatot tesz, dönt cége szervezeti felépítésére

Részt vesz a gazdaság működtetésében

Igazolja és elszámolja az elvégzett munkákat

Előkészíti az ártárgyalásokat

Részt vesz az értékesítésben

Elvégzi az árukiadást

Részt vesz a leltározásban

Meghatározza a faállomány értékét

Részt vesz az erdőgazdálkodási tervek elkészítésében

Részt vesz az erdőgazdálkodási tervek engedélyeztetésében

Részt vesz a pályázatok készítésében

Részt vesz a pályázatok elszámolásában

Közreműködik a természetvédelmi hatóságoktól történő engedélyek beszerzésében

Gondoskodik az erdei létesítmények karbantartásáról

Rendszeresen ellenőrzi a rábízott értékeket

Eljár bűncselekmény esetén

Hatósági eljárások során tulajdonosi érdekképviselőt lát el

Jelentési, adatszolgáltatási kötelezettséget teljesít

Szolgálati naplót vezet, napi rendszerességgel

Kapcsolatot tart a tulajdonossal

Kapcsolatot tart a hatóságokkal

Kapcsolatot tart a partnerekkel, piaci szereplőkkel

Részt vesz a lakosság tájékoztatásában

Megszervezi a rábízott feladatok végrehajtását

Egyezteteti a feladatokat vezetőivel és beosztottaival

Összehangolja a munkát

Számítógépet használ

Vezetői feladatokat lát el

Átvesszi a feladatokat vezetőitől, beszámol azok elvégzéséről

Irányítja beosztottait

Tárgyal a megbízásos munkákat végző vállalkozókkal
Szakszerű gondos munkát követel
A beosztottakat, vállalkozókat rendszeresen ellenőrzi és értékeli
Alkalmazza vezetői ismereteit, fejleszti vezetői képességeit
Képezi magát
Meválasztja a számára kedvező vállalkozási formát, elvégzi az indításhoz szükséges teendőket
Tárgyal az érdekelt felekkel
Költségvetést, árajánlatot készít
Szerződést köt
Gépeket szerez be, embereket alkalmaz
Munkadokumentációt, üzleti tervet készít, számlát kezel
Kezeli az alkatrészeket, üzemanyagot, készletről, kiadásról nyilvántartást vezet
Bevallásokat készít
Felhasználja a mezőgazdasági támogatásokat és hitel lehetőségeket
Alkalmazza a marketing eszközeit
Érdeklődik a szakma új technikai iránt, és folyamatosan fejleszti ismereteit

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Közgazdasági alapfogalmak és összefüggések
- C Gazdálkodási formák
- B Gazdálkodás az eszközökkel
- B A gazdálkodás jellemzői, értékelése
- B A gazdálkodás szabályozása
- C Jogi alapfogalmak, a jogi hierarchia
- B Az erdészeti, vadászati és természetvédelmi jog
- B Az erdőgazdálkodás szervezete
- B A vezetés elmélete
- B A vezetés emberi tényezői
- B Vezetési módszerek
- B Az erdőgazdálkodás munkafolyamatainak tervezése, szervezése és bizonylatolása
- C A vállalkozásra vonatkozó alapvető törvények, rendeletek
- D Vállalkozási formák
- D Az üzleti terv tartalma, felépítése
- D A vállalkozás létrehozásának lépései
- D A belső és külső források biztosításának feltételei
- D A telephely kiválasztásának szempontjai
- C A feladat elvégzéséhez szükséges létszám, és munkakörök
- C A tevékenységhez szükséges tárgyi feltételek kialakítása
- C A vagyonsvédelem biztosításának módjai
- D Finanszírozási pályázati lehetőségek
- C A szerződések megkötésére és felbontására vonatkozó szabályok
- D A piaci folyamatok követése
- D A vállalkozással kapcsolatos adminisztratív feladatok
- C A munkatársak, alkalmazottak, alvállalkozók kiválasztása
- C Szakmai továbbképzéseken való részvétel, információhoz jutás
- D A vállalkozás átszervezésének lehetőségei
- D A vállalkozás megszüntetésének formái, gyakorlati teendői

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 4 Olvasott szöveg megértése
- 4 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban

- 4 Kézírás
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 4 Hallott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi beszédképesség
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Megbízhatóság
- Szervezőképesség
- Pontosság
- Felelősségtudat
- Türelmesség
- Külső megjelenés
- Önfegyelem
- Terhelhetőség

Társas kompetenciák:

- Irányítási készség
- Határozottság
- Közérthetőség
- Tömör fogalmazás készsége
- Motiváló készség
- Motiválhatóság
- Kezdeményezőképesség
- Kommunikációs rugalmasság
- Kapcsolatteremtő készség
- Kompromisszum-készség
- Meggyőzőképesség

Módszerkompetenciák:

- Lényegfelismerés
- Helyzetfelismerés
- Kontroll (ellenőrzőképesség)
- Kreativitás, ötletgazdagság
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Tervezési képesség
- Értékelési képesség
- Logikus gondolkodás
- Ismeretek helyén való alkalmazása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1679-10

Biztonságos munkavégzés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Alkalmazza és betartja az EBSZ előírásait

Megteremti a biztonságos munkavégzés általános feltételeit

Folyamatosan tájékozódik a munkavédelem feladatairól, jogi szabályozásáról

Gondoskodik a foglalkozási ártalmak megelőzéséről

Megköveteli a munkavédelmi eszközök és berendezések használatát, a munkavédelmi szabályok betartását

Balesetelhárítási és munkavédelmi oktatásokat tart

Tűzmelegelőzési és -elhárítási feladatokat lát el

Tűzmegeelőzési és -elhárítási oktatásokat tart

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A biztonságos munkavégzés általános feltételei, a foglalkozási ártalmak
- B A munkahelyi környezet védelme
- A A munkavégzés környezetre gyakorolt káros hatásai és azok megelőzésének lehetőségei
- C A munkavédelem fogalma és jelentősége
- B A munkavégzés személyi és tárgyi feltételei
- B Az EBSZ általános előírásai
- B Az EBSZ erdőművelési munkákra vonatkozó előírásai
- B Az EBSZ erdőben és lakott területen kívül végzett munkákra vonatkozó előírásai
- B Az EBSZ lakott területen végzett munkákra vonatkozó előírásai
- B Az EBSZ faanyagmozgatásra vonatkozó előírásai
- B Ismeri a vadgazdálkodásra és a fegyverhasználatra vonatkozó biztonsági szabályokat
- B A tűzvesélyt jelentő tényezők és azok megszüntetésének módjai
- C A munkavédelem, a környezetvédelem és a tűzelhárítás jogi szabályozása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi beszédképesség

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Megbízhatóság

Szervezőképesség

Pontosság

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Irányítási készség

Határozottság

Közérthetőség

Tömör fogalmazás készsége

Motiváló készség

Irányíthatóság

Meggyőzőképesség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyén való alkalmazása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1680-10

Erdőbecslés, erdőrendezés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Megbecsüli az erdőállományok élőfakészletét

Megbecsüli a kitermelt faanyag térfogatát

Ismeri az erdőrendezés feladatait, szervezetét

Használja az erdőterveket

Felhasználja az erdőterv tartalmát, ismeri adatait

Vezeti az erdőtervben az éves állapotváltozásokat

Használja az erdőtervi térképet, azonosítja és állandósítja a határokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Geodéziai alapfogalmak
- C A területmérés és kitézés alapjai
- B Az erdészeti üzemi térképek fajtái, a térképi jelek, jelölések
- B Az erdő határainak megállapítása és jelölése
- A Faállomány-szerkezeti alapfogalmak
- A Faállomány élőfa-készletének meghatározására szolgáló módszerek
- A Egyes fák és a kitermelt faanyag fatérfogatának meghatározására szolgáló módszerek
- C Az erdőtervezés és erőfelügyelet szervezete
- D Az erdőállomány-gazdálkodás tervezése
- D Átfogó erdőterv-szintű tervezés
- B Az erdőterv használata és vezetése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 4 Olvasott szöveg megértése
- 4 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 4 Kézírás
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 4 Hallott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi beszéd-készség
- 4 Műszaki rajz olvasása, értelmezése
- 4 Szabadkézi rajzolás
- 5 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Tájékozódás
- 4 Térérzékelés
- 4 Erdőművelési kéziszerszámok (talajművelő kézi eszközök, ültető eszközök, nyeső ollók, fejszék, kézi fűrészek, sújtóbárd, sarló, kasza stb.) használata
- 4 Erdőhasználati kéziszerszámok (fejszék, fakitermelési segédeszközök, faanyagmozgató eszközök, felkészítő eszközök, jelölő eszközök stb.) használata

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Megbízhatóság
- Látás
- Pontosság
- Felelősségtudat
- Precizitás
- Térlátás
- Stabil kéztartás

Társas kompetenciák:

- Irányítási készség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Lényegfelismerés
- Áttekintő képesség
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Kontroll (ellenőrzőképesség)
- Rendszerező képesség
- Logikus gondolkodás
- Ismeretek helyén való alkalmazása
- Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2587-10

Erdőgazdasági gépek üzemeltetése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kezeli a motorfűrészeket

Adaptereket és egyéb motoros berendezéseket kezel

Közelítőgépeket kezel

Rakodógépeket kezel

Csőrlőket kezel

Alkalmazza az erdészeti munkagépek kezelésének szabályait

Karbantartja az erő-és munkagépeket

Használja és karbantartja az erdészeti kézi szerszámokat

Egyszerűbb gépi javításokat végez

Szükség esetén a munkaadottságokhoz igazodva alkatrészt cserél

Élezi a szerszámokat

Szakszerűen tárolja a karbantartott gépeket, eszközöket

Használja az előírt védőfelszereléseket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Gépezeti alapanyagok, azok jellemzői és felhasználási köre

C Gépelemek

C Gépüzemeltetési alapfogalmak

C Járműtechnikai alapfogalmak

B Erdőgazdasági gépek eszközök jellemzői

B Erdőgazdasági gépek, eszközök szerkezeti egységei

B Erdőgazdasági gépek, eszközök működési elve

B Erdőgazdasági gépek, eszközök beállításának elve

B Környezeti adottságok géphasználatot befolyásoló tényezői

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

1 Elemi szintű számítógép-használat

3 Olvasott szakmai szöveg megértése

3 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban

3 Hallott szakmai szöveg megértése

3 Szakmai nyelvi beszéd-készség

3 Műszaki rajz olvasása, értelmezése

3 Elemi számolási készség

5 Motorfűrész és adaptereinek használata

3 Közelítő és rakodógépek használata

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Megbízhatóság

Pontosság

Látás

Precizitás

Kéz ügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Módszeres munkavégzés

Körültekintés, elővigyázatosság
 Figyelem-összpontosítás
 Ismeretek helyén való alkalmazása
 A környezet tisztántartása
 Problémaelemzés, -feltárás
 Hibakeresés (diagnosztizálás)

Az 54 623 01 0000 00 00 azonosító számú, Erdésztechnikus megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1671-06	Az erdei ökoszisztéma
1672-06	Erdőművelés (szaporítóanyag-termesztés, erdősítés, erdőnevelés, erdővédelem, környezetvédelem)
1675-10	Erdőhasználat, fafeldolgozás
1676-06	Vadgazdálkodás
1677-10	Gazdálkodás, vezetés, szervezés
1679-10	Biztonságos munkavégzés
1680-10	Erdőbecslés, erdőrendezés
2587-10	Erdőgazdasági gépek üzemeltetése

V.

VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

„T” kategóriára vagy „B” kategóriára érvényes járművezetésre jogosító engedély

Iskolarendszerű képzésben a jogosítvány a szakmai vizsgára történő felkészítéssel együtt is megszerezhető

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

„T” kategóriára vagy „B” kategóriára érvényes járművezetésre jogosító engedély

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1671-06

Az erdei ökoszisztéma

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Fás növények, lágyszárú növények, erdőtársulás csoportok, rovarok, gerinces állatok, vadnyomok felismerése preparátumról, képről, élő anyagról,

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Tanult növények, állatok elterjedése, élőhelyigénye, jelentősége, jellemzése, a termőhelyi tényezők meghatározása és jellemzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 50%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1672-06

Erdőművelés (szaporítóanyag-termesztés, erdősítés, erdőnevelés, erdővédelem, környezetvédelem)

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Maggyűjtés, magkezelés, magtárolás, magvizsgálat, magvetés, csemetenevelés, csemete kiemelés, csemetetárolás, mesterséges és természetes erdősítés, erdőnevelés, erdővédelem

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Szaporítóanyag-termesztési elméleti ismeretek, magszükséglet számítás, mesterséges és természetes erdősítés, erdőnevelés, erdővédelem

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 50%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1675-10

Erdőhasználat, fafeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Fadöntés, gallyazás, darabolás, közelítés közelítőgéppel, rakodás rakodógéppel, választékolás, készletezés, számbavétel, rövid távú erdőhasználati tervek készítése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A fakitermelés és faanyagmozgatás alapfogalmai, tevékenységi köre, az erdőhasználat tervezése, a fafeldolgozás alapanyagai és termékei, fűrész- és lemezipari gyártástechnológiák

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő: 20 perc, válaszadási idő: 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 50%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1676-06

Vadgazdálkodás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A vadgazdálkodás helye, jelentősége, jogi környezete; a vadfajok élőhelyigénye és életmódja; vadászati módok; vadászfegyverek használata, vadállomány-szabályozás; vadtakarmányozás és élőhely-gazdálkodás; zárt téri vadtartás; mesterséges vadtenyésztés

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő: 20 perc, válaszadási idő: 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1677-10

Gazdálkodás, vezetés, szervezés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gazdasági ismeretek, vezetési ismeretek, szervezési ismeretek, vállalkozói ismeretek, jogi ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1679-10

Biztonságos munkavégzés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A biztonságos munkavégzés feltételei, az egészséges munkahely, az egészségvédelmi eszközök, berendezések, az EBSZ szabályai.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Az EBSZ szabályainak alkalmazása a képzés moduljainak gyakorlati vizsgáin (Más modulok gyakorlati vizsgájával együtt kell végrehajtani) Minden olyan gyakorlati vizsgafeladaton, amelyen a balesetelhárítási szabályok betartása értékelhető, a feladat végrehajtásának értékelésében a biztonságos munkavégzés szempontjainak betartását is értékelni kell. Az értékelést az adott vizsgafeladat értékelésében kell figyelembe venni. Ha a vizsgázó a feladat végrehajtása során a saját vagy más személyek testi épségét veszélyezteti, a vizsgát a vizsgabizottság haladéktalanul megszakítja, és a vizsgázó teljesítményét 0%-kal értékeli.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: komplex gyakorlati

Más modulok gyakorlati vizsgáival együtt zajlik a biztonságos munkavégzés szabályainak betartását vizsgálva. Értékelése az adott modul gyakorlati vizsgájába beszámítva történik.

Időtartama: Az adott modul vizsgájának időtartamával azonos.

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. feladat (Az érintett modul gyakorlati vizsgájának értékelésében kerül beszámításra.)

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1680-10

Erdőbecslés, erdőrendezés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Erdőállományok élőfakészletének, egyes fák, és kitermelt faanyag térfogatának meghatározása különböző módszerekkel. Az erdőterv tartalma, használata.

Erdőtervi térkép használata, területazonosítás térkép segítségével. Területmérés, területkitűzés

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2587-10

Erdőgazdasági gépek üzemeltetése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Erőgépek, erdőgazdasági gépek beállítása, működtetése, használatuk szabályai és a használatukat befolyásoló tényezők.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

Az 54 623 01 0000 00 00 azonosító számú, Erdésztechnikus megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 20

3. vizsgarész: 20

4. vizsgarész: 10
 5. vizsgarész: 10
 6. vizsgarész: 10
 7. vizsgarész: 10
 8. vizsgarész: 10

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri. Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért%-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani.

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

VI.

ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Erdésztechnikus
Védőruha	X
Védőeszközök	X
Talajművelés eszközei és gépei	X
Maggazdálkodás, csemetenevelés eszközei és gépei	X
Erdőfelújítás és ápolás eszközei és gépei	X
Fakitermelés eszközei és gépei	X
Mellékhasználat eszközei és gépei	X
Anyagmozgatás eszközei és gépei	X
Erdőbecslés eszközei és műszerei	X
Számítástechnikai eszközök	X
Vadászfegyverek, töltények	X
Vadgazdálkodási berendezések	X
Erdővédelem berendezései, eszközei	X
Telefon, rádió	X
Fényképezőgép	X
Gépjárművek, közlekedési eszközök	X
A ló és a fogatgazdaság eszközei	X
Irodatechnikai eszközök	X
Egyéni védőfelszerelés	X
Munkabiztonsági berendezések	X
Környezetvédelmi berendezések	X

VII.

EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 140 óra.

”

5. Az R. 2. számú mellékletének 19. pontja helyében a következő rendelkezés lép:

„19. GAZDA SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

19. GAZDA SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.

AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 621 02 1000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Gazda

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszerkezet		
		Azonosítószám:	33 621 02 0100 31 01
		Megnevezés:	Aranykalászos gazda
		Azonosítószám:	33 621 02 0100 21 01
		Megnevezés:	Ezüstkalászos gazda
		Azonosítószám:	33 621 02 0100 21 02
		Megnevezés:	Mezőgazdasági munkás

3.2	Szerkezet-elágazások	Nincsenek	
-----	----------------------	-----------	--

3.3	Szerkezet-ráépülés	Nincs	
-----	--------------------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 6140

5. Képzés maximális időtartama:

Szerkezet megnevezése	Szerkezet évfolyamok száma	Óraszám
Gazda	2	2000

II.

EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Gazda

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség,

vagy

a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

[Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.]

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Aranykalászos gazda

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 800

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Ezüstkalászos gazda

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Mezőgazdasági munkás

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 300

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
6140	Általános mezőgazdasági foglalkozások

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Talaj-előkészítést, vetést végez

A talaj termőképességének fenntartásával kapcsolatos feladatokat lát el

Növényápolást végez

Termékhez, terményhez jut

Gyümölcs-, szőlő- és zöldségtermesztési alapfeladatokat lát el

Tartástechnológiai feladatokat lát el

Állatot takarmányoz

Állatjóléti és -higiéniai feladatokat lát el

Állatot szaporít

Gépet, épületet, építményt karbantart, egyszerű javítást végez

Környezet-, tűz- és munkavédelmi feladatokat lát el

Kereskedelmi tevékenységet végez

Vállalkozási, szervezési és ügyviteli tevékenységet végez

Önálló agrárgazdasági vállalkozást működtet

Alternatív jövedelem-kiegészítő tevékenységet folytat

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
52 621 01 1000 00 00	Agrárkörnyezetgazda

IV.

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2201-06 Kereskedelem, vállalkozás és ügyvitel

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felméri a vállalkozás beindításának, a társaság működésének feltételeit

Biztosítja a helyi adottságoknak megfelelően választott vállalkozási forma beindításának és működésének feltételeit

Piackutatást végez/végeztet

Üzleti tervet készít/készített

A hatályos gazdasági és jogi szabályozóknak megfelelően működteti a vállalkozását/gazdaságát

Szükség esetén átalakítja vagy megszünteti a vállalkozását

Nyilvántartás(oka)t vezet

Bizonylatot állít ki

Számítógépes szoftvereket használ

Tervet, pályázatot készít/készített

Támogatást igényel

Üzleti levelezést folytat

Jelentést, kimutatást készít, adatszolgáltatást végez

Állatot vásárol

Beszerzi a takarmányt

Növénytermesztéshez szükséges anyagot vásárol (vetőmag, műtrágya, növényvédő-szer)

Állatot értékesít
Terményt, terméket értékesít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Alapfogalmak
 - B Gyakorlati gazdasági ismeretek
 - C Számviteli alapismeretek
 - C Munkaviszonyra vonatkozó jogszabályok
 - C A termőföldre vonatkozó szabályok
 - C Mezőgazdasági termékértékesítési szerződés
 - C Pénz szerepe a piacgazdaságban
 - C Pénzügyi, pénzügyi rendszer, pénzügyi szolgáltatások
 - C Értékpapírok, tőzsde
 - C Vállalkozás pénzügyei
 - C Egyéni vállalkozás adózása
 - C Társas vállalkozási formák (bt, kft) adófizetési kötelezettségei
 - B A vállalkozási formák jellemzői
 - B Vállalkozás létesítése
 - B A szükséges tárgyi és személyi (munkaerő) feltételek kialakítása
 - C Az üzleti terv felépítése, tartalma, a tervezés módszerei, GYELV-elemzés
 - C Pályázatkészítés, a támogatások igénybevételének szabályai
 - B A vállalkozás működtetése
 - B A vállalkozás átalakításának és megszüntetésének formái
 - C A piackutatás módszerei
 - A Bizonylati elv és fegyelem, bizonylatok kitöltése
 - C Az üzleti tárgyalás résztvevői, menete, kiértékelése
 - A Nyilvántartások vezetése
 - A Számítógépes adatnyilvántartás
 - B A kommunikáció módszerei, eszközei
 - A Az üzleti levelezés szabályai
 - B Piaci ismeretek (a piac funkciói, szereplői, típusai)
 - B Piacbefolyásoló tényezők (eladás/vásárlás ösztönzés, reklám, személyes eladás, imázs)
 - C Beszerzést/vásárlást befolyásoló tényezők
 - C Beszerzés/vásárlás folyamata
 - C Logisztika
 - B Értékesítési módok
 - B Értékesítést befolyásoló tényezők
- A szint megjelölésével a szakmai készségek:
- 2 ECDL 2. m. Operációs rendszerek
 - 2 ECDL 3. m. Szövegszerkesztés
 - 2 ECDL 4. m. Táblázatkezelés
 - 2 ECDL 5. m. Adatbázis-kezelés
 - 2 ECDL 6. m. Prezentáció
 - 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
 - 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
 - 4 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
 - 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
 - 4 Szakmai nyelvű beszéd-készség
 - 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
 - 3 Telefonálás idegen nyelven

- 3 Információforrások kezelése
- 4 Számolási készség

Személyes kompetenciák:

Önállóság
Pontosság
Rugalmasság
Megbízhatóság
Felelősségtudat
Döntésképeség
Kockázatvállalás
Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
Külső megjelenés
Szorgalom, igyekezet

Társas kompetenciák:

Határozottság
Meggyőző készség
Irányítási készség
Tömör fogalmazás készsége
Kezdeményezőkézség
Konfliktusmegoldó készség
Kapcsolatteremtő készség
Udvariasság
Empatikus készség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Okok feltárása
Lényegfelismerés (lényeglátás)
Módszeres munkavégzés
Ismeretek helyénvaló alkalmazása
Helyzetfelismerés
Logikus gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2205-06 Gépüzemeltetés és -karbantartás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Erőgépet karbantart
Az állattartás gépeit karbantartja
Munkagépeket karbantart
Az épületeket, építményeket karbantartja

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- D Gépészeti és építészeti anyagismeret
- C Gépelemek
- C Mezőgazdasági erőgépek felépítése, működése
- B A talajművelés gépeinek felépítése, működése
- B A tápanyag-visszapótlás gépeinek felépítése, működése
- B Vetés és ültetés gépeinek felépítése, működése
- B A növényvédelem gépei felépítése, működése

- C Az öntözés gépei
- B A betakarítás gépei
- C Az állattartó telepek épületei, épületszerkezetek
- C Erőgépek karbantartása
- C Növénytermesztési munkagépek karbantartása
- C Állattartás gépeinek karbantartása
- C Állattartás épületeinek karbantartása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 ECDL 6. m. Prezentáció
- 3 Információforrások kezelése
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Pontosság
- Megbízhatóság
- Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Okok feltárás
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Módszeres munkavégzés
- Ismeretek helyénvaló alkalmazás
- Helyzetfelismerés
- Logikus gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2222-06 Növénytermesztés I.

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Növénytermesztési alapeladatokat végez
- Kiszolgálja a növénytermesztési munkagépeket
- Szakszerűen használja a kéziszerszámokat
- Szállítással kapcsolatos kézi rakodási munkát végez
- Előkészíti a tároló helyeket
- Karbantartja az épületeket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Talajművelés alapműveletei, eszközei, azok munkája,
- B Szervestrágyázás
- B Műtrágyázás
- B Szaporítás
- B Növényápolás
- B Betakarítás (termésbecslés, betakarítási módok)
- B Tartósítás, termények tárolása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség

4 Elemi számolási készség

4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Pontosság

Megbízhatóság

Kézügyesség

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Társas kompetenciák:

Határozottság

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Lényegfelismerés (lényeglátás)

Módszeres munkavégzés

Helyzetfelismerés

A környezet tisztán tartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2716-10 Növénytermesztés II.

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Talaj- és levegőhőmérsékletet, csapadékmennyiséget mér

Talaj- és vetőmag-mintavételezést végez

Talajvizsgálatot végeztet

Talajvédelmi munkát végez

Talajjavítást végez

Tarlóhántást végez

Szántást végez

Szántást elmunkál

Magágyat készít

Vetőmagot vet

Tápanyag-visszapótlást végez

Öntözést végez

Speciális növényápolást végez (idegenel, címerez)

Kártevők és kórokozók ellen védekezik

Gyomot irt (szabályoz)

Gazdálkodásához kapcsolódó információkat gyűjt (meteorológiai, jogszabály stb.)

Termésbecslést végez

Betakarítja a termést

Terményt kezel

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Agrometeorológia

C A talaj kialakulása

C A talaj fizikai, kémiai, biológiai tulajdonságai

B A talajok mintavétele, talajvizsgálati módszerek

C Talajrendszertan, talajtípusok

B Talajjavítás (savanyú, szikes, homok és láptalajok javítása)

B Talajvédelem: erózió és defláció

B Talajhasználat (vetésváltás)

B Öntözési ismeretek

- B Gabonafélék (búza, árpa, rozs, zab, kukorica) termesztése
- C Gyökér- és gumós növények (répafélék, burgonya) termesztése
- B Hüvelyesek (szója, takarmányborsó) termesztése
- B Ipari növények (napraforgó, repce) termesztése
- B Szálas takarmánynövények (lucerna, takarmánykeverékek) termesztése
- C Gyepgazdálkodás

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 ECDL 7. m. Információs és kommunikáció
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Információforrások kezelése
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzés

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Pontosság
- Megbízhatóság
- Precizitás
- Felelősségtudat
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Kézügyesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Okok feltárása
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Módszeres munkavégzés
- Ismeretek helyénvaló alkalmazása
- Helyzetfelismerés
- A környezet tisztán tartása
- Logikus gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2206-06 Környezet-, tűz- és munkavédelem

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Összegyűjti, tárolja a veszélyes anyagokat, hulladékokat és gondoskodik az ártalmatlanná tételükről
- Tűz esetén intézkedik
- Baleset esetén intézkedik
- Tűzvédelmi oktatást tart
- Balesetvédelmi oktatást tart

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Munkavédelmi rendszabályok
- A Védőfelszerelések és használatuk
- A Balesetvédelmi oktatást tart, dokumentál
- A Teendők balesetek esetén
- A Tűzvédelmi rendszabályok

- A Tűzoltókészülékek és tűzvédelmi eszközök
- A Teendők tűz esetén
- A Környezetvédelmi rendszabályok
- A Veszélyes anyagok és hulladékok
- A Környezetkárosító anyagok ártalmatlanná
- A szint megjelölésével a szakmai készségek:
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Információforrások kezelése
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Térérzékelés

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Megbízhatóság
- Felelősségtudat
- Szervezőkészség

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Konfliktusmegoldó készség

Módszerkompetenciák:

- Okok feltárása
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Módszeres munkavégzés
- Ismeretek helyén való alkalmazása
- Helyzetfelismerés
- A környezet tisztántartása
- Logikus gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2211-06 Állattartás I.

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Takarmányt érzékszervvel minősít
- Takarmányt előkészít
- Takarmányt kioszt, itat
- Állatot legeltet
- Állatokat ápol, csoportosít
- Kitrágyázást, almozást végez
- Istállót, berendezést takarít
- Istállót, berendezést fertőtlenít
- Trágyát kezel
- Rágcsáló-, rovarirtásról gondoskodik
- Közreműködik az ivarzó egyedek azonosításában, megfigyelésében, megjelölésében, elkülönítésében
- Extenzív állattartást végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Takarmányismeret és tartósítás
- A A takarmányok érzékszervi minősítése
- B A takarmány-előkészítés módjai

- A Etetés, itatás módja, rendje
- B A gazdasági állatok elhelyezése, gondozása
- B A gazdasági állatok szaporítása (alapfogalmak, ivarzás)
- B Az állat és környezete
- B Egészséges és beteg állat felismerése
- B Teendők beteg állattal, az elsősegélynyújtás módjai
- B Környezetvédelem (trágyakezelés, hullák és hulladékok ártalmatlanná tétele, kártevők elleni védekezés)
- B Állatvédelmi és -jólléti ismeretek (általános szabályok, tartás és állatszállítás szabályai)
- B Takarmány-előkészítés gépei

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Felelősségtudat
- Pontosság
- Megbízhatóság
- Kitartás
- Szorgalom, igyekezet
- Kézügyesség
- Erős fizikum

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés
- Helyzetfelismerés
- Figyelem-összpontosítás
- Intenzív munkavégzés
- A környezet tisztán tartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2717-10 Állattartás II.

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Takarmánymérleget számol
- Takarmányadagot állít össze
- Takarmányt tárol
- Takarmánymintát vesz, továbbít (vizsgálatra)
- Optimális elhelyezést és mikroklímát biztosít
- Figyelemmel kíséri az állat viselkedését, egészségügyi állapotát
- Állatot kezel, kezeltet
- Állatot mérlegel
- Állatot jelöl
- Állatot minősít
- Elvégzi vagy elvégezteti a pároztatást
- Vemhességet megállapít
- Ellést/fialást előkészít, levezet
- Újszülött állatot, anyaállatot ellát
- Állati termékhez (tej, tojás, gyapjú) jut
- Állati terméket kezel

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Testtájak
- B Emésztőkészülék felosztása, emésztés folyamata
- B A hím és a női nemi készülék anatómiai felépítése, működése
- B Tejmirigy felépítése, tejelválasztás, tejleadás jellemzői
- C A takarmányok kémiai alkotórészei
- C Takarmányozási alapismeretek (emészthetőség, táplálóérték, táplálóanyagok aránya, értékesítés)
- B Mintavétel, mintaküldés szabályai
- A Táplálóanyag-szükséglet, takarmányadag összeállítása
- C Értékmérő tulajdonságok
- B A gazdasági állatok szaporítása (pároztatás, vemhesség, ellés)
- C Nemesítés folyamata
- C A fertőző betegségek megelőzése, az állattartó telepek járványvédelme, a fertőtlenítés módjai
- B A bejelentési kötelezettség fogalma, módjai
- B Szarvasmarha, sertés, juh/kecske, baromfi tenyésztése
- B Fejés és tejkezelés gépei, berendezései

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 3 Elemi számolási készség
- 3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Önállóság
Felelősségtudat
Pontosság
Megbízhatóság
Rugalmasság
Döntésképeség
Kitartás
Szorgalom, igyekezet
Kézügyesség
Erős fizikum

Társas kompetenciák:

Határozottság
Meggyőzőkészség
Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés
Helyzetfelismerés
Figyelem-összpontosítás
Intenzív munkavégzés
Problémamegoldás, hibaelhárítás
A környezet tisztán tartása
Logikus gondolkodás
Lényegfelismerés (lényeglátás)

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2718-06 Kertészet

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Talajt előkészít
Tápanyag-utánpótlást végez
Gyümölcsöst telepít
Gyümölcsöst gondoz
Gyümölcsöst betakarít, csomagol
Szőlő telepítését végzi
Szőlő gondozását végzi
Szőlőt betakarít
Szabadföldi zöldségtermesztést folytat
Zöldségnövényt szaporít
Zöldségnövényt ápol
Zöldségnövényt betakarít, csomagol
Zöldségnövényt hajt

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C A gyümölcstermő növények csoportosítása, környezeti igénye
- C A gyümölcstermő növények részei
- C A gyümölcstermő növények szaporításának módjai
- B Gyümölcstüftvények létesítése
- B Fiatal fák és termő gyümölcsösök gondozása
- B A gyümölcs betakarítása, kezelése, csomagolása, tárolása
- C A szőlő környezeti igénye
- C A szőlőnövény részei
- C A szőlő szaporítási módjai
- B A szőlő telepítése
- B A fiatal és termő ültetvények gondozása
- B A szőlő betakarítása
- C A zöldségfélék csoportosítása, környezeti igénye
- C A zöldségfélék termesztési módjai, termesztő létesítmények
- C A zöldségfélék szaporítási módjai
- B A talaj-előkészítés, tápanyag-gazdálkodás, vetés
- B Ápolási munkák
- B Zöldségnövények betakarítása, áru-előkészítése, kezelése, tárolása, egyszerűbb tartósítási eljárások
- B Az ökotermesztés lehetőségei a zöldség-, gyümölcs-, szőlőtermesztésben

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Önállóság
Pontosság
Megbízhatóság
Kézügyesség
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Társas kompetenciák:

Határozottság
Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Lényegfelismerés (lényeglátás)

Módszeres munkavégzés
Helyzetfelismerés
A környezet tisztán tartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2212-06 Kiegészítő tevékenység

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Őrzi a hagyományokat (pl. állatot vág)

Falusi vendéglátást folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C A falusi vendéglátás módjai
- C A kisüzemi élelmiszer-termelés és termékfeldolgozás sajátosságai
- C Térségi turizmusfejlesztés, falusi turizmus
- B Élelmiszerbiztonság, fogyasztóvédelem szabályai

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédképesség
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 3 Elemi számolási készség
- 3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Pontosság

Megbízhatóság

Állóképesség

Kézügyesség

Türelem

Szervezőképesség

Külső megjelenés

Társas kompetenciák:

Határozottság

Irányítási készség

Meggyőző készség

Konfliktusmegoldó készség

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Helyzetfelismerés

Figyelem-összpontosítás

A környezet tisztántartása

Logikus gondolkodás

A 33 621 02 1000 00 00 azonosító számú, Gazda megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2201-06	Kereskedelem, vállalkozás és ügyvitel

2205-06	Gépüzemeltetés és -karbantartás
2222-06	Növénytermesztés I.
2716-10	Növénytermesztés II.
2206-06	Környezet-, tűz- és munkavédelem
2211-06	Állattartás I.
2717-10	Állattartás II.
2718-06	Kertészet
2212-06	Kiegészítő tevékenység

A 33 621 02 0100 31 01 azonosító számú, Aranykalászos gazda megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2201-06	Kereskedelem, vállalkozás és ügyvitel
2205-06	Gépüzemeltetés és -karbantartás
2222-06	Növénytermesztés I.
2716-10	Növénytermesztés II.
2206-06	Környezet-, tűz- és munkavédelem
2211-06	Állattartás I.
2717-10	Állattartás II.
2718-06	Kertészet

A 33 621 02 0100 21 01 azonosító számú, Ezüstkalászos gazda megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2222-06	Növénytermesztés I.
2206-06	Környezet-, tűz- és munkavédelem
2211-06	Állattartás I.
2718-06	Kertészet

A 33 621 02 0100 21 02 azonosító számú, Mezőgazdasági munkás megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2206-06	Környezet-, tűz- és munkavédelem
2222-06	Növénytermesztés I.
2211-06	Állattartás I.

V.

VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

A 33 621 02 1000 00 00 azonosító számú, Gazda megnevezésű szakképesítéshez és a 33 621 02 0100 31 01 azonosító számú, Aranykalászos gazda megnevezésű részszakképesítéshez mezőgazdasági vontató vezetésére érvényes vezetői engedély (T, illetve C+E, C1+E kategória, vagy B kategória)

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2201-06 Kereskedelem, vállalkozás és ügyvitel

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Adminisztráció (nyilvántartások vezetése, bizonylat kitöltése, üzleti levél megírása, támogatás igénylése stb.) és gazdaságossági számítások (árbevétel, költség, nyereség, önköltség kiszámítása stb.)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Kereskedelemmel, a vállalkozás indításával, működtetésével, átalakításával vagy megszüntetésével kapcsolatos elméleti ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2205-06 Gépüzemeltetés és -karbantartás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Karbantartással kapcsolatos feladat végrehajtása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2222-06 Növénytermesztés I.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Növénytermesztési feladat végrehajtása (növénytermesztési munkagépek kiszolgálása, rakodás, tárolóhely előkészítése, kéziszerszámok használata, egyszerű növénytermesztési munkák elvégzése)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Az általános növénytermesztés elméleti ismeretei

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2716-10 Növénytermesztés II.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Adott növénytermesztési feladat végrehajtása (beállítás, üzemeltetés, alkalmazás, alapvető vizsgálatok elvégzése), felismerési feladat (pl. kultúr- és gyomnövények, kultúrnövények magjai, talajtípusok, kártevők, kórokozók), szakmai számítások

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Az éghajlattan, agrometeorológia, talajtan és a részletes növénytermesztés elméleti ismeretei

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2206-06 Környezet-, tűz- és munkavédelem

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Környezet-, tűz- és munkavédelem elméleti ismeretei

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2211-06 Állattartás I.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Állattartási feladat végrehajtása (pl. takarmány-előkészítés, -kiosztás, itatás, kitrágyázás, állatápolás, legeltetés, trágyakezelés, takarítás, fertőtlenítés), felismerési feladat (pl. tenyésztett állatfajok, ivarzó, valamint beteg állat, takarmányok)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Általános állattenyésztési és takarmányozástani alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2717-10 Állattartás II.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Állattartási feladat végrehajtása (beállítás, üzemeltetés, alkalmazás, alapvető vizsgálatok elvégzése), felismerési feladat (pl. csoportok, testtájak, tenyésztett állatok fajtái és típusai), szakmai számítások

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Anatómiai, élettani, állattenyésztési, takarmányozástani, állategészségügyi ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2718-06 Kertészet

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Kertészeti feladat végrehajtása (pl. talaj-előkészítés magvetéshez, magvetés szabadföldbe, ültető gödör kiásása, öntözés, kertészeti kisgépek üzemeltetése), felismerési feladat (pl. növényi rész, faj, palánta, károsító, kórkép)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2212-06 Kiegészítő tevékenység

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A kisüzemi élelmiszertermelés, termékfeldolgozás, falusi vendéglátás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 33 621 02 1000 00 00 azonosító számú, Gazda megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 10

3. vizsgarész: 5

4. vizsgarész: 25

5. vizsgarész: 5

6. vizsgarész: 5

7. vizsgarész: 25

8. vizsgarész: 10

9. vizsgarész: 5

A 33 621 02 0100 31 01 azonosító számú, Aranykalászos gazda megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 10

3. vizsgarész: 10

4. vizsgarész: 20

5. vizsgarész: 10

6. vizsgarész: 10

7. vizsgarész: 20

8. vizsgarész: 10

A 33 621 02 0100 21 01 azonosító számú, Ezüstkalászos gazda megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

3. vizsgarész: 35

5. vizsgarész: 10

6. vizsgarész: 35

8. vizsgarész: 20

A 33 621 02 0100 21 02 azonosító számú, Mezőgazdasági munkás megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

3. vizsgarész: 45

5. vizsgarész: 10

6. vizsgarész: 45

A 33 621 02 1000 00 00 azonosító számú, Gazda megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 621 02 0100 31 01 azonosító számú, Aranykalászos gazda megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

9. vizsgarész: 100

A 33 621 02 1000 00 00 azonosító számú, Gazda megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 621 02 0100 21 01 azonosító számú, Ezüstkalászos gazda megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 10
4. vizsgarész: 35
7. vizsgarész: 35
9. vizsgarész: 10

A 33 621 02 1000 00 00 azonosító számú, Gazda megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 621 02 0100 21 02 azonosító számú, Mezőgazdasági munkás megnevezésű részsakképesítéssel rendelkezik

1. vizsgarész: 15
2. vizsgarész: 15
4. vizsgarész: 25
7. vizsgarész: 25
8. vizsgarész: 10
9. vizsgarész: 10

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése.

Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri.

Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani.

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

VI.

ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Gazda	Aranykalászos gazda	Ezüstkalászos gazda	Mezőgazdasági munkás
Állatjelölő eszközök	X	X	X	
Állatgyógyászati eszközök	X	X	X	
Ellési eszközök	X	X	X	X
Anyaaállat és újszülött ápolásához szükséges eszközök	X	X	X	X
Mérlegek	X	X	X	
Ló, szarvasmarha, sertés, juh ápolás és gondozás eszközei	X	X	X	X
Villanypástor berendezés és tartozékai	X	X	X	X
Inszeminálás eszközei (állatfajonként)	X	X		
Állategészségügyi vizsgáló műszerek	X	X		
Talajvizsgáló eszközök, műszerek	X	X		
Meteorológiai mérőeszközök	X	X		
Talajművelő eszközök, erő- és munkagépek	X	X	X	X
Öntözőberendezések	X	X	X	X
Növényápolási eszközök	X	X	X	X
Növényvédelem gépei, eszközei	X	X	X	X
Gépkarbantartás szerszámjai, eszközei	X	X	X	X
Kéziszerszámok	X	X	X	X
Szerelőszerszámok	X	X	X	X
Kőműves kéziszerszámok	X	X		
Építőipari kisgépek	X	X	X	X
Mérőeszközök	X	X	X	X
Növényház, fóliasátor	X	X	X	
Kertészeti kéziszerszámok	X	X	X	

Szőlészeti kiségek	X	X	X	
Gyümölcskertészet kiségei, eszközei	X	X	X	
Konyhaeszközök, berendezések, kiségek	X			
Sertésvágás eszközei	X			
Füstölőkamra	X			
Egyéni védőfelszerelés	X	X	X	X
Munkabiztonsági berendezések	X	X	X	X

VII.

EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 80 óra a második tanévet követően 120 óra.

”

6. Az R. 2. számú mellékletének 22. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„22. INSZEMINÁTOR SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

**22. INSZEMINÁTOR SZAKKÉPESÍTÉS
SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI**

I.

AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 31 641 01
2. A szakképesítés megnevezése: Inszeminátor
3. Szakképesítések köre

3.1	Részszerakképesítés	Nincs	
-----	---------------------	-------	--

3.2	Szerakképesítés-elágazások		
		Azonosítószám:	31 641 01 0010 31 01
		Megnevezés:	Inszeminátor (baromfi és kisállat)
		Azonosítószám:	31 641 01 0010 31 02
		Megnevezés:	Inszeminátor (juh és kecske)
		Azonosítószám:	31 641 01 0010 31 03
		Megnevezés:	Inszeminátor (ló)
		Azonosítószám:	31 641 01 0010 31 04
		Megnevezés:	Inszeminátor (sertés)
		Azonosítószám:	31 641 01 0010 31 05
		Megnevezés:	Inszeminátor (szarvasmarha)

3.3	Szerakképesítés-ráépülés	Nincs	
-----	--------------------------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 3250

5. Képzés maximális időtartama:

Szerakképesítés megnevezése	Szerakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Inszeminátor	–	500

II.

EGYÉB ADATOK

SZAKÉPESÍTÉS-ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Inszeminátor (baromfi és kisállat)

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: 3 éves állattenyésztési gyakorlat

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 40%

3. Gyakorlat aránya: 60%

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): –

Időtartama (évben vagy félévben): –

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKÉPESÍTÉS-ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Inszeminátor (juh és kecske)

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: 3 éves állattenyésztési gyakorlat

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 40%

3. Gyakorlat aránya: 60%

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): –

Időtartama (évben vagy félévben): –

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKÉPESÍTÉS-ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Inszeminátor (ló)

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: 3 éves állattenyésztési gyakorlat

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 40%

3. Gyakorlat aránya: 60%

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): –

Időtartama (évben vagy félévben): –

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKÉPESÍTÉS-ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Inszeminátor (sertés)

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: 3 éves állattenyésztési gyakorlat

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 40%

3. Gyakorlat aránya: 60%

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): –

Időtartama (évben vagy félévben): –

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKÉPESÍTÉS-ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Inszeminátor (szarvasmarha)

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: 3 éves állattenyésztési gyakorlat

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 40%

3. Gyakorlat aránya: 60%

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): –

Időtartama (évben vagy félévben): –

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
3250	Állatorvosi szaksegéd (felcser)

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Állategészségügyi feladatokat lát el

Állattenyésztési feladatokat lát el

Adminisztrációt végez, kommunikál

Elvégzi a biztonsági feladatokat

Leveszi és kezeli a spermát

Termékenyít

Felismeri a vemhességet

Egyes rendellenességeket felismer és az állatorvos utasításának megfelelően kezel

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
31 621 03	Állattenyésztő
54 621 03	Állattenyésztő és állategészségügyi technikus

IV.

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1824-10 Inszeminálás feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Figyelemmel kíséri az állat viselkedését, egészségi állapotát

Életjelenségeket figyel

Klinikai alapértékeket mér

Értesíti az állatorvost, szükség esetén teljesíti bejelentési kötelezettségét

Kezeli a beteg állatot az állatorvos utasítása szerint, vagy részt vesz a terápiás beavatkozásokban

Ismeri a gyakrabban használt gyógyszereket és alkalmazásuk módját

Előkészíti a kezeléshez, inszemináláshoz szükséges anyagokat, gyógyszereket és eszközöket

Elsősegélyt nyújt az állatnak

Segédkezik az állatorvosi kezeléskor

Fertőtleníti, sterilizál

Betartja az állatok védelméről és kíméletéről szóló törvényt

Meghatározza a termékenyítés optimális időpontját

Betartja a vegyszerekre, gyógyszerekre és mérgező anyagokra vonatkozó előírásokat

Ismeri a tenyészállatok tartási és takarmányozási igényeit, tanácsot ad Felismeri az egyes szaporodásbiológiai rendellenességeket és kezeli azokat

Felismeri a nemi úton átvihető fertőző betegségeket

Elbírálja a nemi apparátus egészségi állapotát

Tanácsot ad a párosítással, pároztatással kapcsolatban

Biztosítja a csíraszegény spermagyűjtés higiéniai feltételeit

Előkészíti, rögzíti az állatot

Betartja a higiéniai előírásokat

Új biotechnológiai eljárásokat alkalmaz

Értékeli a szaporodásbiológiai mutatószámokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

A A hím és a női nemi készülék anatómiai felépítése, működése

A Neurohormonális szabályozás folyamata

B A szaporodás élettana

A Ivar- és tenyészérettség ismerete állatfajonként

C Fertőtlenítés, sterilizálás gépeinek, berendezéseinek működtetése

C Az egészséges állat életjelenségei

B A beteg állat felismerése megjelenése alapján

C A klinikai alapértékek felvétele

D Gyógyszerismeret, a gyógyszerek alkalmazása

B Segítségnyújtás módjai az állatorvosi kezeléskor

C A nem fertőző betegségek megelőzése

C A fertőző betegségek felismerése, megelőzése

B Az állattartó telepek járványvédelmének szabályai

B A mezőgazdasági haszonállatok tartásának állatvédelmi szabályai

B Az állatokkal való szakszerű bánásmód

C Az eszközök tisztogatása, sterilizálása

E Szaporodásbiológiai mutatószámok értékelése

A A hím nemi reflexek jelentősége

- A Az erekció és az ejakuláció fogalmának, folyamata
- A Az ondó jellemzői: az ondósejtek, életjelenségeik, rendellenességeik, az ondóplazma, az ondó tulajdonságai
- A A hím állatok nemi viselkedésének típusai
- A A petesejt megtermékenyülése, a beágyazódás folyamata
- A A magzat fejlődésének szakaszai
- A A tojás képződése
- A Az involúció élettana
- C A tenyészállatok takarmányozása
- C A takarmányok beltartalmi értékei
- C A makro- és mikroelemek, valamint a vitaminok szaporodásban betöltött szerepe
- C A takarmányozási hibákból eredő meddőség
- C A tenyészállatok tartásának technológiája
- C A tenyészállatok tartásának higiénája
- C Állatfajták
- C A fajtanemesítés folyamata
- B Gazdasági állatok szaporításának módjai
- C Értékmérő tulajdonságok
- C Tenyésztési eljárások
- A A nemi úton terjedő fertőző betegségek és az ellenük való védekezés
- A A vemhességre utaló általános tünetek
- A Rectális és vaginális vizsgálat menete
- A Ultrahangvizsgálat menete
- B Egyéb vizsgálati lehetőségek
- A A vemhesség megállapításának állatfajonkénti jellegzetességei
- A A vemhesség szakaszai
- A A vetélés tünetei, felismerése
- A A méhben elhalt és megrekedt magzatok sorsa
- A Az anyai szervezet vemhességgel kapcsolatos zavarai
- A A segélynyújtáshoz szükséges eszközök, műszerek, gyógyszerek
- A A vértelen és véres segélynyújtás módjai
- A A szülőút sérülései
- A Meddőség diagnosztikája
- A A meddőség
- A Az ivarzás rendellenességei
- A Petefészek megbetegedései
- A A petevezető megbetegedései
- A A méh, a hüvely és a péra megbetegedései
- A Tünetmentes meddőség
- A A hím állatok nemi működésének zavarai
- A Hormonális eredetű meddőség
- A Párásképtelenség felismerése
- A Termékenyítőképtelenség felismerése
- A Az egyszerű meddőségi kezelések
- A Az egyes készítmények hatásmechanizmusa
- A Méhöblítés, méhinfúzió alkalmazásának szabályai
- A Egyéb gyógykezelési módszerek
- A Ivarzásszinkronizálás módja
- B Biotechnológiai eljárások
- A Alkalmazható készítmények
- A Ondóvételi eszközök előkészítése
- A A csíraszegény spermagyűjtés feltételeinek megteremtése

- A A hímvivő állat előkészítése
- A A reflexek serkentése
- A Az ondó vétel technikája
- A Az ondó állatfajonkénti jellegzetességei
- A Makroszkópos vizsgálat részei
- A Mikroszkópos vizsgálat menete
- A Az ondó értékelése
- A A termékenyülést biztosító sperma mennyisége és a spermiumszám megállapítása
- A Az alkalmazható hígítók
- A A hígítás mértéke, menete
- A A konzerválás módjai
- B Az ellenőrzés módszerei
- A A sperma tárolása
- A Tárolóedények és kezelésük
- A A mélyhűtött és a friss ondó kezelése, tárolása, szállítása
- A A szállítás eszközei
- A A külső nemi szervek vizsgálata
- A A hüvely és a hüvelytornác vizsgálata kézzel, hüvelytükrrel és rektális úton
- A A belső nemi szervek vizsgálata
- A A nemi szervek inszeminálást kizáró elváltozásai
- A Szaporodásbiológiai mutatószámok értékelése
- A szint megjelölésével a szakmai készségek:
 - 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
 - 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
 - 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
 - 3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Állóképesség

Önállóság

Kéz ügyesség

Testi erő

Precizitás

Döntésképeség

Tapintás

Tűrőképesség

Pontosság

Stabil kéztartás

Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

Hatékony kérdés készsége

Határozottság

Segítő készség

Empatikus készség

Meggyőző készség

Irányítási készség

Közérthetőség

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség

Ismeretek helyénvaló alkalmazása

A környezet tisztántartása

Következtetési képesség
Okok feltárása
Problémaelemzés, -feltárás
Logikus gondolkodás
Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3135-10 Inszeminátor munka-, tűz-, környezetvédelmi és adminisztratív feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Vállalkozást folytat

Tevékenységét a jogszabályban előírt módon dokumentálja Teljesíti adatszolgáltatási kötelezettségét

Leltároz

Adózik

Alkalmazza az ENAR-t, ismeri az állatok azonosításának módjait

Betartja a veszélyes anyagok megsemmisítésére vonatkozó környezetvédelmi előírásokat

Tűz esetén intézkedik

Nyilvántartást vezet

Bizonylatot állít ki

Üzleti levelezést folytat

Számítógépes szoftvereket használ

Használja a védőeszközöket és a védőruházatot

Betartja a vegyszerekre, gyógyszerekre és mérgező anyagokra vonatkozó előírásokat

Jelenti és elhárítja a balesetveszélyes helyzeteket

Elsősegélyt nyújt

Jelentést, kimutatást készít, adatszolgáltatást végez

Beszerzi a szükséges engedélyeket

Kapcsolatot tart partnerekkel, szakhatóságokkal, laboratóriumokkal, ügyfelekkel, szakszervezetekkel

Minőségbiztosítással kapcsolatos feladatokat végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- D A vállalkozás erőforrása
- D Vállalkozási formák
- D Üzleti vállalkozás tervezése
- D Vállalkozás alapítása, működtetése, megszüntetése
- D Gazdálkodás eredményessége
- D Hitelezési formák
- C Leltározás szabályai
- C Leltározás módja
- C Adózás szabályai
- D Általános jogi alapismeretek
- D Jogviszonyok alapjai (tulajdonjog, kötelmi jog)
- C Munkajogi, munkaügyi ismeretek,
- D A munkanélkülivé válás jogi alapismeretei
- C Az állattenyésztésben dolgozók adózási módjai
- D Nyilvántartások vezetése
- D Bizonylatok kitöltése
- D Könyvvitel alapjai
- C Állatok azonosítása
- D Számítógépes adatnyilvántartás
- D A kapcsolattartás módjai

- D Számítógépes adatszolgáltatás
- D Jelentések készítése, továbbítása
- D Minőségbiztosítás
- C Munkavédelmi rendszabályok
- C Védőfelszerelések és használatuk
- B Teendők balesetek esetén
- C Tűzvédelmi rendszabályok
- B Tűzoltó készülékek és tűzvédelmi eszközök elhelyezése, használata
- B Teendők tűz esetén
- B Környezetvédelmi rendszabályok
- B Veszélyes anyagok és hulladékok
- C Környezetkárosító anyagok ártalmatlanná tétele

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Elemi számolási készség
- 2 ECDL 2. m. Operációs rendszerek
- 2 ECDL 3. m. Szövegszerkesztés
- 2 ECDL 4. m. Táblázatkezelés
- 2 ECDL 5. m. Adatbázis-kezelés
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 2 Köznyelvi beszédképesség

Személyes kompetenciák:

- Precizitás
- Döntésképeség
- Felelősségtudat
- Pontosság
- Megbízhatóság
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Önállóság

Társas kompetenciák:

- Hatékony kérdés készsége
- Határozottság
- Segítőkészség
- Irányítási készség
- Közérthetőség
- Kapcsolatfenntartó készség
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Ismeretek helyénvaló alkalmazása
- Következtetési képesség
- Okok feltárása
- Problémaelemzés, -feltárás
- Logikus gondolkodás
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Áttekintő képesség
- Tervezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1826-10 Inszeminátor feladatai (baromfi és kisállat)

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Elvégzi az ondó makroszkópos és mikroszkópos vizsgálatát
- Dönt az ejakulátum felhasználásáról
- Azonnal felhasználja az ondót
- Hígítja, konzerválja, csomagolja, szállítja az ondót
- Előkészíti felhasználásra az ondót
- Végrehajtja az inszeminálást
- Előkészíti az eszközöket
- Megfelelően rögzíteti a tojót
- A tojó kloákájába (petevezetőjébe) juttatja az ondót
- Betartja a higiéniai előírásokat
- Ütemezi az inszeminálásokat
- Nyúl esetében kiválasztja az inszeminálás legoptimálisabb időpontját munkaszervezés szempontjából
- Ivarzást szinkronizál vagy biostimulációt javasol
- Leveszi az ondót a baktól műhüvellyel
- A hígított ondót üvegpipettába szívja
- Rögzíteti az anyát
- Bejuttatja az ondót a női nemi utakba
- Az ondót a méhszájhoz juttatja
- Hormonális kezelést végez
- Vemhességvizsgálatot végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A A biostimuláció jelentősége
- A A mesterséges termékenyítés jelentősége, feltételei
- A Az ivarzás
- A Az ivarzás rendellenességei
- A A csendesen ivarzó kiválogatása
- A Tojástermelő képesség
- A A tenyésztóterméketlenségének okai
- A A vemhességre utaló általános tünetek
- A A vemhesség megállapításának állatfajonkénti jellegzetességei
- B Vetélés, koraellés
- A A meddőség
- A Ivarzásszinkronizálás módja
- B Biotechnológiai eljárások
- A Ondóvételi eszközök előkészítése
- A A csíraszegény spermagyűjtés feltételeinek megteremtése
- A A hímvárú állat előkészítése
- A A hímek ivari tevékenységének bemutatása
- A A reflexek serkentése
- A Az ondóvétel eszközei
- A Az ondó vétel technikája
- A Az ondó állatfajonkénti jellegzetességei
- A Az ondó minőségét befolyásoló tényezők
- A A spermaszállítás eszközei
- A Az ondó konzerválása mélyhűtéssel
- A A sperma tárolása
- A Makroszkópos vizsgálat részei
- A Mikroszkópos vizsgálat menete
- A Az ondó értékelése

- A A termékenyülést biztosító sperma mennyisége és a spermiumszám megállapítása
- A Az alkalmazható hígítók
- A Az ondó hígításának szabályai
- A A hígítás mértéke, menete
- A Az ellés utáni első ivarzás időpontja
- A A külső nemi szervek vizsgálata
- A Az inszeminálás optimális időpontja
- A Az inszeminálás eszközei
- A Az eszközök tisztogatása, sterilizése
- A Az eszközök szállítása, tárolása
- A Az egyes állatfajok inszeminálásának végrehajtása
- A Az inszeminálás eredményét befolyásoló tényezők

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Precizitás
- Döntésképeség
- Tapintás
- Tűrőképesség
- Felelősségtudat
- Pontosság
- Stabil kéztartás
- Megbízhatóság
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Hatékony kérdés készsége
- Határozottság
- Segítőkézség
- Empatikus készség
- Meggyőző készség
- Irányítási készség
- Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

- Ismeretek helyénvaló alkalmazása
- A környezet tisztántartása
- Következtetési képesség
- Okok feltárása
- Problémaelemzés, -feltárás
- Logikus gondolkodás
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1827-10 Inszeminátor feladatai (juh és kecske)

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Ivarzást szinkronizál vagy biostimulációt javasol
- Segít az üzekedők kiválogatásában, ellenőrzi az ivarzást
- Leveszi az ondót
- Makroszkópos és mikroszkópos ondóvizsgálatot végez

Hígítja, konzerválja, csomagolja, szállítja az ondót

Elvégzi az inszeminálást

Segédkezővel megfelelő helyzetben rögzíteti az anyát

A péra környékét fertőtleníti

A hüvelyt hüvelytükörrel feltárja

A megfelelő mennyiségű hígított vagy hígítatlan ondót az inszemináló pipettával a nyakcsatornába fecskendezi

Dönt az ismételt termékenyítés(ek) optimális időpontjáról

Felismeri a vemhességet

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A A mesterséges termékenyítés jelentősége, feltételei
- A Az ivarzás
- A Az ivarzás rendellenességei
- A A nemi ciklus fogalma, jellemzése
- A A biostimuláció jelentősége
- A A vemhességre utaló általános tünetek
- A A vemhesség megállapításának állatfajonkénti jellegzetességei
- A Ultrahangvizsgálat menete
- A A vemhesség idejének megállapítása
- A Az involúció jellemzői
- A Az ellések közötti idő befolyásolása
- B Vetélés, koraellés
- A A meddőség
- A Ivarzásszinkronizálás módja
- A A visszaivarzók vemhesítése
- B Biotechnológiai eljárások
- A Ondóvételi eszközök előkészítése
- A A csíraszegény spermagyűjtés feltételeinek megteremtése
- A A hímek ivari tevékenységének bemutatása
- A A hímiarú állat előkészítése
- A A reflexek serkentése
- A Az ondó vétel technikája
- A Az ondó állatfajonkénti jellegzetességei
- A Az ondó értékelése
- A Az ondó minőségét befolyásoló tényezők
- A A spermaszállítás eszközei
- A Az ondó konzerválása mélyhűtéssel
- A Makroszkópos vizsgálat részei
- A Mikroszkópos vizsgálat menete
- A A termékenyülést biztosító sperma mennyisége és a spermiumszám megállapítása
- A Az alkalmazható hígítók
- A Az ondó hígításának szabályai
- A A hígítás mértéke, menete
- A Tárolóedények és kezelésük
- A Az ivarzók kiválogatása
- A A csendesen ivarzók kiválogatása
- A Az ellés utáni első ivarzás időpontja
- A A külső nemi szervek vizsgálata
- A A nemi szervek inszeminálást kizáró elváltozásai
- A Az inszeminálás optimális időpontja
- A Az inszeminálás eszközei

- A Az eszközök tisztogatása, sterilizése
 - A Az eszközök szállítása, tárolása
 - A Az egyes állatfajok inszeminálásának végrehajtása
 - A Az inszeminálás eredményét befolyásoló tényezők
 - B A legeltetés és a termékenyítés összefüggései
- A szint megjelölésével a szakmai készségek:
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
 - 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
 - 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
 - 3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Precizitás
 Döntésképeség
 Tapintás
 Tűrőképesség
 Felelősségtudat
 Pontosság
 Stabil kéztartás
 Megbízhatóság
 Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Hatékony kérdésés készsége
 Határozottság
 Segítőkészség
 Empatikus készség
 Meggyőző készség
 Irányítási készség
 Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyénvaló alkalmazása
 A környezet tisztántartása
 Következtetési képesség
 Okok feltárása
 Problémaelemzés, -feltárás
 Logikus gondolkodás
 Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1828-10 Inszeminátor feladatai (ló)

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Észreveszi a rendellenességeket a sárlásban
 Közreműködik a próbáztatásban
 Rektális vizsgálatot végez
 Hüvelyvizsgálatot végez
 Ultrahangos vemhességvizsgálatot végez
 Megítéli a kanca egészségi állapotát
 Megállapítja a termékenyítés időpontját
 Dönt az ismételt termékenyítés(ek)ről
 Biztosítja a csíraszegény spermagyűjtés higiéniai feltételeit
 Előkészíti a szükséges anyagokat és eszközöket
 Gondoskodik a balesetmentes munkavégzés feltételeiről

Leveszi az ondót
Makroszkópos és mikroszkópos vizsgálatot végez
Dönt az ejakulátum felhasználásáról
Hígítja, konzerválja, csomagolja, szállítja az ondót
Megfelelően rögzíteti a kancát
A péra környékét megtisztítja
A fark tövét bepólyázza
Az ondót a méhbe juttatja katéterrel
Felismeri és megoldja a felmerülő technikai problémákat
Meddő kancák esetében segítséget nyújt az állatorvosnak a kórhatározáshoz, segít a kezelésnél
Megállapítja a vemhességet

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Az egyszerű meddőségi kezelések
- A Az egyes készítmények hatásmechanizmusa
- A Egyéb gyógykezelési módszerek
- A Az ondónyerés módja állatfajonként
- A Ondóvételi eszközök előkészítése
- A A csíraszegény spermagyűjtés feltételeinek megteremtése
- A A hímivarú állat előkészítése
- A A reflexek serkentése
- A Az ondó vétel technikája
- A Makroszkópos vizsgálat részei
- A Mikroszkópos vizsgálat menete
- A Az ondó értékelése
- A A termékenyülést biztosító sperma mennyisége és a spermiumszám megállapítása
- A Az alkalmazható hígítók
- A A hígítás mértéke, menete
- A A konzerválás módjai
- B Az ellenőrzés módszerei
- A Tárolóedények és kezelésük
- A A mélyhűtött és a friss ondó kezelése, tárolása, szállítása
- A A szállítás eszközei
- A Az ivarzók kiválogatása
- A Az ellés utáni első ivarzás időpontja
- A A külső nemi szervek vizsgálata
- A A hüvely és a hüvelytornác vizsgálata kézzel, hüvelytükörrel és rektális úton
- A A belső nemi szervek vizsgálata
- A A nemi szervek inszeminálást kizáró elváltozásai
- A Az inszeminálás optimális időpontja
- A Az inszeminálás eszközei
- A Az eszközök tisztogatása, sterilizése
- A Az eszközök szállítása, tárolása
- A Az egyes állatfajok inszeminálásának végrehajtása
- A Az inszeminálás eredményét befolyásoló tényezők

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Precizitás
Döntésképeség
Tapintás
Tűrőképesség
Felelősségtudat
Pontosság
Stabil kéztartás
Megbízhatóság
Kézügyesség
Társas kompetenciák:
Hatékony kérdés készsége
Határozottság
Segítőkészség
Empatikus készség
Meggyőző készség
Irányítási készség
Közérthetőség
Módszerkompetenciák:
Ismeretek helyénvaló alkalmazása
A környezet tisztántartása
Következtetési képesség
Okok feltárása
Problémaelemzés, -feltárás
Logikus gondolkodás
Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1829-10 aInszeminátor feladatai (sertés)

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Figyelembe veszi a sertés kan párzási viselkedését
Felismeri a csökkent libidót és okait
Tanácsot ad a spermatermelést befolyásoló tényezőkről
Elvégzi a frakcionált ondóvételt
Makroszkópos és mikroszkópos ondóvizsgálatot végez
Hígítja, konzerválja, csomagolja, szállítja az ondó
Meghatározza a termékenyítés optimális idejét
A spermát inszemináló flakonokba dozírozza
Kiválasztja az inszemináló katétert és síkosítja
Letisztítja a pérát, szétárja a pérarést
Bevezeti a katétert
A koca hátára nyomást gyakoroltat
Infundálja a spermát
Nyugodt körülményeket biztosít
Javaslatot tesz, illetve dönt a termékenyítések számáról
Felismeri a vemhességre utaló tüneteket
Ultrahangos vemhességvizsgálatot végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

A A mesterséges termékenyítés jelentősége, feltételei
A Az ivarzás

- A Az ivarzás rendellenességei
 - A A tenyészállatok előkészítése
 - A A nemi ciklus fogalma, jellemzése
 - B Biotechnológiai eljárások
 - A A vemhességre utaló általános tünetek
 - A Ultrahangvizsgálat menete
 - A A vemhesség megállapításának állatfajonkénti jellegzetességei
 - A A vemhesség idejének megállapítása
 - B Vetélés, koraellés
 - A Az involúció jellemzői
 - A A fialás utáni első ivarzás
 - A Fialások közötti idő befolyásolása
 - A A hím állatok nemi működésének zavarai
 - A A meddőség
 - A Hormonális eredetű meddőség
 - A Méhhurut és méhgyulladás jellemzése, kezelése
 - A Párzasképtelenség felismerése
 - A Termékenyítőképtelenség felismerése
 - A Az ivarzők kiválogatása
 - A Ondóvételi eszközök előkészítése
 - A A csíraszegény spermagyűjtés feltételeinek megteremtése
 - A A hímvárú állat előkészítése
 - A A hímek ivari tevékenységének bemutatása
 - A A reflexek serkentése
 - A Az ondó vétel technikája
 - A Az ondó állatfajonkénti jellegzetességei
 - A Makroszkópos vizsgálat részei
 - A Mikroszkópos vizsgálat menete
 - A Az ondó értékelése
 - A Az ondó minőségét befolyásoló tényezők
 - A A spermaszállítás eszközei
 - A A termékenyülést biztosító sperma mennyisége és a spermiumszám megállapítása
 - A Az alkalmazható hígítók
 - A A hígítás mértéke, menete
 - A Az ondó hígításának szabályai
 - A A konzerválás módjai
 - B Az ellenőrzés módszerei
 - A Tárolóedények és kezelésük
 - A A mélyhűtött és a friss ondó kezelése, tárolása, szállítása
 - A Az inszeminálás optimális időpontja
 - A Az inszeminálás eszközei
 - A Az eszközök szállítása, tárolása
 - A Az egyes állatfajok inszeminálásának végrehajtása
 - A Az inszeminálás eredményét befolyásoló tényezők
 - B A legeltetés és a termékenyítés összefüggései
- A szint megjelölésével a szakmai készségek:
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
 - 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
 - 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
 - 3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Precizitás

Döntésképeség
Tapintás
Tűrőképesség
Felelősségtudat
Pontosság
Stabil kéztartás
Megbízhatóság
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Hatékony kérdésés készsége
Határozottság
Segítőkészség
Empatikus készség
Meggyőző készség
Irányítási készség
Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyénvaló alkalmazása
A környezet tisztántartása
Következtetési képesség
Okok feltárása
Problémaelemzés, -feltárás
Logikus gondolkodás
Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1830-10 Inszeminátor feladatai (szarvasmarha)

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Esetenként egyéb módszereket is alkalmaz
Meghatározza a termékenyítés optimális időpontját
Hígítja, konzerválja, csomagolja, szállítja az ondót
Előkészíti a szükséges anyagokat és eszközöket
Makroszkópos és mikroszkópos ondóvizsgálatot végez
Bejuttatja a spermát rectovaginális módszerrel
Javaslatot tesz, illetve dönt a termékenyítések számáról
Betartja a higiéniai rendszabályokat
Rektális vizsgálatot végez
Felismeri az ivarzási rendellenességeket
Egyszerű meddőségi kezeléseket végez
Méhöblítést és méhinfúziót végez
Esetenként biotechnológiai eljárásokat alkalmaz
Megállapítja a vemhességet

Tulajdonságprofil:

Szakmai, kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Nemi ciklus fogalma, jellemzése
- A Rectális és vaginális vizsgálat menete
- B Egyéb vizsgálati lehetőségek
- A A vemhesség megállapításának állatfajonkénti jellegzetességei
- A A vemhesség idejének megállapítása
- B Vetélés, koraellés

- A Meddőség diagnosztikája
 - A Az ivarzás
 - A Az ivarzás rendellenességei
 - A Termékenyítőképtelenség felismerése
 - A Az egyszerű meddőségi kezelések
 - A Az egyes készítmények hatásmechanizmusa
 - A Méhhurut és méhgyulladás jellemzése, kezelése
 - A Méhőblítés, méhinfúzió alkalmazásának szabályai
 - A Egyéb gyógykezelési módszerek
 - B Biotechnológiai eljárások
 - B Az ellenőrzés módszerei
 - A Az ondó jellemzése, tulajdonságai
 - A Az ondó vizsgálata
 - A A sperma hígítása
 - A Tárolóedények és kezelésük
 - A A mélyhűtött és a friss ondó kezelése, tárolása, szállítása
 - A A szállítás eszközei
 - A Az ivarzők kiválogatása
 - A A csendesen ivarzők kiválogatása
 - A Az ellés utáni első ivarzás időpontja
 - A A külső nemi szervek vizsgálata
 - A A hüvely és a hüvelytornác vizsgálata kézzel, hüvelytükörrel és rektális úton
 - A A belső nemi szervek vizsgálata
 - A A nemi szervek inszeminálást kizáró elváltozásai
 - A Az inszeminálás optimális időpontja
 - A Ráinfundálás, ráinszeminálás szabályai
 - A Az inszeminálás eszközei
 - A Az eszközök tisztogatása, sterilizése
 - A Az eszközök szállítása, tárolása
 - A Az egyes állatfajok inszeminálásának végrehajtása
 - A Az inszeminálás eredményét befolyásoló tényezők
 - B A legeltetés és a termékenyítés összefüggései
- A szint megjelölésével a szakmai készségek:
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
 - 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
 - 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
 - 3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Precizitás
- Döntésképeség
- Tapintás
- Tűrőképesség
- Felelősségtudat
- Pontosság
- Stabil kéztartás
- Megbízhatóság
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Hatékony kérdés készsége
- Határozottság
- Segítőkészség
- Empatikus készség

Meggyőző készség

Irányítási készség

Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyénvaló alkalmazása

A környezet tisztántartása

Következtetési képesség

Okok feltárása

Problémaelemzés, -feltárás

Logikus gondolkodás

Problémamegoldás, hibaelhárítás

A 31 641 01 0010 31 01 azonosító számú, Inszeminátor (baromfi és kisállat) megnevezésű szakképesítés-elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1824-10	Inszeminálás feladatai
3135-10	Inszeminátor munka-, tűz-, környezetvédelmi és adminisztratív feladatai
1826-10	Inszeminátor feladatai (baromfi és kisállat)

A 31 641 01 0010 31 02 azonosító számú, Inszeminátor (juh és kecske) megnevezésű szakképesítés-elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1824-10	Inszeminálás feladatai
3135-10	Inszeminátor munka-, tűz-, környezetvédelmi és adminisztratív feladatai
1827-10	Inszeminátor feladatai (juh és kecske)

A 31 641 01 0010 31 03 azonosító számú, Inszeminátor (ló) megnevezésű szakképesítés-elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1824-10	Inszeminálás feladatai
3135-10	Inszeminátor munka-, tűz-, környezetvédelmi és adminisztratív feladatai
1828-10	Inszeminátor feladatai (ló)

A 31 641 01 0010 31 04 azonosító számú, Inszeminátor (sertés) megnevezésű szakképesítés-elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1824-10	Inszeminálás feladatai
3135-10	Inszeminátor munka-, tűz-, környezetvédelmi és adminisztratív feladatai
1829-10	Inszeminátor feladatai (sertés)

A 31 641 01 0010 31 05 azonosító számú, Inszeminátor (szarvasmarha) megnevezésű szakképesítés-elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1824-10	Inszeminálás feladatai
3135-10	Inszeminátor munka-, tűz-, környezetvédelmi és adminisztratív feladatai
1830-10	Inszeminátor feladatai (szarvasmarha)

V.

VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1824-10 Inszeminálás feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A mesterséges termékenyítéshez, az állategészségügyi ismeretekhez kapcsolódó feladat

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Anatómiai, élettani, állattenyésztési, szaporodásbiológiai, takarmányozástani, állategészségügyi elméleti ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 50%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3135-10 Inszeminátor munka-, tűz-, környezetvédelmi és adminisztratív feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Adminisztráció, tervezés vagy munka-, tűz- és környezetvédelemmel kapcsolatos feladat

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gazdasági, szervezési, jogi, munka-, tűz- és környezetvédelmi elméleti ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 50%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1826-10 Inszeminátor feladatai (baromfi és kisállat)

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Baromfi vagy kisállat egyedének inszeminálása és egy kapcsolódó feladat

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Baromfi vagy kisállat mesterséges termékenyítésének elméleti ismeretei

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%

2. feladat 40%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1827-10 Inszeminátor feladatai (juh és kecske)

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Juh vagy kecske egyedének inszeminálása és egy kapcsolódó feladat

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Juh vagy kecske mesterséges termékenyítésének elméleti ismeretei

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%

2. feladat 40%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1828-10 Inszeminátor feladatai (ló)

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A ló egyedének inszeminálása és egy kapcsolódó feladat

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A ló mesterséges termékenyítésének elméleti ismeretei

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%

2. feladat 40%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1829-10 Inszeminátor feladatai (sertés)

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A sertés egyedének inszeminálása és egy kapcsolódó feladat

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A sertés mesterséges termékenyítésének elméleti ismeretei

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%

2. feladat 40%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1830-10 Inszeminátor feladatai (szarvasmarha)

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A szarvasmarha egyedének inszeminálása és egy kapcsolódó feladat

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A szarvasmarha mesterséges termékenyítésének elméleti ismeretei

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%

2. feladat 40%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 31 641 01 0010 31 01 azonosító számú, Inszeminátor (baromfi és kisállat) megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 30

2. vizsgarész: 20

3. vizsgarész: 50

A 31 641 01 0010 31 02 azonosító számú, Inszeminátor (juh és kecske) megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 30

2. vizsgarész: 20

4. vizsgarész: 50

A 31 641 01 0010 31 03 azonosító számú, Inszeminátor (ló) megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 30

2. vizsgarész: 20

5. vizsgarész: 50

A 31 641 01 0010 31 04 azonosító számú, Inszeminátor (sertés) megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 30

2. vizsgarész: 20

6. vizsgarész: 50

A 31 641 01 0010 31 05 azonosító számú, Inszeminátor (szarvasmarha) megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 30

2. vizsgarész: 20

7. vizsgarész: 50

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez, szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése.

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

VI.

ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Inszeminátor (baromfi és kisállat)	Inszeminátor (juh és kecske)	Inszeminátor (ló)	Inszeminátor (sertés)	Inszeminátor (szarvasmarha)
Mérőműszerek a klinikai alapértékek méréséhez	X	X	X	X	X
Állatgyógyászat gyógyszerelési eszközei	X	X	X	X	X
Mikroszkóp	X	X	X	X	X
Állatelőkészítés és rögzítés eszközei, tartozékai	X	X	X	X	X
Inszeminálás eszközei	X	X	X	X	X
Hím és női nemi készülékek	X	X	X	X	X
Ultrahang berendezés speciális tartozékokkal	X	X	X	X	X
Mélyhűtő berendezés	X	X	X	X	X
Szaporítóanyag speciális tároló és szállító eszközök	X	X	X	X	X
Számítástechnikai eszközök	X	X	X	X	X
Egyéni védőfelszerelés	X	X	X	X	X
Munkabiztonsági berendezések	X	X	X	X	X
Környezetvédelmi berendezések	X	X	X	X	X

”

7. Az. R. 2. számú mellékletének 23. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„23. KERTÉSZ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

23. KERTÉSZ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.

AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 31 622 01

2. A szakképesítés megnevezése: Kertész

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszerzőképzések		
		Azonosítószám:	31 622 01 0100 21 01
		Megnevezés:	Fűszernövény-termesztő
		Azonosítószám:	31 622 01 0100 21 02
		Megnevezés:	Gombatermesztő
		Azonosítószám:	31 622 01 0100 21 03
		Megnevezés:	Gyógynövénytermesztő
		Azonosítószám:	31 622 01 0100 21 04
		Megnevezés:	Kerti munkás

3.2	Szakképesítés-elágazások		
		Azonosítószám:	31 622 01 0010 31 01
		Megnevezés:	Dohánykertész
		Azonosítószám:	31 622 01 0010 31 02
		Megnevezés:	Gyümölcsstermesztő
		Azonosítószám:	31 622 01 0010 31 03
		Megnevezés:	Szőlőtermesztő
		Azonosítószám:	31 622 01 0010 31 04
		Megnevezés:	Zöldségtermesztő

3.3	Szakképesítés-ráépülés	Nincs	
-----	------------------------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 6113, 6114, 6115

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Kertész	2	2000

II.

EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS-ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Dohánykertész

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 40%

3. Gyakorlat aránya: 60%

[Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.]

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKKÉPESÍTÉS-ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Gyümölcstermesztő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 40%

3. Gyakorlat aránya: 60%

[Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.]

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKKÉPESÍTÉS-ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Szőlőtermesztő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 40%

3. Gyakorlat aránya: 60%

[Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.]

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKKÉPESÍTÉS-ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Zöldségtermesztő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 40%

3. Gyakorlat aránya: 60%

[Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.]

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Fűszernövény-termesztő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 1000

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Gombatermesztő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 1000

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Gyógynövénytermesztő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalakmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 1000

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Kerti munkás

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalakmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 400

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
6113	Zöldségtermesztő
6114	Gyümölcsstermesztő
6115	Szőlőtermesztő

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Vállalkozást alapít/működtet/szüntet meg

Tervet készít, kalkulációt végez

Előkészítő tevékenységet végez, végeztet
 Növényápolást végez, végeztet
 Eszközöket, gépeket használ, üzemeltet és karbantart
 Előírások szerint dolgozik, dolgoztat
 Dokumentációt használ, készít, készített
 Irányítási, szervezési feladatokat ellát
 Szaporítóanyagot előállít
 Növényt nevel, neveltet
 Piaci előkészítést végez, végeztet
 Értékesítést végez, végeztet
 Dohánytermesztési feladatokat lát el
 Gyümölcssteresztési feladatokat lát el
 Szőlőtermesztési feladatokat lát el
 Zöldségtermesztési feladatokat lát el
 Gombatermesztési feladatokat lát el
 Fűszernövény-termesztési feladatokat lát el
 Gyógynövénytermesztési feladatokat lát el
 3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 622 01 1000 00 00	Dísznövénykertész
54 621 04	Növénytermesztési, kertészeti és növényvédelmi technikus

IV.

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2219-06 Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Vállalkozást hoz létre
 Biztosítja a belső és külső forrásokat a vállalkozáshoz
 Közreműködik a kiválasztott telephely kialakításában
 Gondoskodik az áru- és vagyónvédelemről
 Szükség szerint gondoskodik vállalkozásának átszervezéséről, megszüntetéséről
 Értelmezi a piackutatás eredményeit
 Értelmezi és felhasználja az ökológiai és ökonómiai számítások eredményeit
 Meghatározza a tevékenységi célokat
 Kiválasztja termesztésre vagy felhasználásra a növényfajokat és fajtákat
 Beszerzi a munkájához szükséges eszközöket, gépeket, berendezéseket, segédanyagokat
 Beszerzi a szaporítóanyagot, a felhasználandó növényanyagot
 Technológiai előírásokat betart, betartat
 Informatikai eszközöket használ
 Jogszabályi, hatósági előírásokat betart, betartat
 Bizonylatokat kitölt, használ
 Adatokat szolgáltat
 Elvégzi az adott munkahelyre megállapított adminisztrációt
 Munkaerőt és tanulót irányít, ellenőriz
 Munkaszervezést végez
 Munkaadói feladatokat lát el

Átv teszi mennyiségileg és minőségileg az árut/göngyöleget/berendezést/eszközt, elvégzi a hibás teljesítésből adódó teendőket

Az áru jellegének és az előírásoknak megfelelően gondoskodik az áru minőségének és a mennyiségének megóvásáról

Bemutatja az árut a vevőknek és tájékoztatja az áruval kapcsolatos szolgáltatásokról

Alapvető kereskedelmi tevékenységet lát el

Dokumentáltan gondoskodik az eladatlan és a selejt áru további sorsáról

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C A vállalkozási formák jellemzői
- C Az üzleti terv tartalma, felépítése
- B A vállalkozás létrehozásának gyakorlati feladatai
- C A belső és külső források biztosításának lehetőségei
- C A telephely kiválasztásának szempontjai
- C A tevékenységhez szükséges tárgyi feltételek kialakítása
- C Az áru- és vagyonvédelem biztosításának módjai
- C A humán erőforrás-gazdálkodás szerepe, feladatai
- B A munkaszerződések megkötésére, felbontására vonatkozó előírások, szabályok
- B A munkatársak kiválasztásának folyamata, a béralku lefolytatása
- C A telephely külső/belső arculat-kialakításának szabályai
- B A finanszírozás lehetőségei
- B A vállalkozás eredményességének vizsgálata
- B A hatékony munkaszervezés
- C Piacfelmérés
- C Piacbefolyásolás módjai
- B A pénzforgalom lebonyolításának módjai, szabályai
- B A pénzkezelésre vonatkozó szabályok
- B A munkaviszony jogi szabályozása, a jelentési kötelezettségek betartásának szabályai
- B A telephely működési rendjéhez kapcsolódó szabályok
- B Pénzforgalmi nyilvántartások
- B Munkaügyi nyilvántartások
- C Az üzleti levelezés lebonyolításának szabályai
- C A kommunikációs eszközök, fénymásolók használata
- C A számítógépek és perifériáik használata
- C A vállalkozás átszervezésének formái, gyakorlati teendők
- B A vállalkozás megszüntetésének formái, gyakorlati teendők
- B Áruforgalom tervezése
- B Áruforgalom irányítása
- B Áruforgalmi nyilvántartások, készletnyilvántartó programok
- B Beszerzés
- B Készletezés
- B Értékesítés

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 ECDL 1. m. IT-alapismeretek
- 2 ECDL 2. m. Operációs rendszerek
- 2 ECDL 3. m. Szövegszerkesztés
- 2 ECDL 4. m. Táblázatkezelés
- 2 ECDL 5. m. Adatbázis-kezelés
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3 Könyvelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Könyvelvi szöveg hallás utáni megértése

- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Kézírás
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi íráskéesség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Elemi számolási képesség
- 3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Precizitás

Állóképesség

Döntéskéesség

Szorgalom, igyekezet

Elhivatottság, elkötelezettség

Szervezőképesség

Kockázatvállalás

Megbízhatóság

Türelem

Társas kompetenciák:

Fogalmazó képesség

Nyelvhelyesség

Kapcsolatteremtő képesség

Kezdeményezőképesség

Határozottság

Hatékony kérdésés képesség

Meggyőző képesség

Kommunikációs rugalmasság

Irányítási képesség

Prezentációs képesség

Empatikus képesség

Motiváló képesség

Kompromisszumképesség

Udvariasság

Módszerkompetenciák:

Numerikus gondolkodás, matematikai képesség

Ismeretek helyénvaló alkalmazása

Körültekintés, elővigyázatosság

Értékelési képesség

Tervezési képesség

Áttekintő képesség

Lényegfelismerés (lényeglátás)

Problémaelemzés, -feltárás

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Logikus gondolkodás

Rendszerben való gondolkodás

Okok feltárása

Következtetési képesség

Kontroll (ellenőrző képesség)

Információgyűjtés

Gyakorlatias feladatértelmezés

Módszeres munkavégzés
Eredményorientáltság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2220-06 Kertészeti alapismeretek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előkészíti a munkaterületet

Kiválasztja, előkészíti a munkájához szükséges eszközöket, gépeket, anyagokat

Talajmunkákat, gyomirtást, talajvédelmi munkát végez

Tápanyag-utánpótlást végez

Öntözést végez

A fényviszonyokat szabályozza

A hőmérsékleti viszonyokat szabályozza

Növényvédelmi feladatot lát el

A növényekkel, mint élő anyaggal dolgozik

Üzemelteti, használja a munka- és erőgépeket, eszközöket, kéziszerszámokat, termesztőberendezéseket

Épületeket, berendezéseket, műtárgyakat, gépeket, szerszámokat karbantart

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A növényi szervek külső alaktana (morfológia)
- C A növényi szervek felépítése, működése (anatómia)
- B A növények életjelenségei (fiziológia)
- C A növénycsoportok jellemzői
- C Növények felhasználási lehetőségei
- C A növény és a környezet kapcsolata (ökológia)
- d A Föld meteorológiai jellemzői
- B Magyarország éghajlati viszonyai
- C Meteorológiai műszerek
- C A talaj alkotórészei, jellemzői
- B Talajtípusok jellemzői
- C Öntözés módjai
- C Öntözés eszközei, gépei
- C A talajművelés eljárásai
- C A talajművelés eszközei, gépei
- C A tápanyag-utánpótlás lehetőségei
- C Trágyafélék jellemzői (szerves- és műtrágyák)
- C A tápanyag-utánpótlás eszközei, gépei
- C Védekezési eljárások a növényvédelemben
- C A fontosabb kórokozók, kártevők, gyomok felismerése
- C A növényvédelem eszközei, gépei
- C Termesztőberendezések
- B A kertészethben előforduló erő- és munkagépek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Szorgalom, igyekezet

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Testi erő

Társas kompetenciák:

Nyelvhelyesség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyénvaló alkalmazása

Körültekintés, elővigyázatosság

Hibakeresés (diagnosztizálás)

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2221-06 Munkavállalói ismeretek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, biztonságtechnikai, higiéniai és minőségbiztosítási jogszabályokat, hatósági előírásokat betart, betartat

Környezetvédelmi jogszabályokat, hatósági előírásokat betart, betartat

Gondoskodik az áru- és vagyónvédelemről

A munkaviszony megkezdésére, folytatására, megszűnésére, megszüntetésére vonatkozó szabályokat, előírásokat betart, betartat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

A Baleset-, munka-, tűzvédelmi szabályok, higiéniai előírások

B Környezetvédelmi szabályok

C Természetvédelem (védett növények)

C Az áru- és vagyónvédelmi berendezések fajtái

C Az áru- és vagyónvédelmi berendezések használata

A Munkajogi ismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

4 Olvasott szakmai szöveg megértése

4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4 Szakmai nyelvű beszédkészség

Személyes kompetenciák:

Szorgalom, igyekezet

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Nyelvhelyesség

Határozottság

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Lényegfelismerés (lényeglátás)

Helyzetfelismerés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2227-06 Dohánytermesztés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Talajt előkészít

Tápanyag-utánpótlást végez

Dohányt szaporít/kiültet

Dohányt ápol

Dohányt betakarít

Dohányt manipulál, szárít, tárol

Üzemelteti, használja, karbantartja a dohánytermesztésben használatos gépeket, eszközöket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Növénymorfológia

C Dohányfajták

B Éghajlatigény

B Talajigény

B Talaj-előkészítés, tápanyag-utánpótlás

B Palántanevelés, kiültetés

B Növényápolás

B Növénybetakarítás

B Növénymanipulálás, szárítás, tárolás

B A dohánytermesztésben előforduló erő- és munkagépek, eszközök, anyagok, épületek, építmények

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

4 Olvasott szakmai szöveg megértése

3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban

4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4 Szakmai nyelvű beszéd-készség

3 Információforrások kezelése

3 Elemi számolási készség

3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Kézügyesség

Döntésképeség

Erős fizikum

Kitartás

Szervezőkészség

Tűrőképesség

Megbízhatóság

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Türelem

Stressztűrő képesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

Körütekintés, elővigyázatosság

Ismeretek helyénvaló alkalmazása

Áttekintő képesség

Eredményorientáltság

Lényegfelismerés (lényeglátás)

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Logikus gondolkodás

Helyzetfelismerés

A környezet tisztán tartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2228-06 Gyümölcsstermesztés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Gyümölcsöst telepít

Elvégzi/elvégezteti/ellenőrzi a gyümölcsültetvény-létesítés előkészítő munkálatait

Gyümölcsfajt/fajtát választ

Gyümölcsművelési módot meghatároz

Gyümölcs-szaporítóanyagot előállít, előkészít, szaporítóanyagot ültet

Támberendezést, kerítést létesít, fenntart a gyümölcsösben

Gyümölcsöst gondoz

Gyümölcsültetvényt metsz

Gyümölcsfatörzset, koronát alakít

Zöldmunkákat végez gyümölcsösben

Hajtásokat kötöz a gyümölcsösben

Talajt művel, tápanyag-utánpótlást végez a gyümölcsösben

Növényvédelmi munkát végez a gyümölcsösben

Gyümölcsöt betakarít, manipulál, csomagol

Gyümölcsöt feldolgozóba, tárolóba szállít

Feldolgozásig, értékesítésig tárolja a gyümölcsöt

Üzemelteti, használja, karbantartja a gyümölcsstermesztésben használatos gépeket, eszközöket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Gyümölcsmorfológia

C Gyümölcsfajok és fajtacsoportok

B Éghajlatigény

B Talajigény

B Almatermésűek termesztése

B Csonthéjasok termesztése

B Héjasok termesztése

B Bogyósok termesztése

B Különleges gyümölcsfélék termesztése

A Gyümölcsfajok felismerése

B A gyümölcsstermesztésben előforduló erő- és munkagépek, eszközök, anyagok, épületek, építmények

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

4 Olvasott szakmai szöveg megértése

4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4 Szakmai nyelvű beszédképesség

3 Információforrások kezelése

3 Elemi számolási készség

3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Állóképesség

Kézügyesség

Döntésképesség

Felelősségtudat

Erős fizikum

Szorgalom, igyekezet

Szervezőképesség

Tűrőképesség
Megbízhatóság
Pontosság

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés
Numerikus gondolkodás, matematikai készség
Tervezési képesség
Gyakorlatias feladatértelmezés
Körütekintés, elővigyázatosság
Ismeretek helyénvaló alkalmazása
Kontroll (ellenőrző képesség)
Eredményorientáltság
A környezet tisztán tartása
Információgyűjtés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2229-06 Szőlőtermesztés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Szőlő telepítését végzi
Elvégzi/elvégezteti/ellenőrzi a szőlőültetvény létesítésének előkészítő munkálatait
Szőlőfajtát választ
Szőlőművelési módot meghatároz
Szőlő szaporítóanyagot előállít, előkészít, szaporítóanyagot ültet
Támberendezést, kerítést létesít, fenntart a szőlőültetvényben
Szőlő gondozását végzi
Szőlőültetvényt metsz
Törzset alakít a szőlőben
Zöldmunkákat végez a szőlőültetvényben
Hajtásokat kötöz a szőlőültetvényben
Talajt művel, tápanyag-utánpótlást végez a szőlőültetvényben
Növényvédelmi munkát végez a szőlőültetvényben
Meghatározza a szüret időpontját, szőlőminősítést végez
Szőlőt betakarít
Csemegeszőlőt manipulál, csomagol, szállít, betárol
Szőlőt feldolgozóba szállít
Üzemelteti, használja, karbantartja a szőlőtermesztésben használatos gépeket, eszközöket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Szőlőmorfológia

C Szőlőfajták

B Éghajlatigény

B Talajigény

B Borszőlő termesztése

B Csemegeszőlő termesztése

A Szőlőfajták felismerése

B A szőlőtermesztésben előforduló erő- és munkagépek, eszközök, anyagok, épületek, építmények

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Elemi számolási készség
- 3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Kézügyesség
- Döntésképesség
- Felelősségtudat
- Kockázatvállalás
- Szervezőkészség
- Megbízhatóság
- Pontosság

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés
- Tervezési képesség
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Körütekintés, elővigyázatosság
- Ismeretek helyénvaló alkalmazása
- Kontroll (ellenőrző képesség)
- Áttekintő képesség
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Információgyűjtés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2230-06 Zöldségtermesztés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Szabadszabvány zöldségtermesztést folytat
- Talajt előkészít
- Tápanyag-utánpótlást végez
- Zöldségnövényt szaporít
- Növényápolási munkákat végez
- Növényt betakarít, manipulál, csomagol
- Növényt tárol
- Zöldségféléket hajt
- Üzemelteti, használja, karbantartja a zöldségtermesztésben használatos gépeket, eszközöket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Zöldségnövények morfológiája
- C Zöldségfajok és fajtacsoportok
- B Éghajlatigény
- B Talajigény
- B Szabadszabvány zöldségtermesztés
- B Zöldség-hajtás

- A Zöldségnövények felismerése
B A zöldségtermesztésben előforduló erő- és munkagépek, eszközök, anyagok, épületek, építmények

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
4 Szakmai nyelvű beszédképesség
3 Elemi számolási készség
3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Kézügyesség
Erős fizikum
Szorgalom, igyekezet
Szervezőképesség
Elhivatottság, elkötelezettség
Monotóniatűrő

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés
Körütekintés, elővigyázatosság
Ismeretek helyénvaló alkalmazása
Eredményorientáltság
A környezet tisztán tartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2669-06 Fűszernövény-termesztés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Talajt előkészít
Tápanyag-utánpótlást végez
Fűszernövényt szaporít, ápol
Fűszernövényt betakarít, manipulál, csomagol
Fűszernövényt tárol
Üzemelteti, használja, karbantartja a fűszernövény-termesztésben használatos gépeket, eszközöket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Fűszernövények morfológiája
C Fűszernövény fajok és fajtacsoportok
A Fűszernövények felismerése
B Fűszernövények termesztéstechnológiája
B A fűszernövény-termesztésben előforduló erő- és munkagépek, eszközök, anyagok, épületek, építmények

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
4 Szakmai nyelvű beszédképesség
3 Információforrások kezelése
3 Elemi számolási készség
3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Önállóság
Állóképesség
Kézügyesség
Döntésképesség
Felelősségtudat
Szervezőképesség
Pontosság
Monotóniatűrés

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés
Tervezési képesség
Gyakorlatias feladatértelmezés
Körütekintés, elővigyázatosság
Ismeretek helyénvaló alkalmazása
Kontroll (ellenőrző képesség)
Áttekintő képesség
Eredményorientáltság
Rendszerező képesség
A környezet tisztán tartása
Információgyűjtés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2670-06 Gombatermesztés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Termesztőberendezést, -közeget előkészít
Szaporítóanyagot előállít, előkészít
Szaporítóanyagot telepít
Gombát ápol, betakarít, manipulál
Gombát tárol, értékesít
Üzemelteti, használja, karbantartja a gombatermesztésben használatos gépeket, eszközöket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Morfológiai, faj, károsító alapismeret
- B Környezetigény
- B Termesztéstechnológia
- B A gombatermesztésben előforduló erő- és munkagépek, eszközök, anyagok, épületek, építmények

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Elemi számolási készség
- 3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Látás
Állóképesség
Kézügyesség
Döntéskéesség
Precizitás
Felelősségtudat
Szervezőképesség
Tűrőképesség
Megbízhatóság
Pontosság

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés
Gyakorlatias feladatértelmezés
Körütekintés, elővigyázatosság
Ismeretek helyénvaló alkalmazása
Értékelési képesség
Eredményorientáltság
Lényegfelismerés (lényeglátás)
Következtetési képesség
A környezet tisztán tartása
Információgyűjtés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2671-06 Gyógynövénytermesztés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Talajt előkészít
Tápanyag-utánpótlást végez
Gyógynövényt szaporít, ápol
Gyógynövényt betakarít, manipulál, csomagol
Gyógynövényt tárol
Üzemelteti, használja, karbantartja a gyógynövénytermesztésben használatos gépeket, eszközöket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Gyógynövények morfológiája
C Gyógynövény faj, fajta, drog alapismeret
B Gyógynövények termesztéstechnológiája
A Gyógynövények, drogok felismerése
B A gyógynövénytermesztésben előforduló erő- és munkagépek, eszközök, anyagok, épületek, építmények

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

4 Olvasott szakmai szöveg megértése
4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
4 Szakmai nyelvű beszédképesség
3 Információforrások kezelése
3 Elemi számolási készség
3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Látás

Állóképesség

Kézügyesség

Precizitás

Felelősségtudat

Tapintás

Megbízhatóság

Pontosság

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

Körütekintés, elővigyázatosság

Ismeretek helyénvaló alkalmazása

Kontroll (ellenőrző képesség)

Eredményorientáltság

Lényegfelismerés (lényeglátás)

A környezet tisztán tartása

Információgyűjtés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2718-06 Kertészet

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Talajt előkészít

Tápanyag-utánpótlást végez

Gyümölcsöst telepít

Gyümölcsöst gondoz

Gyümölcsöt betakarít, csomagol

Szőlő telepítését végzi

Szőlő gondozását végzi

Szőlőt betakarít

Szabadföldi zöldségtermesztést folytat

Zöldségnövényt szaporít

Zöldségnövényt ápol

Zöldségnövényt betakarít, csomagol

Zöldségnövényt hajtat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C A gyümölcstermő növények csoportosítása, környezeti igénye

C A gyümölcstermő növények részei

C A gyümölcstermő növények szaporításának módjai

B Gyümölcstetvények létesítése

B Fiatal fák és termő gyümölcsösök gondozása

B A gyümölcs betakarítása, kezelése, csomagolása, tárolása

C A szőlő környezeti igénye

C A szőlőnövény részei

C A szőlő szaporítási módjai

B A szőlő telepítése

- B A fiatal és termő ültetvények gondozása
- B A szőlő betakarítása
- C A zöldségfélék csoportosítása, környezeti igénye
- C A zöldségfélék termesztési módjai, termesztő létesítmények
- C A zöldségfélék szaporítási módjai
- B Talaj-előkészítés, tápanyag-gazdálkodás, vetés
- B Ápolási munkák
- B Zöldségnövények betakarítása, áru-előkészítése, kezelése, tárolása, egyszerűbb tartósítási eljárások
- B Az ökotermesztés lehetőségei a zöldség-, gyümölcs-, szőlőtermesztésben

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Pontosság

Megbízhatóság

Kézügyesség

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Társas kompetenciák:

Határozottság

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Lényegfelismerés (lényeglátás)

Módszeres munkavégzés

Helyzetfelismerés

A környezet tisztán tartása

A 31 622 01 0010 31 01 azonosító számú, Dohánykertész megnevezésű szakképesítés-elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2219-06	Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek
2220-06	Kertészeti alapismeretek
2221-06	Munkavállalói ismeretek
2227-06	Dohánytermesztés

A 31 622 01 0010 31 02 azonosító számú, Gyümölcsstermesztő megnevezésű szakképesítés-elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2219-06	Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek
2220-06	Kertészeti alapismeretek
2221-06	Munkavállalói ismeretek
2228-06	Gyümölcsstermesztés

A 31 622 01 0010 31 03 azonosító számú, Szőlőtermesztő megnevezésű szakképesítés-elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2219-06	Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek
2220-06	Kertészeti alapismeretek
2221-06	Munkavállalói ismeretek

2229-06	Szőlőtermesztés
---------	-----------------

A 31 622 01 0010 31 04 azonosító számú, Zöldségtermesztő megnevezésű szakképesítés-elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2219-06	Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek
2220-06	Kertészeti alapismeretek
2221-06	Munkavállalói ismeretek
2230-06	Zöldségtermesztés

A 31 622 01 0100 21 01 azonosító számú, Fűszernövény-termesztő megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2219-06	Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek
2220-06	Kertészeti alapismeretek
2221-06	Munkavállalói ismeretek
2669-06	Fűszernövény-termesztés

A 31 622 01 0100 21 02 azonosító számú, Gombatermesztő megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2219-06	Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek
2220-06	Kertészeti alapismeretek
2221-06	Munkavállalói ismeretek
2670-06	Gombatermesztés

A 31 622 01 0100 21 03 azonosító számú, Gyógynövénytermesztő megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2219-06	Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek
2220-06	Kertészeti alapismeretek
2221-06	Munkavállalói ismeretek
2671-06	Gyógynövénytermesztés

A 31 622 01 0100 21 04 azonosító számú, Kerti munkás megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2220-06	Kertészeti alapismeretek
2221-06	Munkavállalói ismeretek
2718-06	Kertészet

V.

VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2219-06 Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A vállalkozás létrehozása, működtetése, átszervezése, megszüntetése, üzleti adminisztráció, nyilvántartások, pénzkezelés, marketing

Áruforgalom tervezése, irányítása és lebonyolítása, beszerzés, készletezés, értékesítés

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2220-06 Kertészeti alapismeretek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Növénytan, éghajlat, talajtani, talajművelés, tápanyag-utánpótlás, öntözés, növényvédelem, műszaki alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2221-06 Munkavállalói ismeretek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Munka-, tűz- és környezetvédelem, áru- és vagyonvédelem, munkajogi ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2227-06 Dohánytermesztés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Dohánytermesztési feladat, a dohánytermesztésben használatos gépek működtetése és karbantartása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 40 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Dohányfajták, anyagok, eszközök, gépek, gépelemek felismerése (20 db)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 20 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

A dohány termesztésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 20%

3. feladat 40%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2228-06 Gyümölcsstermesztés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gyümölcsstermesztési feladat, a gyümölcsstermesztésben használatos gépek működtetése és karbantartása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 40 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gyümölcsstermő növények, növényi részek, anyagok, eszközök, gépek, gépelemek felismerése (20 db)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 20 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

A gyümölcsstermő növények termesztésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 20%

3. feladat 40%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2229-06 Szőlőtermesztés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Szőlőtermesztési feladat, a szőlőtermesztésben használatos gépek működtetése és karbantartása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 40 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Szőlő növényi részek, fajták, anyagok, eszközök, gépek, gépelemek felismerése (20 db)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 20 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

A szőlő termesztésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 20%

3. feladat 40%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2230-06 Zöldségtermesztés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Zöldségtermesztési feladat, a zöldségtermesztésben használatos gépek működtetése és karbantartása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 40 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Zöldségnövények, növényi részek, magok, palánták, anyagok, eszközök, gépek, gépelemek felismerése (20 db)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 20 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

A zöldségnövények termesztésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 20%
3. feladat 40%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2669-06 Fűszernövény-termesztés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Fűszernövény-termesztési feladat, a fűszernövény-termesztésben használatos gépek működtetése és karbantartása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 40 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Fűszernövények, növényi részek, magok, palánták, anyagok, eszközök, gépek, gépelemek felismerése (20 db)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 20 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

A fűszernövények termesztésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%
2. feladat 20%
3. feladat 40%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2670-06 Gombatermesztés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gombatermesztési feladat, a gombatermesztésben használatos gépek működtetése és karbantartása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 40 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gombafajok, anyagok, eszközök, termesztő közegek, gépek, gépelemek, kór- és kárképek felismerése (20 db)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 20 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

A gombák termesztésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%
2. feladat 20%
3. feladat 40%

10. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2671-06 Gyógynövénytermesztés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gyógynövénytermesztési feladat, a gyógynövénytermesztésben használatos gépek működtetése és karbantartása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 40 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gyógynövények, drogok, anyagok, eszközök, gépek, gépelemek felismerése (20 db)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 20 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

A gyógynövények termesztésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 40%
- 2. feladat 20%
- 3. feladat 40%

11. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2718-06 Kertészet

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Kertészeti feladat végrehajtása (pl. talaj-előkészítés magvetéshez, magvetés szabadföldbe, ültető gödör kiásása, öntözés, kertészeti kisgépek üzemeltetése), felismerési feladat (pl. növényi rész, faj, palánta, károsító, körkép)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat: 100%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 31 622 01 0010 31 01 azonosító számú, Dohánykertész megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 15
- 3. vizsgarész: 5
- 4. vizsgarész: 70

A 31 622 01 0010 31 02 azonosító számú, Gyümölcsstermesztő megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 15
- 3. vizsgarész: 5
- 5. vizsgarész: 70

A 31 622 01 0010 31 03 azonosító számú, Szőlőtermesztő megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 15
- 3. vizsgarész: 5
- 6. vizsgarész: 70

A 31 622 01 0010 31 04 azonosító számú, Zöldségtermesztő megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 15
- 3. vizsgarész: 5
- 7. vizsgarész: 70

A 31 622 01 0100 21 01 azonosító számú, Fűszernövény-termesztő megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 15
- 3. vizsgarész: 5
- 8. vizsgarész: 70

A 31 622 01 0100 21 02 azonosító számú, Gombatermesztő megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 15

3. vizsgarész: 5

9. vizsgarész: 70

A 31 622 01 0100 21 03 azonosító számú, Gyógynövénytermesztő megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 15

3. vizsgarész: 5

10. vizsgarész: 70

A 31 622 01 0100 21 04 azonosító számú, Kerti munkás megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

2. vizsgarész: 20

3. vizsgarész: 10

11. vizsgarész: 70

A 31 622 01 0010 31 01 azonosító számú, Dohánykertész megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 622 01 0100 21 01 azonosító számú, Fűszernövény-termesztő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

4. vizsgarész: 100

A 31 622 01 0010 31 02 azonosító számú, Gyümölcsstermesztő megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 622 01 0100 21 01 azonosító számú, Fűszernövény-termesztő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

5. vizsgarész: 100

A 31 622 01 0010 31 03 azonosító számú, Szőlőtermesztő megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 622 01 0100 21 01 azonosító számú, Fűszernövény-termesztő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

6. vizsgarész: 100

A 31 622 01 0010 31 04 azonosító számú, Zöldségtermesztő megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 622 01 0100 21 01 azonosító számú, Fűszernövény-termesztő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

7. vizsgarész: 100

A 31 622 01 0010 31 01 azonosító számú, Dohánykertész megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 622 01 0100 21 02 azonosító számú, Gombatermesztő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

4. vizsgarész: 100

A 31 622 01 0010 31 02 azonosító számú, Gyümölcsstermesztő megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 622 01 0100 21 02 azonosító számú, Gombatermesztő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

5. vizsgarész: 100

A 31 622 01 0010 31 03 azonosító számú, Szőlőtermesztő megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 622 01 0100 21 02 azonosító számú, Gombatermesztő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

6. vizsgarész: 100

A 31 622 01 0010 31 04 azonosító számú, Zöldségtermesztő megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 622 01 0100 21 02 azonosító számú, Gombatermesztő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

7. vizsgarész: 100

A 31 622 01 0010 31 01 azonosító számú, Dohánykertész megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 622 01 0100 21 03 azonosító számú, Gyógynövénytermesztő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

4. vizsgarész: 100

A 31 622 01 0010 31 02 azonosító számú, Gyümölcsstermesztő megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 622 01 0100 21 03 azonosító számú, Gyógynövénytermesztő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

5. vizsgarész: 100

Magtisztító				X			X	
Rotációs kapa	X	X	X	X	X		X	X
Fűnyírók, fűkaszák		X	X					X
Mű- és szervestrágyaszóró gép	X	X	X	X	X		X	
Öntöző berendezés	X	X	X	X	X		X	
Szedőállványok		X						
Oltógépek			X					
Fűtő berendezések			X	X				
Szellőztető berendezések			X	X		X		
Hűtő berendezések		X	X	X		X		
Tárolók	X	X	X	X	X	X	X	X
Elsősegélynyújtó felszerelések	X	X	X	X	X	X	X	X
Egyéni védőfelszerelés	X	X	X	X	X	X	X	X
Munkabiztonsági berendezések	X	X	X	X	X	X	X	X
Környezetvédelmi berendezések	X	X	X	X	X	X	X	X

VII.

EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 80 óra a második tanévet követően 120 óra.

”

8. Az R. 2. számú mellékletének 25. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„25. LÓTARTÓ ÉS -TENYÉSZTŐ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

25. LÓTARTÓ ÉS -TENYÉSZTŐ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.

ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 31 621 04 0000 00 00
2. A szakképesítés megnevezése: Lótartó és -tenyésztő

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszerkesztések		
		Azonosítószám:	31 621 04 0100 31 01
		Megnevezés:	Lóápoló és gondozó

3.2	Szakképesítés-elágazások	Nincsenek	
-----	--------------------------	-----------	--

3.3	Szakképesítés-ráépülés		
		Azonosítószám:	31 621 04 0100 31 01
		Megnevezés:	Belovagló

4. Hozzárendelt FEOR szám: 6134 5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés/Szakképesítés-ráépülés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Lótartó és -tenyésztő	2	2000

Belovagló	–	1000
-----------	---	------

II.

EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Lótartó és -tenyésztő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 40%

3. Gyakorlat aránya: 60%

[Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.]

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Lóápoló és gondozó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 300

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKKÉPESÍTÉS-RÁÉPÜLÉS MEGNEVEZÉSE: Belovagló

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: Lovaglás alapszinten (legalább rajtengedély vizsga szint)

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: 31 621 04 000 00 00 Lótartó és -tenyésztő

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalakmassági követelmények: szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
6134	Lótartó és- tenyésztő

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Biztosítja a ló szakszerű gondozását

Elvégzi a tenyésztéssel kapcsolatos gyakorlati feladatokat

Részt vesz a ló alapképzésében

Irányítja a telep napi munkáját

Belovaglással kapcsolatos feladatokat végez

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
52 812 02 0000 00 00	Lovastúra-vezető

IV.

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1688-06 Gondozási feladatok

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Gondoskodik az istállóhigiéniai előírások betartásáról, környezeti rendről

Kialakítja az istállórendet

Gondoskodik a lovak takarmányozásáról

Meghatározza a takarmányadagokat

Gondoskodik a ló megkötéséről, rögzítéséről

Lovat ápol

Megszervezi a lovak mozgását

Elvégzi a futószáras munkát

Részt vesz a sportló jártatásában, melegítésében

Elvégzi a pataápolást

Segítséget nyújt a ló egészségügyi ellátásában

Kialakítja a kor és nem szerinti csoportokat

Elvégzi a csikók ménési előképzését

Részt vesz a ló alapképzésében

Karbantartja, előkészíti és ellenőrzi a szükséges szerszámokat

Karbantartja az istálló berendezéseit és a felszereléseket

Felügyeli a létesítmények állapotát

Előkészíti és részt vesz a lovak szállításában

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Az állati test felépítése
- B Testtájtan
- B Szervek, szervrendszerek felépítése, működése
- B A szervezet és a környezet
- B Takarmányok alkotórészei
- B Takarmányozási alapismeretek (emészthetőség, tápláléérték, energiaérték, értékesülés)
- B Takarmányozás higiénája
- B Takarmányok csoportosítása, ismerete
- B Takarmányok tartósítása, tárolása
- B Takarmányok előkészítése etetésre
- B Takarmányok kiosztása
- B Ivóvíz minősége
- B Ivóvíz ellátás
- C Külső és belső értékmérő tulajdonságok
- D A csikónevelés és -tartás technológiája
- D A ló tartás technológiája
- B Az istálló munkák eszközei
- B Almos trágya eltávolítása
- B Almozás
- B Almos trágya elhelyezése, tárolása
- B Etetés, itatás végrehajtása
- B Környezeti rend
- B A ló napi, időszakos és speciális ápolása
- B A lovak megkötése, rögzítése, döntése, fékezése
- C Lóetológiai ismeretek, szerszámhoz szoktatás
- C Futószárzás
- B A ló istállózásának szerszámai, eszközei
- B A hátsó használata eszközei
- B A fogatló használata eszközei
- B A szállítás felszerelése, anyagai
- B Szerszámok és eszközök karbantartása, tárolása
- D A mén és a kanca elővezetése fedeztetéshez
- D A lovak jártatása hasznosítás és korcsoport szerint
- B A ló és környezete
- B Egészség, teljesítő képesség csökkenése, betegség
- B Betegségek gyógykezelése
- C Klinikai alapértékek felvétele
- C Segédkezés az ivartalanításnál
- C Segédkezés az egyéb állatorvosi beavatkozásnál
- B Életmentő beavatkozás
- B Gyógyszer, vitamin beadása
- B Külső paraziták elleni védekezés
- B Lovak gondozása, ápolása állatvédelme
- B Lovak elhelyezésének állatvédelme
- B Takarmányozás állatvédelme
- B A lószállítás állatvédelme
- B Istálló típusok
- B Lovak elhelyezése

- B Karámtípusok, karámozás
- C Hőmérséklet
- C Világítás szabályozása
- C Szellőztetés
- B Mosás, fertőtlenítés kézi eszközökkel
- B Mosás, fertőtlenítés nagynyomású fertőtlenítő géppel
- B Ló szállítás
- C Ló porszívózás
- C Ló nyírás
- B Lovakkal való bánásmód
- B Környezetvédelmi tevékenység
- B Lótartó telepek környezetkárosítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 ECDL 3. m. Szövegszerkesztés
- 2 ECDL 4. m. Táblázatkezelés
- 3 Eszköz és anyagnyilvántartási program
- 4 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Kézírás
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 4 Információforrások kezelése
- 4 Elemi számolási képesség
- 4 Mennyiségérzék
- 5 Kézügyesség
- 5 Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- 4 Testi erő
- 5 Tájékozódás
- 5 Térérzékelés

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Türelmesség

Társas kompetenciák:

Irányítási képesség

Segítőképeség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés

Körültekintés, elővigyázatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1693-06 Tenyésztési feladatok

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felügyeli a kancák ivarzási ciklusát

Elvégzi a kancák próbáltatását

Közreműködik a termékenyítésben

Segítséget nyújt az ellésnél

Vezeti a tenyésztési nyilvántartást
Felkészíti a lovat a bemutatókra, vizsgákra, bírálatokra, aukciókra
Megszervezi a beosztottak munkarendjét
Betartatja a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat
Vezeti a telepi nyilvántartásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Takarmányok alkotórészei
- B Takarmányozási alapismeretek (emészthetőség, tápláléérték, energiaérték, értékesülés)
- B Takarmányok csoportosítása, ismerete
- C Külső és belső értékmérő tulajdonságok
- E Örökléstan
- B A lovak szaporítása
- D Nemesítés (törzskönyvezés, tenyész kiválasztás, tenyésztési eljárások)
- B A csikónevelés és -tartás technológiája
- B A ló tartás technológiája
- B Ló etológia, szerszámhoz szoktatás
- C Az elővezetés, bemutatás környezeti feltételei
- B A ló és a csikó elővezetése és bemutatása
- B A mén és a kanca elővezetése fedeztetéshez
- B A lovak jártatása hasznosítás és korcsoport szerint
- C A kiképzés előfeltételei (oktató-, tanuló személye, helyszín, iskolaló, felszerelések)
- C Társadalmi érintkezés, kultúralt magatartás általános szabályai
- C Általános viselkedési alapelvek (jómodor, figyelmesség, udvariasság, tapintat)
- B Munkavédelmi szabályok, felügyeleti rendszer
- B Munkáltató munkavédelmi feladatai
- B Munkavállaló munkavédelmi feladatai
- B Munkaegészségtan
- B Balesetelhárítás
- B Lovakkal való bánásmód
- B Általános tevékenység baleset esetén
- B Speciális elsősegélynyújtás
- B A munkahelyi tűzvédelem feladatai
- B Tűzoltó anyagok, eszközök, berendezések
- B Környezetvédelmi tevékenység
- B Ló tartó telepek környezetkárosítása
- B Villamosság biztonságtechnikája
- B Fertőtlenítés gépeinek biztonságtechnikája
- B Legeltetés biztonságtechnikája
- C Természeti erőforrások
- C A munkaerő
- C A termelési eszközök, a termőföld
- D Vállalkozási formák
- D Üzleti vállalkozás tervezése
- D Gazdálkodás eredményessége
- D A hitelezés
- D Kommunikáció
- D Konfliktuskezelés
- D Általános jogi ismeretek
- D Jogviszonyok alapjai (tulajdonjog, kötelmi jog)
- D Munkajog, munkaügy

- D A munkanélkülivé válás jogi alapjai
- D Adózási formák az állattenyésztésben
- D Marketing alapfogalmak
- D Piackutatás
- D Termékek, szolgáltatások értékesítése
- D Reklám
- D Számviteli bizonylatok
- D Állattenyésztés bizonylatai
- D Könyvvitel alapelvei
- D Leltározás, leltár

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 4 Állatnyilvántartó programok
- 4 Eszköz és anyagnyilvántartó programok
- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Kézírás
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 1 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3 Információforrások kezelése
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 5 Tájékozódás
- 5 Térérzékelés

Személyes kompetenciák:

Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Felelősségtudat

Türelmesség

Társas kompetenciák:

Segítőképesség

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Körültekintés, elővigyázatosság

Helyzetfelismerés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1694-06 Lovaglási feladatok I.

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Lovagol

Karbantartja, használatba vétel előtt ellenőrzi a szerszámokat

Fel- és leszerszámozza a lovakat

Díj lovaglási feladatokat végez, alapszinten

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Nyereg alá szoktatás

- B A ló használata hátszlóként
- B A kiképzés előfeltételei (oktató-, tanuló személye, helyszín,
- C A lovarda méretei, berendezései, alakzatok, lovardai rend
- C A ló nyergelése, kantározása, segédszárak alkalmazása
- C A lóra szállás, lóról szállás és a kézen történő vezetés
- B Futószárazás
- C Lovassegítség
- C A jármódok változtatása
- C Lovardai gyakorlatok
- C Tereplovaglás
- C Indítás, megállás
- C Közlekedés a lovakkal (KRESZ)
- E A ló- és lovasversenyek hazai, nemzetközi szervezetei
- D Galopp, ügető
- C Díjlovaglás
- B Díjugratás
- D Military
- E Távlovaglás, távhajtás
- E Westernlovaglás, lovastorna
- D Társadalmi érintkezés, kultúrált magatartás általános szabály
- D Viselkedés, öltözet, edzés, versenyzés
- D Általános viselkedési alapelvek (jómodor, figyelmesség, udvariasság, tapintat)

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Kézügyesség
- 5 Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- 5 Testi erő
- 5 Tájékozódás
- 5 Térérzékelés

Személyes kompetenciák:

- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Döntésképeség
- Felelősségtudat
- Állóképesség
- Erős fizikum
- Türelmesség
- Önfegyelem
- Pontosság
- Egyensúlyérzékelés

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

- Intenzív munkavégzés
- Körütekintés, elővigyázatosság
- Helyzetfelismerés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1695-06 Fogathajtási feladatok I.

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Fogatot hajt

Karbantartja, használatba vétel előtt ellenőrzi a szerszámokat és a kocsit

Be- és kifogja a lovakat

Díjhajtási feladatokat végez, alapszinten

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Futószárazás
- B Segédkezés a fiatal fogatló alapkiképzésében
- B A ló használata fogatban
- B A ló istállózásának szerszámai, eszközei
- C A kiképzés előfeltételei (oktató-, tanuló személye, helyszín, iskolaló, felszerelések)
- C A lovarda méretei, berendezései, alakzatok, lovardai rend
- B A hajtó befolyása a lóra
- B A jármódok változtatása
- B Lovardai gyakorlatok
- B A fogathajtás eszközei (kocsik, szerszámok, kiegészítők, öltözékek)
- B A fogat összeállítása, a lovak pozíciója
- B A kocsi előkészítése, számozás, be- és kifogás
- B Szárkezelés
- B Indítás, megállás, hátraléptetés
- B Közlekedés a lovakkal (KRESZ)
- D A ló- és lovasversenyek hazai, nemzetközi szervezetei
- B Fogathajtás
- D Távhajtás
- C Társadalmi érintkezés, kultúralt magatartás általános szabályai
- C Viselkedés, öltözet, edzés, versenyzés
- C Általános viselkedési alapelvek (jómodor, figyelmesség, udvariasság, tapintat)

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 3 Információforrások kezelése
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 5 Tájékozódás
- 5 Térérzékelés

Személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Felelősségtudat

Türelmesség

Önfegyelem

Pontosság

Társas kompetenciák:

Határozottság

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Körültekintés, elővigyázatosság

Helyzetfelismerés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1696-06 Belovaglási feladatok

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Elvégzi a csikók betanítását kezdő szintig

Elvégzi a különböző szintű sportlovak bemelegítését és előlovaglását

Részt vesz a pályaépítési munkákban

Részt vesz tereplovagláson és terepakadályokat ugrat

Részt vesz túralovagláson

Végrehajtja a könnyűosztályú díjlovagló programot

Végrehajtja a könnyűosztályú stílus-díjugrató pálya programját

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Különböző célú sportlovak takarmányozása, sportélettani vonatkozások
 - B Edzés időszakok takarmányozása
 - C Különböző célú sportló tenyésztése
 - B Sportló küllemi bírálata
 - B Különböző sportcélú lovakkal szemben támasztott követelmények (külső és belső értékmérő tulajdonságok)
 - C A kiképzés előfeltételei (oktató-, tanuló személye, helyszín, iskolaló, felszerelések)
 - C A lovarda méretei, berendezései, alakzatok, lovardai rend
 - B A ló nyergelése, kantározása, segédszárak alkalmazása
 - B A lóra szállás, lóról szállás és a kézen történő vezetés
 - B A futószárzás
 - B Lovassegítség, segédeszközök
 - A Korrekt ülés, egyensúly kialakítása
 - B A jármódok változtatása
 - B Lovardai gyakorlatok
 - A Idomítókála
 - A Idomító lovaglás
 - A Ugratás, ugrógimnasztika
 - A Cavaletti munka
 - B Tereplovaglás
 - A Fiatal hátszó kiképzése
 - A Edzésélettan (alpműködések és az edzés hatásai)
 - A Edzéselmélet (edzéselvek, edzéstervezés, edzéstípusok)
 - A Edzés módszertan
 - B Közlekedés a lovakkal (KRESZ)
 - D A ló- és lovasversenyek hazai, nemzetközi szervezetei
 - D Galopp, ügető (verseny ismeret, verseny rendszer, szabályzatok)
 - B Díjlovaglás (verseny ismeret, verseny rendszer, pályaépítés, szabályzatok)
 - A Díjugratás (verseny ismeret, verseny rendszer, pályaépítés, szabályzatok)
 - C Military (verseny ismeret, verseny rendszer, pályaépítés, szabályzatok)
 - D Távlovaglás, távhajtás (verseny ismeret, verseny rendszer, pályaépítés, szabályzatok)
 - D Westernlovaglás, lovastorna (verseny ismeret, verseny rendszer, pályaépítés, szabályzatok)
 - C Társadalmi érintkezés, kultúrált magatartás általános szabályai
 - C Viselkedés, öltözet, edzés, versenyzés
 - C Általános viselkedési alapelvek (jómodor, figyelmesség, udvariasság, tapintat)
- A szint megjelölésével a szakmai készségek:
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
 - 3 Köznyelvi beszéd-készség

- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Információforrások kezelése
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 5 Tájékozódás
- 5 Térérzékelés

Személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
 Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
 Felelősségtudat
 Erős fizikum
 Türelmesség
 Önfegyelem
 Pontosság
 Egyensúlyérzékelés

Társas kompetenciák:

Határozottság
 Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Intenzív munkavégzés
 Körültekintés, elővigyázatosság

Helyzetfelismerés

A 31 621 04 0000 00 00 azonosító számú, Lótartó és -tenyésztő megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1688-06	Gondozási feladatok
1693-06	Tenyésztési feladatok
1694-06	Lovaglási feladatok I.
1695-06	Fogathajtási feladatok I.

A 31 621 04 0100 31 01 azonosító számú, Lóápoló és gondozó megnevezésű részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1688-06	Gondozási feladatok
1693-06	Tenyésztési feladatok

A 31 621 04 0001 31 01 azonosító számú, Belovagló megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1696-06	Belovaglási feladatok

V.

VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1688-06 Gondozási feladatok

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A ló gondozási feladatainak bemutatása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A gondozás elméleti ismeretei

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1693-06 Tenyésztési feladatok

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A tenyésztési feladatok bemutatása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A tenyésztés elméleti ismeretei

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1694-06 Lovaglási feladatok I.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A lovaglással kapcsolatos ismeretek bemutatása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A lovaglással kapcsolatos elméleti ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1695-06 Fogathajtási feladatok I.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A fogathajtással kapcsolatos ismeretek bemutatása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A fogathajtással kapcsolatos elméleti ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1696-06 Belovaglási feladatok

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A belovaglással kapcsolatos ismeretek bemutatása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A belovaglással kapcsolatos elméleti ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 31 621 04 0000 00 00 azonosító számú, Lótartó és -tenyésztő megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 25 2. vizsgarész: 25 3. vizsgarész: 25 4. vizsgarész: 25 A 31 621 04 0100 31 01 azonosító számú, Lóápoló és gondozó megnevezésű részsakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 50

2. vizsgarész: 50

A 31 621 04 0001 31 01 azonosító számú, Belovagló megnevezésű szakképesítés-ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

5. vizsgarész: 100

A 31 621 04 0000 00 00 azonosító számú, Lótartó és -tenyésztő megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 621 04 0100 31 01 azonosító számú, Lóápoló és gondozó megnevezésű részsakképesítéssel rendelkezik

3. vizsgarész: 50

4. vizsgarész: 50

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez, szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri.

Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

VI.

ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Lótartó és -tenyésztő	Lóápoló és gondozó	Belovagló
Zabroppantó	X	X	X
Traktor	X	X	X
Borona	X	X	X
Locsolóberendezés	X	X	X
Fűnyíró, fűkasza	X	X	X

Villanypásztor	X	X	X
Karám	X	X	X
Önítató rendszer	X	X	X
Poroltó	X	X	X
Lószállításhoz használt eszközök	X	X	X
Akadályok	X	X	X
Hajtókocsik, szekerek, stilkocsik, gumis kocsik	X	X	X
Almozás, takarítás kéziszerszámai	X	X	X
Védőfelszerelések	X	X	X
Lónyíró-gép	X	X	X
Ápolófelszerelés	X	X	X
Karbantartó eszközök	X	X	X
Lószerszám (hám)	X	X	X
Nyereg	X	X	X
Kantár	X	X	X
Futószár	X	X	X
Segédszárak	X	X	X
Ostor	X	X	X
Lábvédők	X	X	X
Kötőfék	X	X	X
Vezetőszár	X	X	X
Egyéni védőfelszerelés	X	X	X
Munkabiztonsági berendezések	X	X	X
Környezetvédelmi berendezések	X	X	X

VII.

EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 80 óra a második tanévet követően 120 óra.

”

9. Az R. 2. számú mellékletének 29. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„29. MEZŐGAZDASÁGI GÉPÜZEMELTETŐ, GÉPKARBANTARTÓ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

29. MEZŐGAZDASÁGI GÉPÜZEMELTETŐ, GÉPKARBANTARTÓ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.

ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 31 521 20
2. A szakképesítés megnevezése: Mezőgazdasági gépüzemeltető, gépkarbantartó

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részsakképesítés	Nincs	
-----	------------------	-------	--

3.2	Szakképesítés-elágazások		
		Azonosítószám:	31 521 200010 31 01
		Megnevezés:	Állattenyésztési gépjárművezető, gépjárműjavító
		Azonosítószám:	31 521 200010 31 02
		Megnevezés:	Erdészeti gépjárművezető, gépjárműjavító
		Azonosítószám:	31 521 200010 31 03
		Megnevezés:	Kertészeti gépjárművezető, gépjárműjavító
		Azonosítószám:	31 521 200010 31 04
		Megnevezés:	Növénytermesztési gépjárművezető, gépjárműjavító

3.3	Szakképesítés-ráépülés	Nincs
-----	------------------------	-------

4. Hozzárendelt FEOR szám: 8293 5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Mezőgazdasági gépjárművezető, gépjárműjavító	2	2000

II.

EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS-ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Állattenyésztési gépjárművezető, gépjárműjavító

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapkörű iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

[Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.]

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKKÉPESÍTÉS-ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Erdészeti gépjárművezető, gépjárműjavító

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapkörű iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

[Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.]

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKKÉPESÍTÉS-ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Kertészeti gépüzemeltető, gépkarbantartó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

[Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.]

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKKÉPESÍTÉS-ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Növénytermesztési gépüzemeltető, gépkarbantartó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

[Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.]

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

- Időtartama (évben vagy félévben): 1 év
 5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető
 Ha szervezhető, mikor: –
 6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
8293	Mezőgazdasági gépész, gépüzemeltető

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

- Előkészíti a gépet javításra
 Erő- és munkagépet karbantart
 Erő- és munkagépet üzembe helyez
 Erő- és munkagépet üzemeltet
 Erő- és munkagépet javít (szakmai irányítás mellett)
 Betartja és betartatja a munkavégzéshez szükséges előírásokat
 Erő- és munkagépet tárol
 Dokumentációt kezel (értelmez, alkalmaz, készít)
 Vállalkozást működtet
 Részt vesz a képzéseken
 Technológia szerint munkát végez, üzemelteti a gépet, gépcsoportot

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
31 521 01 0000 00 00	Agrárgazdasági gépszerelő
31 521 19 0000 00 00	Mezőgazdasági gépkezelő
33 521 06 0000 00 00	Mezőgazdasági kovács

IV.

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0110-06 Általános gépészeti munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi feladatok

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Betartja és betartatja a munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi, valamint a szakmára, szerelési-javítási technológiára vonatkozó egyéb előírásokat
 Részt vesz a munka-, tűz- és környezetvédelemmel kapcsolatos események kivizsgálásában, dokumentálásában
 Gondoskodik elsősegélynyújtó és tűzoltó eszközökről
 Jelzi a tüzet, részt vesz az oltásban
 A munkaterületet a szabályoknak megfelelően alakítja ki
 Betartja és betartatja a szelektív és veszélyes hulladékgyűjtés szabályait
 Betartja és betartatja a veszélyes anyagok kezelésére vonatkozó előírásokat
 Részt vesz a mentésben, elsősegélyt nyújt

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

A Környezetvédelmi ismeretek

- A Tűzvédelmi ismeretek
 - A Munkabiztonsági ismeretek
 - A Tűzoltó berendezések, eszközök
 - A Tűzkár bejelentése
 - A Elsősegélynyújtási ismeretek
 - C Munkavégzés szabályai
- A szint megjelölésével a szakmai készségek:
- 5 Munkabiztonsági eszközök, felszerelések használata
 - 3 Információforrások kezelése
 - 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
 - 5 Munkabiztonsághoz kapcsolódó jelképek értelmezése
 - 5 Munkabiztonsághoz kapcsolódó színjelölések értelmezése
 - 4 Elsősegélynyújtás

Személyes kompetenciák:

Pontosság
 Önállóság
 Döntésképeség
 Felelősségtudat
 Szabálykövetés

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság
 Határozottság
 Irányítási készség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség
 Figyelem-összpontosítás
 Rendszerező képesség
 Lényegfelismerés (lényeglátás)
 Körültekintés, elővigyázatosság
 Tervezési képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2276-06 Mezőgazdasági gépészeti alapeladatok

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Megtisztítja a gépet, részegységet, alkatrészt
 Információt gyűjt a gépről
 Gépszerkezet, gépegység, általános állapotát felméri, alapvető hibákat állapít meg
 Tanulmányozza és értelmezi a munka tárgyára, céljára vonatkozó dokumentumokat
 Tanulmányozza és értelmezi a munkafolyamatra, eszközökre, technológiára vonatkozó dokumentációt (technológiai előírások, műveletterv, műveleti utasítás, műszaki leírás, gépkönyv stb.)
 Kiválasztja, ellenőrzi és karbantartja az általános kézi és kiegészítő műveletekhez használatos gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, védőfelszereléseket
 Szétszereli a gépet, illetve a részegységet (alkatrész vagy részegységcsere javítást végez)
 Tanulmányozza és értelmezi az általános gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információkat
 Elhárítja a hibát
 Kiválasztja és megrendeli a szükséges alkatrészeket
 A munkaműveletekhez előírt speciális szerszámokat, eszközöket használ (szerelő, karbantartó)
 Összeszereli a gépet, illetve a részegységet (alkatrész vagy részegységcsere javítást végez)
 Beállítást, beszabályozást végez
 Gépeket üzembe helyez, szerel, javít, karbantart
 Próbaüzemeltetést végez

Ellenőrzi a gép működését, az elvégzett javítást
Betartja a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat
Használja az előírt munka-, tűz-, környezetvédelmi eszközöket
Anyagokat, alkatrészeket, eszközöket tárol, raktároz
Vezeti a szükséges dokumentumokat
Árajánlatot ad
Számlát ad
Elvégzi az adminisztrációs feladatokat
Vállalkozást indít, működtet
Üzletfelekkel kommunikál
Részt vesz szakmai továbbképzéseken

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- D Az acélok és az öntött vasak jellemző tulajdonságai, katalógus használata
- D Acélok és öntött vasak hőkezelései
- D Anyagvizsgálati eljárások és azok eszközei, mérési eljárások
- C Mérőeszközök és mérési eljárások, mérési jegyzőkönyvek
- C Műanyagok alkalmazási területei
- C Gumiárúk, bőr és üveg tulajdonságai, felhasználási területei
- C Villamos vezető, szigetelő és félvezető anyagok tulajdonságai, alkalmazási területei
- C Hőszigetelő és hangszigetelő anyagok alkalmazási területei
- C Faanyagok tulajdonságai, megmunkálási eljárásai, szerszámai
- C Ragasztóanyagok alkalmazási területei, ragasztás technológiája
- B Tüzelő- és kenőanyagok jellemző tulajdonságai, felhasználási előírások
- B Korrózióvédő anyagok, korrózióvédelem
- B Gépelemek ábrázolása, rajzok olvasása
- C Hidraulikus és pneumatikus berendezések ábrázolása, ábrák olvasása
- C Gépjármű villamoshálózati rajzok ábrázolása, ábrák olvasása
- C Rajzszabványok ismerete, katalógus használata
- C Műszaki rajz készítése, olvasása
- D Egyszerű és összetett igénybevétel
- D Terhelési módok tulajdonságai
- C Mértékegységek alkalmazása a műszaki gyakorlatban
- C Oldható és roncsolással oldható kötőgépelemek alkalmazása és felhasználásuk
- C Tengelyek rendeltetése, igénybevételeik, felhasználási területük
- C Csapágyak, tömitések rendeltetése, szerkezeti kialakítása, felhasználási területük
- C Csövek, csökötések anyagai, fajtái, kialakításuk, alkalmazási területük
- C Rugók jellemző adatai, anyaga, kialakítása, alkalmazási területük
- C Mozgásátalakító szerkezetek jellemzői
- C Tengelykapcsolók rendeltetése, szerkezeti kialakítása, felhasználási területei
- C Fékszerkezetek rendeltetése, szerkezeti kialakítása, felhasználási területei
- C Forgómozgást átszarmaztató hajtások jellemzői, alkalmazási területeik
- C A hiba megállapítása (szemrevételezés, mérés, repedésvizsgálat), hibafelvételi jegyzőkönyv
- B Gépalkatrészek tisztítása, korrózió elleni védelem
- B Tisztítási eljárások: mosás vízzel (víz-, gőzsugaras berendezések)
- C Tisztítási eljárások, zsírtalanítás: szerves oldószerrel
- C Tisztítási eljárások: oxideltávolítás mechanikai, kémiai úton
- B Korrózió elleni védelem fajtái, anyagai, eszközei és technológiája
- C Korrózióvédelem szerves bevonatokkal
- D Korrózióvédelem fémbevonatokkal
- B A tisztítási és korrózióvédelmi eljárásokhoz kapcsolódó munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok

- C A szerelési utasítások értelmezése
- B Szerelőszerszámok, készülékek kiválasztása és használatuknak munkavédelmi szabályai
- D Kötőgépelemek szerelése, hibalehetősége, állapotvizsgálata
- D Szilárd illesztésű alkatrészek szerelése, hibalehetősége, állapotvizsgálata
- D Siklócsapágyak szerelése, hibalehetősége, állapotvizsgálata
- D Gördülőcsapágyak szerelése, hibalehetősége, állapotvizsgálata
- D Mechanikus hajtóművek szerelése, hibalehetősége, állapotvizsgálata (pl. fogaskerék, lánc, szíjhajtások)
- D Kötőgépelemek hibái és javításuk
- D Furatos alkatrészek, sima tengelyek felújítása
- D Bordás és bütykös tengelyek felújítása
- D Sikló- és gördülőcsapágyak javítása, szerelése
- D Szíj-, lánc-, fogaskerék-, csigahajtás javítása, szerelése
- D Rugók javítása, szerelése
- D Javítástechnológiai eljárások, javítási utasítások alkalmazása
- D Javított gépek bejaratása, ellenőrzése, beállítása, dokumentációk kiállítása, végkikészítése, korrózióvédelme, tárolása
- C Alkatrész-katalógusok használata
- D Gépalkatrészek rendelése, tartalékolása
- C A felújítás-technológiák munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásai
- D A vállalkozás beindításával és működtetésével kapcsolatos jogi, adminisztratív teendők, eljárások
- C Az üzleti terv tartalma felépítése
- C A vállalkozás létrehozásának gyakorlati feladatai
- D Általános jogi alapismeretek
- D Gazdálkodást szabályozó törvények
- D Az adózást szabályozó törvények
- D Munkavállaló és munkáltató jogai, kötelezettségei
- C A gazdálkodási tevékenység főbb bizonylatai, bizonylatok vezetése
- C A bizonylat alaki és tartalmi kellékei
- D Az egyszeres könyvvitel alapelvei
- D Bevétel és költségnyilvántartás
- C Önköltség számítása
- C Árajánlat készítése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 2 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Kézírás
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Információforrások kezelése
- 2 Képi jellegű ábrázoló műszaki rajz készítése, olvasása, értelmezése
- 3 Robbantott ábrák értelmezése
- 2 Axonometrikus alkatrészbrajzok értelmezése
- 2 Hálózati kapcsolási jellegű műszaki rajz készítés
- 2 Folyamatábrák készítése, olvasása, értelmezése
- 2 Diagram, nomogram kitöltése, készítése, olvasása, értelmezése
- 3 Szabadkézi rajzolás
- 4 Komplex jelzésrendszerek
- 3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat
Precizitás
Megbízhatóság
Önállóság
Erős fizikum
Állóképesség
Kézügyesség
Fejlődőképesség, önfejlesztés
Tűrőképesség
Térlátás
Szervezőképesség
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
Társas kompetenciák:
Segítőkészség
Kapcsolatfenntartó készség
Közérthetőség
Irányíthatóság
Kompromisszumképesség
Módszerkompetenciák:
Figyelem-összpontosítás
Ismeretek helyénvaló alkalmazása
Gyakorlatias feladatértelmezés
Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Lényegfelismerés (lényeglátás)
Körütekintés, elővigyázatosság
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Hibakeresés (diagnosztizálás)
Eredményorientáltság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2315-06 Mezőgazdasági anyagmozgatás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Szilárd halmazállapotú és darabos anyagot mozgató gépet üzemeltet

Folyékony halmazállapotú anyagot mozgató gépet üzemeltet

Fluidizált anyagot mozgató gépet üzemeltet

Napi karbantartást végez

Előkészíti az anyagmozgató gépet

Állag- és értékmegővási munkálatokat, konzerválást végez

Jogszabályokat alkalmaz

Garanciális, jótállási, szavatossági jogokat alkalmaz

Informatikai, számítástechnikai eszközöket kezel

Kiépíti és fenntartja a kapcsolatot szakmai körökkel

Kiépíti és fenntartja a kapcsolatot a hatóságokkal

Folyamatos kapcsolatot tart munkáltatójával, vezetőivel, partnereivel

Betartja és betartatja az anyagmozgató gépek üzemeltetése közben a munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

A Szállítás és anyagmozgatás gépeinek csoportosítása, a gépek általános szerkezeti felépítése, jellemzői

B Önjáró teleszkópos rakodógépek szerkezeti felépítése, működése, üzemeltetése

- B Önjáró forgórakodók szerkezeti felépítése, működése, üzemeltetése
- B Önjáró homlokrakodók szerkezeti felépítése, működése, üzemeltetése
- B Traktorra szerelt homlok- vagy farrakodók szerkezeti felépítése, működése, üzemeltetése
- B Erőgépre szerelt forgórakodók szerkezeti felépítése, működése, üzemeltetése
- B Traktorhoz kapcsolt (vontatott) rakodógépek szerkezeti felépítése, működése, üzemeltetése
- C Világító- és jelzőberendezések hibái, vizsgálata, javítása
- B Szállítógépre szerelt rakodógépek szerkezeti felépítése, működése üzemeltetése
- B Szállítószalagok szerkezeti felépítése, működése üzemeltetése
- B Csigás rakodók szerkezeti felépítése, működése üzemeltetése
- B Serleges felhordók szerkezeti felépítése, működése üzemeltetése
- B Fluidizációs anyagmozgató gépek szerkezeti felépítése, működése üzemeltetése
- C Tengelyen történő szállítóeszközök szerkezeti felépítése, működése üzemeltetése
- D Az anyagmozgató gépek tisztítása, tárolása
- B A kezelési és szerelési utasítások értelmezése
- B A szerelőszerszámok, készülékek kiválasztása és használatuknak munkavédelmi szabályai
- B Az anyagmozgató gépek elektromos berendezéseinek szerkezeti felépítése, üzemeltetése
- B Az anyagmozgató gépek üzemeltetési jellemzői
- A A közlekedés feltételei
- A A tárolás és a raktározás gépeinek szerkezeti felépítése, jellemzői
- A Az anyagmozgató gépek üzemeltetése közben betartandó munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Gépészeti rajz olvasása, értelmezése
- 3 Komplex jelzésrendszerek
- 3 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Állóképesség

Térbeli tájékozódás

Önfegyelem

Monotónia-tűrés

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Segítőkészség

Kompromisszumkészség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyén való alkalmazása

Módszeres munkavégzés

Körütekintés, elővigyázatosság

Figyelemmegosztás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2316-06 Mezőgazdasági erőgépek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Erőgépet üzemeltet

Napi karbantartást végez

Előkészíti az erő- és munkagépkapcsolatot

Elvégzi a használati információ szerint kijelölt munkaműveleteket

Jogsabályokat alkalmaz

Szakmai felügyelet mellett időszakonkénti karbantartást, javítást végez

Informatikai, számítástechnikai eszközöket kezel
Állag- és értékmegóvási munkákat végez
Garanciális, jótállási, szavatossági jogokat alkalmaz
Szakmai körökkel, hatóságokkal kapcsolatot kiépít és fenntart
Munkáltatójával, vezetőivel folyamatos kapcsolatot tart
Betartatja és betartatja az erőgép üzemeltetésére vonatkozó munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Motorok üzemi jellemzői, szerkezeti felépítése és működése
- B Mechanikus és hidraulikus teljesítmény-átvitel szerkezeti felépítése és működése
- C Kerekes és lánctalpas járművek járószerkezete, kormányzása szerkezeti felépítése
- B Járművek fékezése, a fékberendezések szerkezeti felépítése és működése
- B Alváz, felépítmény, vonó-, függesztő- és emelő szerkezetek
- B Járművek elektromos és elektronikus berendezéseinek szerkezeti felépítése és működése
- B Erőgépek hidraulikus berendezéseinek szerkezeti felépítése és működése
- C Erőgépek járulékos és kiegészítő berendezései
- B Erőgépek karbantartása
- B A karbantartási, szerelési utasítások értelmezése
- D Erőgépek tisztítása, tárolása
- B Szerelőszerzőszámok, készülékek kiválasztása és használatuk munkavédelmi szabályai
- C Világító- és jelzőberendezések hibái, vizsgálata, javítása
- B Erőgépek üzemeltetési jellemzői
- B A közúti közlekedés, szállítás és anyagmozgatás szabályai
- A Erőgépek üzemeltetése közben betartandó munka-, tűz- és környezetvédelmi szabály

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Gépészeti rajz olvasása, értelmezése
- 3 Komplex jelzésrendszerek használata

Személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Állóképesség

Térbeli tájékozódás

Önfegyelem

Monotónia-tűrés

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Segítőkészség

Tolerancia

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyén való alkalmazása

Módszeres munkavégzés

Körütekintés, elővigyázatosság

Figyelem-összpontosítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2317-06 Keltetőgépek üzemeltetése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Üzemelteti a keltető épületeket, istállókat azok fűtő és szellőző (klíma) berendezéseit

Keltetőgépet üzemeltet

Kezeli és felügyeli a villamos berendezéseket

Üzemelteti a keltető gépek kiszolgáló rendszereit

Betartja és betartatja a keltetőgépek üzemeltetése közben a munka-, tűz-, környezet-, állatvédelmi és higiéniai szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Baromfi szervezet- és élettan
- C Takarmányozási technológia
- C A klimatizálás alapjai
- B Higiéniai alapfogalmak és előírások
- B Fűtő és szellőztető (klíma) berendezések szerkezeti felépítése, működése, beállítása, üzemeltetése
- B Keltető gépek szerkezeti felépítése, működése, beállítása, üzemeltetése
- C Épületek, istállók világítása, villamos berendezések szerkezeti felépítése, működtetése, üzemeltetése
- B Üzemzavarok és meghibásodások
- D Javítástechnológiai eljárások és javítási, karbantartási utasítások alkalmazása
- C Szerelőszerszámok, készülékek kiválasztása és használatuknak munkavédelmi szabályai
- A A keltetőgépek üzemeltetése közben betartandó munka-, tűz-, környezet-, állatvédelmi és higiéniai szabályok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Gépészeti rajz olvasása, értelmezése

Személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Állóképesség

Kézügyesség

Önfegyelem

Szaglás

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Segítőkészség

Kompromisszumkészség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyén való alkalmazása

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Körütekintés, elővigyázatosság

A környezet tisztántartása

Figyelem-összpontosítás

Lényegfelismerés (lényeglátás)

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2318-06 A fejs és a tejkezelés gépeinek üzemeltetése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Biztosítja az állattartó telep vízellátását

Elvégzi a fejsi rendszer előkészítését

Fejőgépet, fejőtermet, fejőházat üzemeltet

Beállítja, beszabályozza, felügyeli és tisztítja a tejkezelő berendezést

Kezeli és felügyeli a villamos berendezéseket

Állatokat gondoz

Szakmai felügyelet mellett fejő és tejkezelő gépet javít

Betartja és betartatja a fejés tejkezelés gépeinek üzemeltetése közben a munka-, tűz-, környezetvédelmi, állatvédelmi és higiéniai szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Állat szervezet- és élettan
- C Takarmányozási technológiák
- C Tartástechnológia
- C Higiéniai alapfogalmak és előírások
- D A vízellátás gépeinek szerkezeti felépítése, működése, üzemeltetése
- B Fejő és tejkezelő gépek szerkezeti felépítése, működése, beállítása, üzemeltetése
- C Fejőházak kialakítása és jellemzőik
- C Épületek, istállók világítása, villamos berendezések szerkezeti felépítése, működtetése, üzemeltetése
- B A gépkönyv kezelési, karbantartási és szerelési utasításainak értelmezése
- B A fejő és tejkezelő gépek karbantartása
- B Üzemzavarok és meghibásodások
- D Javítástechnológiai eljárások, javítási utasítások
- C Szerelőszerszámok, készülékek kiválasztása és használatuk munkavédelmi szabályai
- C A fejő és tejkezelő gépek javítási technológiai és javítása
- C Javított, új gépek bejárata, ellenőrzése, beállítása, dokumentációk kiállítása, végkikészítése, korrózióvédelme, tárolása
- A Állattartó telepi gépek üzemeltetése közben betartandó munka-, tűz-, környezetvédelmi, állatvédelmi és higiéniai szabályok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Gépészeti rajz olvasása, értelmezése

Személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Állóképesség

Önfegyelem

Szaglás

Erős fizikum

Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Segítőkészség

Kompromisszumkészség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyén való alkalmazása gyakorlatias feladatértelmezés

Körütekintés, elővigyázatosság

Lényegfelismerés (lényeglátás)

Figyelemmegosztás

Okok feltárása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2319-06 Állattartó telepi gépek üzemeltetése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Biztosítja az állattartó telep vízellátását

Itató-berendezéseket üzemeltet

Üzemelteti és felügyeli a telepi épületek, istállók fűtő és szellőző (klíma) berendezéseit

Működteti és karbantartja a trágyaeltávolító-, kezelő-, tároló berendezéseket

Üzemelteti a takarmánytároló-, előkészítő- kiosztó gépeket

Villamos berendezéseket üzemeltet, felügyel

Szakmai felügyelet mellett állattartó telepi gépet javít

Betartja és betartatja az állattartó telep gépeinek üzemeltetése közben a munka-, tűz-, környezet-, állatvédelmi és higiéniai szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Állat szervezet- és élettan

C Takarmányozási technológiák

C Tartástechnológiák

B A vízellátás gépeinek szerkezeti felépítése, működése, üzemeltetése

B Itató-berendezések szerkezeti kialakítása, szerelése, beállítása, üzemeltetése

B Fűtő és szellőztető (klíma) berendezések szerkezeti felépítése, működése, beállítása, üzemeltetése

B A trágyaeltávolítás és -kezelés gépeinek szerkezeti felépítése, működése, beállítása, üzemeltetése

B A takarmány-előkészítő gépek szerkezeti felépítése, működése, beállítása, üzemeltetése

B A takarmánykiosztás gépeinek szerkezeti felépítése, működése, beállítása, üzemeltetése

C Épületek, istállók világítása, villamos berendezések szerkezeti felépítése, működtetése, üzemeltetése

A Állattartó telepi gépek üzemeltetése közben betartandó munka-, tűz-, környezet-, állatvédelmi és higiéniai szabályok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

1 Elemi szintű számítógép-használat

4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

3 Gépészeti rajz olvasása, értelmezése

3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Állóképesség

Önfegyelem

Erős fizikum

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Segítőkészség

Kompromisszumkészség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyén való alkalmazása

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Körütekintés, elővigyázatosság

Áttekintő képesség

Helyzetfelismerés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2320-06 Majorgépek üzemeltetése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Szálás takarmányt, alomanyagot tárol, kazlaz, silóz

Szemes terményt tisztít, szárít, tárol

Takarmánykeveréket készít, tárol, forgalmaz

Majorgépeket, berendezéseket ápol, karbantart, tárol

Villanypásztor kiépít (telepít), üzemeltet, karbantart

Majori infrastruktúrát fenntart (gondoz)

Napi karbantartást végez

Majorgépet javít (szakmai irányítás mellett)

Szakmai felügyelet mellett időszakonkénti karbantartást végez

Betartja és betartatja a majorgépek üzemeltetése közben a munka-, tűz-, környezetvédelmi szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szálas takarmányok tartósítása, gépek üzemeltetése, tárolása
- B Silók, kazlak készítése
- C A szemestermény-utókezelés gépeinek, szerkezeti felépítése, működése, beállítása, üzemeltetése
- B A takarmány-előkészítő gépek szerkezeti felépítése, működése, beállítása, üzemeltetése
- C A tárolás, raktározás gépeinek szerkezeti felépítése, működése, beállítása, üzemeltetése
- D Tartástechnológia
- B A majorok eszközei, gépei, berendezései, műtárgyai és azok üzemfenntartása, üzemeltetése
- B A villanypásztor szerkezeti kialakítása, működése, telepítése
- C Majorgépek és berendezések ápolása, karbantartása, tárolása
- B A gépkönyv kezelési, karbantartási és szerelési utasításai
- B Üzemzavar és meghibásodás
- C Javítástechnológiai eljárások, javítási utasítások
- C Szerelőszerszámok, készülékek kiválasztása és használatuknak munkavédelmi szabályai
- C A majorgépek javításának folyamata
- C A javított és az új gépek bejárata, ellenőrzése, beállítása, dokumentációk kiállítása, végkikészítése, korrózióvédelme, tárolása
- A Majorgépek üzemeltetése közben betartandó munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szabadkézi rajzolás
- 3 Gépészeti rajz olvasása, értelmezése
- 3 Komplex jelzésrendszerek alkalmazása

Személyes kompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

Körültekintés, elővigyázatosság

Lényegfelismerés (lényeglátás)

Rendszerekben való gondolkodás

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Segítőkészség

Kompromisszumkészség

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

Körültekintés, elővigyázatosság

Lényegfelismerés (lényeglátás)

Rendszerekben való gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2624-06 Felkészítőgépek üzemeltetése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felkészítőgépet üzemeltet

Napi karbantartást végez

Felkészítőgépet szakmai irányítás mellett javít

Szakmai felügyelet mellett időszakonkénti karbantartást végez

Állag- és értékmegóvási munkálatokat, konzerválást végez

Garanciális, jótállási, szavatossági jogokat alkalmaz

Betartja és betartatja az EBSZ erdőben és lakott területen kívüli fakitermelési munkákra vonatkozó előírásait, valamint az üzemeltetésére vonatkozó munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C A felkészítés gépeinek működési elve
- B A kérgezés gépeinek szerkezeti egységei, beállítása és üzemeltetése
- B A hasítógépek szerkezeti egységei, beállítása és üzemeltetése
- B Az aprítógépek szerkezeti egységei, beállítása és üzemeltetése
- C Egyéb felkészítőgép szerkezeti egységei, beállítása és üzemeltetése
- C A kiszolgáló gépek szerkezeti egységei, beállítása és üzemeltetése
- C A vezérgép, a géplánc fogalma
- B A felkészítés gépeinek üzemeltetésekor használt anyagok, eszközök jellemzői
- B A gépkönyv, kezelési, karbantartási és szerelési utasítások értelmezése
- B Üzemzavar és meghibásodás felismerése
- B A felkészítőgépek javítása
- C Javítástechnológiai eljárások, javítási utasítások alkalmazása
- C Szerelőszerszámok, készülékek kiválasztása és használatuknak munkavédelmi szabályai
- C Javított és új gépek bejáratása, ellenőrzése, beállítása, dokumentációk kiállítása
- A EBSZ erdőben és lakott területen kívüli fakitermelési munkákra vonatkozó előírásai

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Gépészeti rajz olvasása, értelmezése
- 3 Komplex jelzésrendszerek alkalmazása

Személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Állóképesség

Monotónia-tűrés

Erős fizikum

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Segítőkészség

Kompromisszumkészség

Tolerancia

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyén való alkalmazása

Módszeres munkavégzés

Körütekintés, elővigyázatosság

A környezet tisztán tartása

Figyelemmegosztás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2625-06 Közéltetőgépek, kötélpályák és speciális rakodógépek üzemeltetése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Közelítőgépet üzemeltet
Napi karbantartást végez
Közelítőgépet szakmai irányítás mellett javít
Kötélpályát üzemeltet
Kötélpályát irányítás mellett kiépít
Kötélpályát és eszközeit szakmai irányítás mellett javítja
Erdészeti rakodógépet szakmai irányítás mellett javít
Szakmai felügyelet mellett időszakonkénti karbantartást végez
Állag- és értékmegővési munkákat, konzerválást végez
Garanciális, jótállási, szavatossági jogokat alkalmaz
Betartja és betartatja az EBSZ erdőben és lakott területen kívüli fakitermelési munkákra vonatkozó előírásait, valamint az üzemeltetésére vonatkozó munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C A közelítőgépek működési elve
- C A közelítőgépek szerkezeti egységei, beállítása és üzemeltetése
- C A közelítőgépekre szerelhető adapterek, kiegészítő berendezések
- C A kiszolgáló gépek szerkezeti egységei, beállítása és üzemeltetése
- B A kötélpályák gépeinek szerkezeti egységei, beállítása és üzemeltetése
- B Az erdészeti rakodógépek szerkezeti egységei, beállítása és üzemeltetése
- B Az erdészeti rakodógépek adapterei és jellemzői
- C A vezérgép, a géplánc fogalma
- B A gépek üzemeltetésekor használt anyagok, eszközök jellemzői
- B A gépkönyv, kezelési, karbantartási és szerelési utasítások értelmezése
- B Üzemzavar és meghibásodás felismerése
- C A gépek javításának módjai és folyamata
- C Javítástechnológiai eljárások, javítási utasítások alkalmazása
- C Szerelőszerszámok, készülékek kiválasztása és használatuknak munkavédelm
- C Javított és új gépek bejáratása, ellenőrzése, beállítása, dokumentációk
- A EBSZ erdőben és lakott területen kívüli fakitermelési munkákra vonatkozó

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Gépészeti rajz olvasása, értelmezése
- 3 Komplex jelzésrendszerek alkalmazása

Személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Állóképesség

Monotónia-tűrés

Erős fizikum

Szabálykövető magatartás

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Segítőkészség

Kompromisszumkészség

Tolerancia

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyén való alkalmazása

Logikus gondolkodás

Körütekintés, elővigyázatosság

A környezet tisztán tartása

Figyelemmegosztás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2636-06 A motorfűrészek üzemeltetése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Motorfűrészt üzemeltet

Napi karbantartást végez

Motorfűrészt szakmai irányítás mellett javít

Szakmai felügyelet mellett időszakonkénti karbantartást végez

Állag- és értékmegóvási munkákat, konzerválást végez

Garanciális, jótállási, szavatossági jogokat alkalmaz

Betartja és betartatja az EBSZ erdőben és lakott területen kívüli fakitermelési munkákra vonatkozó előírásait, valamint az üzemeltetésére vonatkozó munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B A jellemző fahibák

B Az erdőben a motorfűrészek üzemeltetése során okozott károk

C A környezet- és természetvédelem fogalma, jelentősége, feladatai

A Az erdőtűzek megelőzésének módjai, teendők tűz észlelésekor, tűz oltása

B A fakitermelést befolyásoló környezeti tényezők

D Leggyakoribb védett növények

D Leggyakoribb védett állatok

B A motorfűrészek szerkezeti felépítése, működése és üzemeltetése

C A motorfűrészek adapterei és jellemzőik

B A gallyazáshoz használt gépek szerkezeti felépítése, működése és üzemeltetése

B A tisztítófűrészek szerkezeti felépítése, működése és üzemeltetése

B A gépkönyv, kezelési, karbantartási és szerelési utasítások értelmezése

B A gépüzemeltetés alapfogalmai

B A motorfűrészek karbantartása

B Üzemzavar és meghibásodás felismerése

C Javítástechnológiai eljárások, javítási utasítások alkalmazása

C Szerelőszerszámok, készülékek kiválasztása és használatuk munkavédelmi szabályai

C A gépjavítás fogalma, jelentősége

C Javított gépek bejárata, ellenőrzése, beállítása, dokumentációk kiállítása, végkikészítése, korrózióvédelme, tárolása

A A motorfűrészek üzemeltetése során betartandó munka-, tűz-, és környezetvédelmi szabályok

B Az EBSZ általános előírásai

A Az EBSZ erdőben és lakott területen kívül végzett munkákra vonatkozó előírásai

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

3 Gépészeti rajz olvasása, értelmezése

3 Komplex jelzésrendszerek alkalmazása

Személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Térbeli tájékozódás

Önfegyelem

Monotónia-tűrés

Erős fizikum

Szabálykövető magatartás

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Segítőkészség

Tolerancia

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyén való alkalmazása

Módszeres munkavégzés

Körütekintés, elővigyázatosság

A környezet tisztán tartása

Figyelemmegosztás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2637-06 Többfunkciós fakitermelőgépek üzemeltetése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Többfunkciós fakitermelőgépet üzemeltet

Napi karbantartást végez

Többfunkciós fakitermelőgépet szakmai irányítás mellett javít

Szakmai felügyelet mellett időszakonkénti karbantartást végez

Állag- és értékmegóvási munkákat, konzerválást végez

Garanciális, jótállási, szavatossági jogokat alkalmaz

Betartja és betartatja az EBSZ erdőben és lakott területen kívüli fakitermelési munkákra vonatkozó előírásait, valamint az üzemeltetésére vonatkozó munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Többfunkciós fakitermelőgépek működési elve
- B Többfunkciós fakitermelőgépek szerkezeti egységei, beállítása és üzemeltetése
- B Többfunkciós fakitermelőgépek adapterei és jellemzői
- C Többfunkciós fakitermelőgépek kiszolgáló eszközök szerkezeti egységei, beállítása és üzemeltetése
- C A vezérgép, a géplánc fogalma
- B Többfunkciós fakitermelőgépek üzemeltetésekor használt anyagok, eszközök jellemzői
- B A gépkönyv, kezelési, karbantartási és szerelési utasítások értelmezése
- B Üzemzavar és meghibásodás felismerése
- B Többfunkciós fakitermelőgépek javítása
- C Javítástechnológiai eljárások, javítási utasítások alkalmazása
- C Szerelőszerszámok, készülékek kiválasztása és használatuknak munkavédelmi szabályai
- C Javított gépek bejáratása, ellenőrzése, beállítása, dokumentációk kiállítása, végkikészítése, korrózióvédelme, tárolása
- A EBSZ erdőben és lakott területen kívüli fakitermelési munkákra vonatkozó előírásai, valamint a többfunkciós fakitermelőgépek üzemeltetése közben betartandó munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Gépészeti rajz olvasása, értelmezése
- 3 Komplex jelzésrendszerek alkalmazása

Személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Állóképesség

Monotónia-tűrés

Erős fizikum

Szabálykövető magatartás

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Segítőkészség

Tolerancia

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyén való alkalmazása

Módszeres munkavégzés

Logikus gondolkodás

Körültekintés, elővigyázatosság

Figyelemmegosztás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2638-06 Kertészeti és növénytermesztési gépek üzemeltetése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kertészeti tevékenységhez terület-előkészítést és meliorációt végez

Talajművelő gépet üzemeltet

Tápanyag-visszapótlást végez

Vető-, ültető- és palántázó gépet üzemeltet

Vető- és szaporítóanyagot előkészít

Talajfertőtlenítést végez

Növényápolási munkát végez

Víz kivételi művet, öntözőberendezést üzemeltet

Kialakítja az öntözés feltételeit

Terményt, betakarít, előkészít és tárol

Szakmai felügyelet mellett időszakonkénti karbantartást végez

Kertészeti és növénytermesztési gépet szakmai irányítás mellett javít

Betartja és betartatja a kertészeti növénytermesztő gépek üzemeltetése közben a munka-, tűz-, környezetvédelmi szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Talaj- és éghajlat

C Növény szerkezettan és élettan

B A növénytermesztés alpműveletei

B Kertészeti növények termesztéstechnológiája

B Melioráció gépeinek szerkezeti felépítése, működése, beállítása és üzemeltetése

B Talajművelés gépeinek szerkezeti felépítése, működése, beállítása és üzemeltetése

B Tápanyag-visszapótlás gépeinek szerkezeti felépítése, működése, beállítása és üzemeltetése

C Vető-, ültető- és palántázó gépek szerkezeti felépítése, működése, beállítása és üzemeltetése

C Növényvédelem és ápolás gépeinek szerkezeti felépítése, működése, beállítása és üzemeltetése

C Öntözés gépeinek szerkezeti felépítése, működése, beállítása és üzemeltetése

C Gyökér és gumós növények betakarító gépek szerkezeti felépítése, működése, beállítása és üzemeltetése

B A zöldségtermesztés gépeinek szerkezeti felépítése, működése, beállítása és üzemeltetése

B A dísznövény-termesztés gépeinek szerkezeti felépítése, működése, beállítása és üzemeltetése

B A faiskolák, csemetekertek jellemző gépeinek szerkezeti felépítése, működése, beállítása és üzemeltetése

B Szőlő és gyümölcs-termesztés gépeinek szerkezeti felépítése, működése, beállítása és üzemeltetése

C Javítástechnológiai eljárások, javítási utasítások alkalmazása

C Szerelőszerszámok, készülékek kiválasztása és használatuknak munkavédelmi szabályai

A Kertészeti gépek üzemeltetése közben betartandó munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

1 Elemi szintű számítógép-használat

3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

3 Gépészeti rajz olvasása, értelmezése

Személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Állóképesség

Térbeli tájékozódás

Monotónia-tűrés

Erős fizikum

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Segítőkészség

Tolerancia

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyén való alkalmazása

Módszeres munkavégzés

Körültekintés, elővigyázatosság

Figyelemmegosztás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2639-06 Mezőgazdasági erő- és munkagépek üzemeltetése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Növénytermesztési tevékenységhez terület-előkészítést és meliorációt végez

Napi karbantartást végez

Erő- és munkagépkapcsolatot létesít

Talajművelő-gépet üzemeltet

Tápanyag-visszapótló gépet üzemeltet

Vető-, ültető- és palántázógépet üzemeltet

Növényvédő és ápoló gépet üzemeltet

Öntözőgépet üzemeltet

Szálatakarmány-betakarító gépet üzemeltet

Gumós és kabakos növényeket betakarító gépet üzemeltet

Szakmai felügyelet mellett időszakonkénti karbantartást végez

Erő- és munkagépet szakmai irányítás mellett javít

Gépet (gépcsoportot) tisztít

Állag- és értékmegóvási munkálatokat, konzerválást végez

Garanciális, jótállási, szavatossági jogokat alkalmaz

Betartja és betartatja a gépcsoportok üzemeltetése közben a munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Mértékegységek alkalmazása a műszaki gyakorlatban

C Talaj- és éghajlat

B Alváz-, felépítmény-, vonó-, függesztő- és emelő szerkezetek felépítése, működése

B Melioráció gépeinek szerkezeti felépítése, működése beállítása és üzemeltetése

B Talajművelés gépeinek szerkezeti felépítése, működése beállítása és üzemeltetése

B Tápanyag-visszapótlás gépeinek szerkezeti felépítése, működése, beállítása és üzemeltetése

B Vető-, ültető- és palántázó gépek szerkezeti felépítése, működése, beállítása és üzemeltetése

B Növényvédelem és ápolás gépeinek szerkezeti felépítése, működése, beállítása és üzemeltetése

C Öntözés gépeinek szerkezeti felépítése, működése, beállítása és üzemeltetése

B Szálatakarmány betakarítás gépeinek szerkezeti felépítése, működése, beállítása és üzemeltetése

B Munkagépek karbantartása

B Javítástechnológiai eljárások, javítási utasítások alkalmazása

C Szerelőszerszámok, készülékek kiválasztása és használatuknak munkavédelmi szabályai

- C Javított, új gépek bejárata, ellenőrzése, beállítása, dokumentációk kiállítása
- C Gépcsoportok üzemeltetési jellemzői
- A Gépek, gépcsoportok kezelése, üzemeltetése közben betartandó munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Gépészeti rajz olvasása, értelmezése

Személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Monotónia-tűrés

Térbeli tájékozódás

Önfegyelem

Erős fizikum

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Segítőkészség

Kompromisszumkészség

Tolerancia

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyén való alkalmazása

Módszeres munkavégzés

Körütekintés, elővigyázatosság

Figyelem-összpontosítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2640-06 Önjáró betakarítógépek üzemeltetése és karbantartása

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Önjáró szálastakarmány-betakarító gépet üzemeltet

Gabona-betakarító gépet üzemeltet

Gumós és kabakos növényeket betakarító gépeket üzemeltet

Informatikai, számítástechnikai eszközöket kezel

Napi karbantartást végez

Szakmai felügyelet mellett időszakonkénti karbantartást végez

Önjáró betakarítógépet szakmai irányítás mellett javít

Önjáró betakarítógépet tisztít

Állag- és értékmegeővési munkálatokat, konzerválást végez

Garanciális, jótállási, szavatossági jogokat alkalmaz

Betartja és betartatja az önjáró betakarítógépek üzemeltetése közben a munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Növények szerkezet- és élettana

C Gabonafélék, pillangós virágú és gyökér- és gumós növények termesztése

B Mechanikus és hidraulikus teljesítmény-átvitel szerkezeti felépítése, működése és beállítása

B Szálastakarmány betakarítás önjáró gépeinek szerkezeti felépítése, működése, beállítása és üzemeltetése

B Gabona és egyéb szemes termények önjáró betakarító gépeinek szerkezeti felépítése, működése, beállítása és üzemeltetése

C Gyökér és gumós növények betakarító gépek szerkezeti felépítése, működése, beállítása és üzemeltetése

C Tájjellegű növények betakarító gépeinek szerkezeti felépítése, működése, beállítása és üzemeltetése

- C Kerekes és lánctalpas önjáró betakarítógépek járószerkezete, kormányzása
- B Alváz-, felépítmény-, vonó-, függesztő- és emelőszerkezetek
- B Önjáró betakarítógépek fékberendezései, fékezése
- B Önjáró betakarítógépek elektromos berendezései
- B Önjáró betakarítógépek karbantartása
- B A szerelési utasítások értelmezése
- C Szerelőszerszámok, készülékek kiválasztása és használatuknak munkavédelmi szabályai
- C Javított gépek bejáratása, ellenőrzése, beállítása, dokumentációk kiállítása, végkikészítése, korrózióvédelme, tárolása
- C Javítástechnológiai eljárások, javítási utasítások alkalmazása
- B Önjáró betakarítógépek üzemeltetési jellemzői
- A Önjáró betakarítógépek üzemeltetése közben betartandó munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Gépészeti rajz olvasása, értelmezése
- 3 Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Állóképesség

Térbeli tájékozódás

Monotónia-tűrés

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Segítőkézség

Kompromisszumkészség

Tolerancia

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyén való alkalmazása

Módszeres munkavégzés

Körültekintés, elővigyázatosság

Figyelemmegosztás

A 31 521 20 0010 31 01 azonosító számú, Állattenyésztési gépüzemeltető, gépkarbantartó megnevezésű szakképesítés-elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0110-06	Általános gépészeti munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi feladatok
2276-06	Mezőgazdasági gépészeti alapfeladatok
2315-06	Mezőgazdasági anyagmozgatás
2316-06	Mezőgazdasági erőgépek
2317-06	Keltetőgépek üzemeltetése
2318-06	A fejés és a tejkezelés gépeinek üzemeltetése
2319-06	Állattartó telepi gépek üzemeltetése
2320-06	Majorgépek üzemeltetése

A 31 521 20 0010 31 02 azonosító számú, Erdészeti gépüzemeltető, gépkarbantartó megnevezésű szakképesítés-elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0110-06	Általános gépészeti munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi feladatok

2276-06	Mezőgazdasági gépészeti alapfeladatok
2315-06	Mezőgazdasági anyagmozgatás
2316-06	Mezőgazdasági erőgépek
2624-06	Felkészítőgépek üzemeltetése
2625-06	Közelítőgépek, kötélpályák és speciális rakodógépek üzemeltetése
2636-06	A motorfűrészek üzemeltetése
2637-06	Többfunkciós fakitermelőgépek üzemeltetése

A 31 521 20 0010 31 03 azonosító számú, Kertészeti gépüzemeltető, gépkarbantartó megnevezésű szakképesítés-elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0110-06	Általános gépészeti munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi feladatok
2276-06	Mezőgazdasági gépészeti alapfeladatok
2315-06	Mezőgazdasági anyagmozgatás
2316-06	Mezőgazdasági erőgépek
2638-06	Kertészeti és növénytermesztési gépek üzemeltetése

A 31 521 20 0010 31 04 azonosító számú, Növénytermesztési gépüzemeltető, gépkarbantartó megnevezésű szakképesítés-elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0110-06	Általános gépészeti munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi feladatok
2276-06	Mezőgazdasági gépészeti alapfeladatok
2315-06	Mezőgazdasági anyagmozgatás
2316-06	Mezőgazdasági erőgépek
2639-06	Mezőgazdasági erő- és munkagépek üzemeltetése
2640-06	Önjáró betakarítógépek üzemeltetése és karbantartása

V.

VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Mezőgazdasági vontató vezetésére érvényes vezetői engedély (T, illetve C+E, C1+E kategória)

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

Mezőgazdasági vontató vezetésére érvényes vezetői engedély (T, illetve C+E, C1+E kategória)

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0110-06 Általános gépészeti munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi feladatok

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elsősegélynyújtás, újraélesztés

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Munka-, környezet- és tűzvédelmi ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 50%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2276-06 Mezőgazdasági gépészeti alapeladatok

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági gépeken hiba-megállapítás, szerelés, karbantartás, javítás, üzembe helyezés, gépüzemeltetés, munkavédelmi feladat végrehajtása, műszaki dokumentációk kezelése, vezetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Vállalkozási alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2315-06 Mezőgazdasági anyagmozgatás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Adott feladat elvégzése anyagmozgató géppel

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Anyagmozgató gépek szerkezeti felépítésének, működésének és üzemeltetésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2316-06 Mezőgazdasági erőgépek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Adott mezőgazdasági erőgép karbantartása, üzemeltetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2317-06 Keltetőgépek üzemeltetése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Adott keltetőgép beállítása és üzemeltetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Keltetőgépek, -berendezések kialakításának, beállításának, működésének, valamint üzemeltetésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2318-06 A fejés és a tejkezelés gépeinek üzemeltetése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Adott fejő- és tejkezelő gép beállítása, üzemeltetése, karbantartása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A fejés gépeinek, berendezéseinek jellemzése, kialakításának, működésének, beállításának, valamint üzemeltetésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2319-06 Állattartó telepi gépek üzemeltetése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Adott állattartó telepi gép beállítása és üzemeltetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Az állattartó telepi gépek és berendezések jellemzése, kialakításának, működésének, beállításának és üzemeltetésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Az állattartó telepi gépek és berendezések szerkezeti felépítése, beállítása, üzemeltetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 20%

3. feladat 10%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2320-06 Majorgépek üzemeltetése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Adott majorgép-, berendezés beállítása, besabályozása, üzemeltetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Majorgépek, berendezések jellemzése, kialakításának, működésének, üzemeltetésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2624-06 Felkészítőgépek üzemeltetése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Adott felkészítőgép tisztítása, karbantartása, technológiának megfelelő beállítása, üzemeltetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A felkészítőgépek jellemzése, felépítésének, működésének, üzemeltetésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

10. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2625-06 Közelítőgépek, kötélpályák és speciális rakodógépek üzemeltetése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Adott közelítőgép, kötélpálya és speciális rakodógép tisztítása, karbantartása, és egy adott munkafeladat végrehajtása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A kötélpályák és speciális rakodógépek jellemzése, felépítésének, működésének, üzemeltetésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

11. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2636-06 A motorfűrészek üzemeltetése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A motorfűrész tisztítása, karbantartása, adott üzemeltetési feladat végrehajtása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Erdőművelési alapismeretek, EBSZ. A motorfűrészek jellemzése, felépítésének, működésének, üzemeltetésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Erdőművelési alapismeretek, EBSZ. A motorfűrészek felépítésének, működésének, üzemeltetésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 20%

3. feladat 10%

12. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2637-06 Többfunkciós fakitermelőgépek üzemeltetése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Adott többfunkciós fakitermelőgép tisztítása, karbantartása, a feladatnak megfelelő adapter kiválasztása, beállítása és üzemeltetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Többfunkciós fakitermelőgépek jellemzése, felépítésének, működésének, üzemeltetésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

13. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2638-06 Kertészeti és növénytermesztési gépek üzemeltetése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Adott kertészeti, növénytermesztési, meliorációs gép beállítása, üzemeltetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Növénytermesztési, kertészeti ismeretek, az alkalmazott gépek jellemzése, felépítésének, működésének, üzemeltetésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Kertészeti gépek szerkezeti felépítése, üzemeltetése és kapcsolódó szakmai számítások

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 20%

3. feladat 10%

14. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2639-06 Mezőgazdasági erő- és munkagépek üzemeltetése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Adott mezőgazdasági erő- és munkagép, tisztítása, karbantartása, technológiának megfelelő beállítása, üzemeltetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági gépek jellemzése, szerkezeti felépítésének, működésének, üzemeltetésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági gépek karbantartási, beállítási, beszállítási és üzemeltetési ismeretei

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 20%

3. feladat 10%

15. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2640-06 Önjáráó betakarítógépek üzemeltetése és karbantartása

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Adott önjáráó betakarítógépek tisztítása, karbantartása, technológiának megfelelő beállítása, üzemeltetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Önjáráó betakarítógépek jellemzése, felépítésének, működésének üzemeltetésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 31 521 20 0010 31 01 azonosító számú, Állattenyésztési gépüzemeltető, gépkarbantartó megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 10

3. vizsgarész: 10

4. vizsgarész: 10

5. vizsgarész: 15 6. vizsgarész: 15 7. vizsgarész: 15 8. vizsgarész: 15 A 31 521 20 0010 31 02 azonosító számú, Erdészeti gépüzemeltető, gépkarbantartó megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 10

3. vizsgarész: 10

4. vizsgarész: 10

9. vizsgarész: 15

10. vizsgarész: 15

11. vizsgarész: 15

12. vizsgarész: 15

A 31 521 20 0010 31 03 azonosító számú, Kertészeti gépüzemeltető, gépkarbantartó megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 15

2. vizsgarész: 15

3. vizsgarész: 20

4. vizsgarész: 20

13. vizsgarész: 30

A 31 521 20 0010 31 04 azonosító számú, Növénytermesztési gépüzemeltető, gépkarbantartó megnevezésű szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 15

2. vizsgarész: 15

3. vizsgarész: 15

4. vizsgarész: 15

14. vizsgarész: 20

15. vizsgarész: 20

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez, szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri.

Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani.

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

VI.

ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Állattenyésztési gépjárművel, gépkarbantartó	Erdészeti gépjárművel, gépkarbantartó	Kertészeti gépjárművel, gépkarbantartó	Növény-termesztési gépjárművel, gépkarbantartó
Kézi szerszámok (javító, mérő, ellenőrző)	X	X	X	X
Kézi szerszámgépek	X	X	X	X
Egyéni védőfelszerelés	X	X	X	X
Munkabiztonsági berendezések	X	X	X	X
Környezetvédelmi berendezések	X	X	X	X
Kéziszerszámok	X	X	X	X
Szerelőszerszámok	X	X	X	X
Elektromos kisgépek	X	X	X	X
Traktor pótkocsival	X	X	X	X
Mezőgazdasági vontató (3 különböző teljesítménykategória)	X	X	X	X
Csuklós erdészeti traktor		X		
Hidraulikus daruval ellátott erőgép	X	X	X	X
Vágástakarító		X		
Tuskózó		X		
Bozótirtó		X		
Gyökérfésű		X		
Szárnyas altalajlazító		X	X	X
Késes altalajlazító		X	X	X
Középmély lazító		X	X	X
Gödörfúró		X	X	X
Függesztett eke		X	X	X
Félig függesztett eke		X	X	X
Váltva forgató eke		X	X	X
Tárcsásborona (X)		X	X	X
Tárcsásborona (V)		X	X	X
Oldalazó tárcsás borona		X	X	X
Kombinátor		X	X	X
Sorközművelő kultivátor		X	X	X
Szántóföldi kultivátor		X	X	X
Hengerek		X	X	X
Boronák		X	X	X
Simítók		X	X	X
Szervestrágya-szóró		X	X	X
Műtrágyaszóró		X	X	X
Iskolázógép		X		
Csemeteültető-gép		X		
Ültetőgép		X	X	X

Palántázógép		X	X	X
Dugványozógép		X	X	
Sorba-, szórvetetőgép			X	X
Szemenkénti vetőgép		X	X	X
Direktvetőgép				X
Fűkasza				X
Rendkezelő				X
Bálázó				X
Szecsázógép				X
Sor-, rendfelszedő- és kaszálóadapter				X
Pótkocsik	X	X	X	X
Rönkszállító pótkocsi		X		
Szántóföldi permetező			X	X
Fa- és szőlővédelmi permetező		X	X	
Rotációs szárzúzó		X	X	X
Rakodógép	X	X	X	X
Arató-, cséplőgép			X	X
Kukoricacsőtörő adapter				X
Tisztító fűrész		X		
Motorfűrész		X		
Hasítógép		X		
Kérgezőgép		X		
Aprítógép		X		
Csörlő		X		
Csörlős vonszoló		X		
Markolós vonszoló		X		
Kihordó szerelvény		X		
Fejőgépek	X			
Etetőberendezések	X			
Itatóberendezések	X			
Dízel befecskendező fűvóka beállító készülék		X		X
Fagyálló folyadékmérő műszer	X	X	X	X
Elektromos mérőkészülékek	X	X	X	X
Kezelési és karbantartási utasítások a gépekhez	X	X	X	X

VII.

EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 80 óra, a második tanévet követően 120 óra.

»

10. Az R. 2. számú mellékleteének 19. pontja helyében a következő rendelkezés lép:

„34. BORÁSZ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

34. BORÁSZ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.

ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 621 01 0000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Borász

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszerzőképesítés		
		Azonosítószám:	33 621 01 0100 21 01
		Megnevezés:	Pincemunkás
3.2	Szakképesítés-elágazások	Nincsenek	
3.3	Szakképesítés-ráépülések		
		Azonosítószám:	33 621 01 0001 33 01
		Megnevezés:	Sommelier (borpincér)
		Azonosítószám:	33 621 01 0001 51 01
		Megnevezés:	Vincellér

4. Hozzárendelt FEOR szám: 7222, 5123, 6115

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés/Szakképesítés-ráépülések megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Borász	2	2000
Sommelier (borpincér)	–	500
Vincellér	–	500

II.

EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Borász

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: tízedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség,

vagy

a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapképzésű iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 40%

3. Gyakorlat aránya: 60%

[Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.]

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Pincemunkás

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 600

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKKÉPESÍTÉS-RÁÉPÜLÉS MEGNEVEZÉSE: Sommelier (borpincér)

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Szakmai előképzettség:

33 621 01 0000 00 00 Borász

52 6222 01 Bor- és üdítőitalipari technikus

52 6222 13 Élelmiszer-ipari technikus (bor- és üdítőitalipar)

54 541 01 0010 54 01 Bor- és pezsgőgyártó technikus

55 621 01 0010 55 02 Bortechnológus

55 621 01 0010 55 07 Szőlész, borász szaktechnikus

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKKÉPESÍTÉS-RÁÉPÜLÉS MEGNEVEZÉSE: Vincellér

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Szakmai előképzettség:

33 621 01 0000 00 00 Borász

52 6222 01 Bor- és üdítőitalipari technikus

52 6222 13 Élelmiszer-ipari technikus (bor- és üdítőitalipar)

54 541 01 0010 54 01 Bor- és pezsgőgyártó technikus

55 621 01 0010 55 02 Bortechnológus

55 621 01 0010 55 07 Szőlész, borász szaktechnikus

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 40%
4. Gyakorlat aránya: 60%
5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
7222	Bor- és pezsgőgyártó
5123	Felszolgáló, vendéglátó-ipari eladó (pl. pincér, bárpincér)
6115	Szőlőtermesztő

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Szőlő feldolgozását végzi

Erjesztési és kezelési munkát végez

Pinceműveleteket végez

Palackozást végez

Laboratóriumi munkákat végez

Eszközök, gépek üzemkész állapotának ellenőrzését végzi

Munka- és környezetvédelmi, minőségbiztosítási munkát végez

Adminisztrációs munkát végez

A feladatnak megfelelően előkészületi és terítési műveletet végez

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
54 541 01	Élelmiszeripari technikus
33 541 02 0000 00 00	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó
31 622 01 0010 31 03	Szőlőtermesztő

IV.

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést

Átvesszi a munkaterületet

Megismeri az elvégzendő feladatot

Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket

Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat

Elvégzi az előírt tisztítási és fertőtlenítési munkákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Munka- és védőruhával szembeni követelmények

B Védőeszközök

B Munkaterület jellemzői

B Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok

- A Biztonságos munka feltételei
- A Higiéniai követelmények
- B Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás
- B Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok
- B Tisztító- és fertőtlenítőszeres
- C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Információforrások kezelése
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez

Átv teszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat

A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket

Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik

Részt vesz a karbantartási munkákban

Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket

A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást

A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szakmai számítások
- B Nyersanyag-átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve
- B Gépkezelés
- C A gépek, berendezések karbantartása
- C Kéziszerszámok, eszközök
- B Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Hulladékkezelési eljárások
- D Melléktermékek hasznosítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Elemi számolási készség
- 5 Komplex eszközhasználati képesség
- 4 Nyersanyagátvételhez szükséges laboreszközök használata
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Pontosság

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség

Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Alapanyagot vizsgál és/vagy ellenőriz

Gyártásközi vizsgálatokat végez

Készterméket ellenőriz és/vagy minősít

Előírásoknak megfelelően mintát vesz

Beállítja az előírt paramétereket

Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál

Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket

Vállalkozást indít, működtet

Kereskedelmi tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Laboratóriumi alpmérések, alpműveletek

C Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok

B Mintavétel

B Alapanyag-minősítés

B Késztermék-minősítés

B Gyártásközi ellenőrzések alapelvei

C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása

C Dokumentumok, naplók vezetése

C Gazdálkodási alapismeretek

C Vállalkozási alapismeretek

C Kereskedelmi és marketing alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

1 Elemi szintű számítógép-használat

5 Mennyiségérzék

3 Köznyelvi beszédkészség

3 Labortechnikai eszközök használata

4 Elemi számolási készség

3 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Megbízhatóság

Elhivatottság

Elkötelezettség

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés

Numerikus gondolkodás

Matematikai készség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3130-10 Borászati műveletek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Szőlőzúzást, bogyózást végez

Igény szerint adalékanyagot ad

Fehérbor szőlőt erjeszt

Kékszőlőt héjon erjeszt

Illatos szőlőt héjon áztat

Lényerést végez

Cefrét présel

Mustot elválaszt, kezel, javít

Mustot erjeszt

Bort kezel

Bort érlel

Palackozást végez

Üzemelteti a gépeket, berendezéseket

Részt vesz a minőségbiztosítási rendszer működtetésében

Hatósági előírásokat betart

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Borászati gépek, berendezések

B Borkezelések elvégzése

B Egyszerű pinceműveletek elvégzése

B Hordók és tárolótartályok kezelése

B Mikroorganizmusok káros és hasznos tevékenysége

B Palackozás elvégzése

B Pincék és borászati üzemek tisztántartása, karbantartása

C Hatósági előírások betartása

C Tisztító műveletek és berendezések

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

3 Információforrások kezelése

3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

3 Mennyiségérzék

3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4 Borászati eszközök használata

4 Borászati gépek, berendezések üzemeltetése

4 Tárolás eszközeinek használata

Személyes kompetenciák:

Döntésképeség

Önállóság

Precizitás

Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Konfliktusmegoldó készség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés

Áttekintő képesség

Hibakeresés

Környezettudatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3131-10 Pincészet üzemeltetése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Borászati dokumentációt végez
Borkezelési hibákat, borbetegséget észlel, javít
Borkülönlegességeket készít
Bort bírál
Bort stabilizál
Borturizmushoz feltételeket biztosít
Hatósági előírásokat betart, betartat
Pezsgőt készít
Szőlőt mennyiségileg, minőségileg átvesz
Szüreti- feldolgozási tervet készít
Terméket értékesít
Üzemelteti a gépeket, berendezéseket
Vizsgabort készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

- A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:
- A Borászati technológiai ismeretek
- A Borfajták ismerete
- A Borszőlőfajták minőségét meghatározó tényezők
- A Bortörvény, EU szabályozás
- A Mikroorganizmusok káros és hasznos tevékenysége
- A Szakmai számítások
- B Bírálati pontrendszer ismerete
- B Borászati eszközök, gépek, berendezések
- B Borszőlőfajták ismerete
- B Borvidékek ismerete, történetük
- B Előírt dokumentumok vezetése
- B Minőségbiztosítási rendszer
- C Hatósági előírások betartása, betartatása
- C Turisztikai alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Információforrások kezelése
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Borászati eszközök használata
- 4 Borászati gépek, berendezések üzemeltetése
- 4 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Döntésképesség
Felelősségtudat
Ízérvékelés
Önállóság
Pontosság
Szaglás

Társas kompetenciák:

Határozottság

Kapcsolatteremtő készség
Segítőkészség
Számítási készség
Módszerkompetenciák:
Áttekintő képesség
Helyzetfelismerés
Ismeretek helyénvaló alkalmazása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0581-06 Bormarketing

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Bor és étel harmonizációját ajánlja
Borturizmust, borutakat szervez
Ételek ízét és borok ízét értékeli
Feladatnak megfelelően előkészítési és terítési műveleteket végez
Italkínálatot összeállít
Italok éttermi kezelését biztosítja
Italsort ajánl egy adott menüsorhoz
Italt felszolgál

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek
B Borfajták ismerete, borvidékek - történelmük
B Étélismeret
B Felszolgálási ismeretek
B Marketing ismeretek
B Szervezési ismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek

4 Elemi számolási készség
4 Információforrások kezelése
4 Köznyelvi beszéd-készség
4 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
4 Szakmai nyelvű beszéd-készség

Személyes kompetenciák:

Közérthetőség
Rendszerező képesség
Rugalmasság

Társas kompetenciák:

Udvariasság

Módszerkompetenciák:

Rendszerben való gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2229-06 Szőlőtermesztés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Szőlő telepítését végzi
Elvégzi/elvégezteti/ellenőrzi a szőlőültetvény létesítésének előkészítő munkálatait
Szőlőfajtát választ
Szőlőművelési módot meghatároz
Szőlő szaporítóanyagot előállít, előkészít, szaporítóanyagot ültet

Támbereendezést, kerítést létesít, fenntart a szőlőültetvényben
Szőlő gondozását végzi
Szőlőültetvényt metsz
Törzset alakít a szőlőben
Zöldmunkákat végez a szőlőültetvényben
Hajtásokat kötöz a szőlőültetvényben
Talajt művel, tápanyag-utánpótlást végez a szőlőültetvényben
Növényvédelmi munkát végez a szőlőültetvényben
Meghatározza a szüret időpontját, szőlőminősítést végez
Szőlőt betakarít
Csemegeszőlőt manipulál, csomagol, szállít, betárol
Szőlőt feldolgozóba szállít
Üzemelteti, használja, karbantartja a szőlőtermesztésben használatos gépeket, eszközöket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

A Szőlőfajták felismerése

B A szőlőtermesztésben előforduló erő- és munkagépek, eszközök, anyagok, épületek, építmények

B Borszőlő termesztése

B Csemegeszőlő termesztése

B Éghajlatigény

B Szőlőmorfológia

B Talajigény

C Szőlőfajták

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

3 Elemi számolási készség

3 Információforrások kezelése

3 Mennyiségérzék

3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban

4 Olvasott szakmai szöveg megértése

4 Szakmai nyelvű beszédkészség

4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Döntésképesség

Felelősségtudat

Kézügyesség

Kockázatvállalás

Megbízhatóság

Pontosság

Szervezőkészség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség

Gyakorlatias feladatértelmezés

Információgyűjtés

Ismeretek helyénvaló alkalmazása

Kontroll (ellenőrző képesség)

Körütekintés, elővigyázatosság

Lényegfelismerés (lényeglátás)

Módszeres munkavégzés
Tervezési képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3132-10 Vincellér feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

A tevékenységéhez biztosítja a szükséges vállalkozási (anyagi és tárgyi) feltételeket

Egyszerű árajánlatot készít

Elvégzi egyéni vállalkozás egyszerű indítási, működtetési feladatait

Hirdeti, ajánlja a tevékenységét, tájékoztatást ad

Kapcsolatot tart az ügyfelekkel

Közreműködik kisebb társas vállalkozás működtetésében

Reklamációt intéz

Számlát állít ki az elvégzett munkáról

Tájékozódik a piaci igényekről

Tevékenységi körének alakításával rugalmasan alkalmazkodik a technológiai változásokhoz

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Számlázás

D A vállalkozási ügymenethez szükséges könyvelési, adózási, pénzügyi ismeretek

D Alapszintű munkajog (munkaadó, munkavállaló)

D Vállalkozásokról szóló jogszabályok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

1 Elemi szintű számítógép-használat

2 Információforrások kezelése

3 Elemi számolási készség

3 Kézírás

Személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfeljesztés

Rugalmasság

Társas kompetenciák:

Interperszonális rugalmasság

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés

Nyitott hozzáállás

A 33 621 01 0000 00 00 azonosító számú, Borász megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
3130-10	Borászati műveletek
3131-10	Pincészet üzemeltetése

A 33 621 01 0100 21 01 azonosító számú, Pincemunkás megnevezésű részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
3130-10	Borászati műveletek

A 33 621 01 0001 33 01 azonosító számú, Sommelier (borpincér) megnevezésű ráépülés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0581-06	Bormarketing

A 33 621 01 0001 51 01 azonosító számú, Vincellér megnevezésű ráépülés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2229-06	Szőlőtermesztés
3132-10	Vincellér feladatai

V.

VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

50 liter vizsgabor készítése ellenőrzött körülmények között

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

50 liter vizsgabor készítése ellenőrzött körülmények között

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, a tisztítás, a csírátlanítás elvégzése a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Technológiai/termelési számítások elvégzése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 25%

2. feladat 75%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat elvégzése megadott anyagokból és módszerekkel, a mérési adatok dokumentálása, összesítő jelentés elkészítése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gazdálkodási, vállalkozási, kereskedelmi és marketing alapismeretek.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 75%

2. feladat 25%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3130-10 Borászati műveletek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Egyszerű pincemunkák, iskolázó borászati műveletek végzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Szőlőfeldolgozás, must és bor kezelése, palackozása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%

2. feladat 40%

5. vizsgarész

3131-10 Pincészet üzemeltetése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Hatósági dokumentáció kitöltése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Különböző borfajták készítésének technológiai, borvidékek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Borhibák, -betegségek felismerése, borbírálat

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 4. vizsgafeladat:

Saját vizsgabor bemutatása, bírálata

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartalma: 15 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 25%

3. feladat 40%

4. feladat 15%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0581-06 Bormarketing

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Italkínálat összeállítása, terítési művelet

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Italsort ajánl egy adott menüsorhoz

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 50%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2229-06 Szőlőtermesztés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Szőlőtermesztési feladat, a szőlőtermesztésben használatos gépek működtetése és karbantartása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 40 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Szőlő növényi részek, fajták, anyagok, eszközök, gépek, gépelemek felismerése (20 db)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartam: 20 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

A szőlő termesztésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 20%

3. feladat 40%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3132-10 Vincellér feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Vállalkozás indítása, működtetése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 33 621 01 0000 00 00 azonosító számú, Borász megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

3. vizsgarész: 5

4. vizsgarész: 30

5. vizsgarész: 50

A 33 621 01 0100 21 01 azonosító számú, Pincemunkás megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

4. vizsgarész: 90

A 33 621 01 0001 33 01 azonosító számú, Sommelier (borpincér) megnevezésű szakképesítés-ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

6. vizsgarész: 100

A 33 621 01 0001 51 01 azonosító számú, Vincellér megnevezésű szakképesítés-ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

7. vizsgarész: 80

8. vizsgarész: 20

A 33 621 01 0000 00 00 azonosító számú, Borász megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a Pincemunkás megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

2. vizsgarész: 10

3. vizsgarész: 10

5. vizsgarész: 80

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri.

Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani.

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

VI.

ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Borász	Pincemunkás	Sommelier (borpincér)	Vincellér
Tároló- és szállítóhordók, tartályok	X	X		X
Pinceeszközök	X	X		X
Mintavétel eszközei	X			X
Fejtővezeték és szerelvényei	X	X		X
Laboratóriumi alapfelszerelés	X			X
Fejtőgépek	X	X		X
Képező berendezés	X	X		X
Szeparátorok	X	X		X
Szűrőberendezések	X	X		X
Hőkezelő berendezések	X	X		X
Szülőápolás kéziszerszámai, kiségei	X			
Fémipari kéziszerszámok, kiségek	X	X		
Szerelőszerszámok	X	X		
Palackozógép	X	X		X
Dugózógép	X	X		X
Cimkézőgép	X	X		X
Szivattyúk	X	X		X
Egyéni védőeszközök	X	X	X	X
Környezetvédelmi eszközök, berendezések	X	X		X
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések	X	X	X	X
Borkínálás üvegeszközei			X	
Borbírálati eszközök			X	

VII.

EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 80 óra a második tanévet követően 120 óra.

”

11. Az R. 2. számú mellékletének 35. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„35. ÉDESIPARI TERMÉKGYÁRTÓ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

35. ÉDESIPARI TERMÉKGYÁRTÓ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.

ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 541 01 0000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Édesipari termékgyártó

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részsakképesítések		
		Azonosítószám:	33 541 01 0100 31 01
		Megnevezés:	Cukorkagyártó
		Azonosítószám:	33 541 01 0100 31 02
		Megnevezés:	Csokoládétermék-gyártó
		Azonosítószám:	33 541 01 0100 31 03
		Megnevezés:	Kávé- és pótkávéggyártó
		Azonosítószám:	33 541 01 0100 31 04
		Megnevezés:	Keksz- és ostyagyártó

3.2	Szakképesítés-elágazások	Nincsenek	
-----	--------------------------	-----------	--

3.3	Szakképesítés-ráépülés	Nincs	
-----	------------------------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 7218

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Édesipari termékgyártó	2	2000

II.

EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Édesipari termékgyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerelhetők a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: tízedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség,

vagy

a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapkörű iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 40%

3. Gyakorlat aránya: 60%

(Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Cukorkagyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 450

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Csokoládétermék-gyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Kávé- és pótkávégyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 300

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Kész- és ostyagyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 400

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
7218	Édesipari termékgyártó

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Felkészül a munkára

Előkészíti a munkafolyamatot

Alapméréseket végez

Eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet

Félkész terméket gyárt

Készterméket gyárt
Befejező műveleteket végez
Adminisztrációs munkát végez

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 541 03 0000 00 00	Molnár
33 541 05 1000 00 00	Pék-cukrász
33 541 04 0000 00 00	Pék
33 541 06 0000 00 00	Tartósítóipari termékgyártó
33 811 01 0000 00 00	Cukrász

IV.

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést

Átveszi a munkaterületet

Megismeri az elvégzendő feladatot

Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket

Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat

Elvégzi az előírt tisztítási és fertőtlenítési munkákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Védőeszközök
- B Munkaterület jellemzői
- B Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok
- A Biztonságos munka feltételei
- A Higiéniai követelmények
- B Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás
- B Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok
- B Tisztító- és fertőtlenítőszeresek
- C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Információforrások kezelése
- 3 Könyvelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez

Átv teszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat

A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket

Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik

Részt vesz a karbantartási munkákban

Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket

A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást

A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szakmai számítások
- B Nyersanyag-átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve
- B Gépkezelés
- C A gépek, berendezések karbantartása
- C Kéziszerszámok, eszközök
- B Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Hulladékkezelési eljárások
- D Melléktermékek hasznosítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Elemi számolási készség
- 5 Komplex eszközhasználati képesség
- 4 Nyersanyagátvételhez szükséges laborszerek használata
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Pontosság

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség

Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Alapanyagot vizsgál és/vagy ellenőríz

Gyártásközi vizsgálatokat végez

Készterméket ellenőríz és/vagy minősít

Előírásoknak megfelelően mintát vesz

Beállítja az előírt paramétereket

Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál

Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket

Vállalkozást indít, működtet

Kereskedelmi tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Laboratóriumi alpmérések, alpműveletek
- C Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Mintavétel
- B Alapanyag-minősítés
- B Késztermék-minősítés
- B Gyártásközi ellenőrzések alapelvei
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Dokumentumok, naplók vezetése
- C Gazdálkodási alapismeretek
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi és marketing alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 5 Mennyiségérzék
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Labortechnikai eszközök használata
- 5 Elemi számolási készség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság
Megbízhatóság
Elhivatottság
Elkötelezettség
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés
Numerikus gondolkodás
Matematikai készség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0537-06 Édesipari félkésztermék gyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Tisztítja, köteleníti a nyersanyagot
Szárítja, pörköli a tisztított anyagokat
Hántolja a pörkölt magokat
Aprítja a pörkölt magokat
Feltárja, nemesíti a masszát
Préseli a masszát
Porítja a préselmenyt
Összeméri, adagolja az anyagokat
Begyúrja, homogenizálja az anyagokat
Finomítja a masszát
Habosítja a masszát
Tárolja, pihenteti a kész masszát
Főzi az oldatokat
Előoldja a nyersanyagokat

Besűríti az oldatot

Tablírozza a sűrítményt

Ízesíti, színezi a sűrített és a tablírozott masszát

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Anyagkiválasztás hatása a késztermékre
- B Anyagok helyettesítése
- B Felhasználhatóság
- B Feldolgozás során bekövetkező változások
- B Tárolási körülmények
- B Eltarthatóság
- B Mikroorganizmusok fajtái, életfeltételei
- B Hasznos mikrobafajok élelmiszer-ipari hatása
- B Élelmiszerkárosodás folyamatai
- B Termékkárosodás okai, elkerülésének módjai
- B Technológiai műveletek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Kézügyesség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Testi ügyesség

Személyes kompetenciák:

Látás

Szaglás

Ízérezékelés

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Környezet tisztántartása

Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0538-06 Édesipari késztermék-gyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Temperálja az anyagokat

Laminálja, selymesíti a masszákat

Önti, adagolja a temperált masszákat

Extrudálja a masszákat

Préseli a masszákat

Kiszúrja a masszákat

Darabolja, vágja a masszákat

Szárítja a korpuszokat

Hűti a formázott anyagokat

Mártómasszával bevonja a korpuszokat

Panírozza a korpuszokat

Kandírozza a korpuszokat

Drazsírozza a korpuszokat

Ballírozza a korpuszokat

Díszíti, szórja a korpuszokat

Süti a formázott tésztákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Cukorka gyártástechnológia
- B Fondant gyártástechnológia
- B Édesipari tartós sütemények gyártástechnológia
- B Karamella gyártástechnológia
- B Rágógumi gyártástechnológia
- B Csokoládé gyártástechnológia
- B Nugát jellegű termékek gyártástechnológia
- B Pörkölt kávé és pótkávé gyártástechnológia
- B Technológiai paraméterek
- B Lejátszódó folyamatok
- B Ellenőrzési pontok
- B Receptura összetételének
- B Reológiai tulajdonságok
- B Termékek táplálkozás-élettani szerepe
- B Édesipari gépek és berendezések feladatai

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése
- 3 Édesipari jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Monotónia-tűrés

Precizitás

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Ismeretek helyén való alkalmazása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0539-06 Édesipari alapfogalmak, cukorkagyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Összeméri, adagolja az anyagokat
- Begyűrja, homogenizálja az anyagokat
- Tárolja, pihenteti a kész masszát
- Temperálja az anyagokat
- Önti, adagolja a temperált masszákat
- Extrudálja a masszákat
- Préseli a masszákat
- Darabolja, vágja a masszákat
- Hűti a formázott anyagokat
- Mártómasszával bevonja a korpuszokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Technológiai műveletek
- B Technológiai paraméterek

- B A feldolgozás során bekövetkező változások
- B Mikroorganizmusok fajtái, életfeltételeinek
- B Hasznos mikrobafajok élelmiszer-ipari hatásának
- B Élelmiszerkárosodás folyamatai
- B Termékkárosodás okai, elkerülésének módjai
- B Termékek táplálkozás-élettani szerepének

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Kézügyesség
- 5 Testi ügyesség

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0541-06 Csokoládétermék gyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Tisztítja, köteleníti a nyersanyagot
- Szárítja, pörköli a tisztított anyagokat
- Hántolja a pörkölt magokat
- Aprítja a pörkölt magokat
- Feltárja, nemesíti a masszát
- Préseli a masszát
- Porítja a préselményt
- Finomítja a masszát
- Habosítja a masszát
- Kiszúrja a masszákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Anyagkiválasztás hatása a késztermékre
- B Anyagok helyettesítése
- B Felhasználhatóság
- B Tárolási körülmények
- B Eltarthatóság
- B Csokoládé gyártástechnológiája
- B Nugát jellegű termékek gyártástechnológiája
- B Receptura
- B Édesipari gépek, berendezések feladatai
- B Csokoládégyártás gépei

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Kézügyesség
- 5 Testi ügyesség

Személyes kompetenciák:

Szaglás

Ízérezékelés

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0542-06 Kávé- és pótkávégégyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Tisztítja, köteleníti a nyersanyagot

Szárítja, pörköli a tisztított anyagokat

Hántolja a pörkölt magokat

Összeméri, adagolja az anyagokat

Tárolja, pihenteti a kész masszát

Szárítja a korpuszokat

Hűti a formázott anyagokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Pörkölt kávé gyártástechnológiája

B Technológiai műveletek

B Technológiai paraméterek

B A feldolgozás során bekövetkező változások

B Receptura összetétele

B Tárolási körülmények

B Eltarthatóság

B Édesipari gépek és berendezések feladatai

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

5 Olvasott szakmai szöveg megértése

5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0543-06 Keksz- és ostyagyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Habosítja a masszát

Ízesíti, színezi a sűrített és a tablírozott masszát

Laminálja, selymesíti a masszákat

Kiszúrja a masszákat

Díszíti, szórja a korpuszokat

Süti a formázott tésztákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Édesipari tartós sütemények gyártástechnológiája

B Receptura

B Tárolási körülmények

B Eltarthatóság

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

5 Kézügyesség

5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Látás

Ízérvékelés

Precizitás

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Környezet tisztántartása

Ismeretek helyén való alkalmazása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0540-06 Cukorkagyártó kiegészítő modulja az édesipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz

Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz

Gyártásközi vizsgálatokat végez

Készterméket ellenőriz és/vagy minősít

Beállítja az előírt paramétereket

Tisztítja, köteleníti a nyersanyagot

Szárítja, pörköli a tisztított anyagot

Hántolja a pörkölt magokat

Aprítja a hántolt magokat

Feltárja, nemesíti a masszát

Préseli a masszát

Porítja a préselményt

Finomítja a masszát

Habosítja a masszát

Ízesíti, színezi a sűrített és a tablírozott masszát

Laminálja, selymesíti a masszákat

Süti a formázott tésztákat

Kiszúrja a masszákat

Díszíti, szórja a korpuszokat

Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál

Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket

Vállalkozást indít, működtet

Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat

Temperálja az anyagokat

Önti, adagolja a temperált masszákat

Extrudálja a masszákat

Kiszúrja a masszákat

Darabolja, vágja a masszákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Anyagkiválasztás hatása a késztermékre

B Anyagok helyettesítése

B Felhasználhatóság

- B Feldolgozás során bekövetkező változások
- B Tárolási körülmények
- B Eltarthatóság
- B Mikroorganizmusok fajtái, életfeltételei
- B Hasznos mikrobafajok élelmiszer-ipari hatásai
- B Élelmiszerkárosodás folyamatai
- B Termékkárosodás okai, elkerülésének módjai
- B Technológiai műveletek
- B Édesipari tartós sütemények gyártástechnológia
- B Csokoládé gyártástechnológia
- B Nugát jellegű termékek gyártástechnológia
- B Pörkölt kávé és pótkávé gyártástechnológia
- B Technológiai paraméterek
- B Lejátszódo folyamatok
- B Ellenőrzési pontok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Kézügyesség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Testi ügyesség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése
- 3 Édesipari jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Monotónia-tűrés
- Látás
- Szaglás
- Ízérzékelés

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Környezet tisztántartása
- Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0586-06 Csokoládétermék-gyártó kiegészítő modulja az édesipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
- Beállítja az előírt paramétereket
- Főzi az oldatokat
- Előldja a nyersanyagokat
- Besűríti az oldatot
- Tablírozza a sűrítményt
- Ízesíti, színezi a sűrített és a tablírozott masszát
- Laminálja, selymesíti a masszákat
- Süti a formázott tésztákat
- Szárítja a korpuszokat

Panírozza a korpuszokat
Kandírozza a korpuszokat
Drazsírozza a korpuszokat
Balírozza a korpuszokat
Díszíti, szórja a korpuszokat
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alap-, járulékos és segédanyagok
- B Felhasználhatóság
- B Tárolási körülmények
- B Eltarthatóság
- B Technológiai műveletek
- B Cukorka gyártástechnológiája
- B Fondant gyártástechnológiája
- B Édesipari tartós sütemények gyártástechnológiája
- B Karamella gyártástechnológiája
- B Rágógumi gyártástechnológiája
- B Csokoládé gyártástechnológiája
- B Nugátjellegű termékek gyártástechnológiája
- B Pörkölt kávé és pótkávé gyártástechnológiája
- B Technológiai paraméterek
- B Lejátszódo folyamatok
- B Ellenőrzési pontok
- B Receptura összetétele
- B Reológiai tulajdonságok
- B Termékek táplálkozás-élettani szerepe
- B Élelmiszertörvény ismerete
- B Mintavétel
- B Szakmai számítások
- B Édesipari gépek és berendezések feladatai
- B Higiéniai követelmények
- B Biztonságtechnika
- B Mikroorganizmusok
- B Mikroorganizmusok életfeltételei
- B Mikroba-fajok élelmiszer-ipari hatásai
- B Hasznos mikroba-fajok élelmiszer-ipari hatása
- A Biztonságos munkavégzés szabályai
- A Védőeszközök
- A Elsősegély-nyújtási alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép használat
- 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Édesipari jelképek értelmezése
- 5 Elemi számolási készség

5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Irányíthatóság

Társas kompetenciák:

Állóképesség

Monotónia-tűrés

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása

Módszeres munkavégzés

Ismeretek helyénvaló alkalmazása

Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0587-06 Kávé- és pótkávét gyártó kiegészítő modulja az édesipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz

Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz

Gyártásközi vizsgálatokat végez

Készterméket ellenőriz és/vagy minősít

Beállítja az előírt paramétereket

Aprítja a hántolt magokat

Feltárja, nemesíti a masszát

Préseli a masszát

Porítja a préselmenyt

Finomítja a masszát

Habosítja a masszát

Főzi az oldatokat

Előoldja a nyersanyagokat

Besűríti az oldatot

Tablírozza a sűrítmenyt

Ízesíti, színezi a sűrített és a tablírozott masszát

Laminálja, selymesíti a masszákat

Süti a formázott tésztákat

Kiszúrja a masszákat

Szárítja a korpuszokat

Panírozza a korpuszokat

Kandírozza a korpuszokat

Drazsírozza a korpuszokat

Ballírozza a korpuszokat

Díszíti, szórja a korpuszokat

Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál

Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket

Vállalkozást indít, működtet

Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Alap-, járulékos és segédanyagok

C Anyagkiválasztás hatása a késztermékre

C Anyagok helyettesítése

C Felhasználhatóság

- C Cukorka gyártástechnológiája
 - C Fondant gyártástechnológiája
 - C Édesipari tartós sütemények gyártástechnológiája
 - C Karamella gyártástechnológiája
 - C Rágógumi gyártástechnológiája
 - C Pörkölt kávé és pótkávé gyártástechnológiája
 - C Lejátszódó folyamatok
 - C Ellenőrzési pontok
 - C Receptura összetétele
 - C Reológiai tulajdonságok
 - C Termékek táplálkozás-élettani szerepe
 - C Élelmiszertörvény
 - C Mintavétel
 - C Szakmai számítások
 - C Édesipari gépek és berendezések működési elve
 - C Édesipari gépek és berendezések (kávé- és pótkávé-gyártás gépei) szerkezeti felépítése
 - B Higiéniai követelmények
 - B Biztonságtechnika
 - B Mikroorganizmusok fajtái
 - B Mikroorganizmusok életfeltételei
 - B Mikrobafajok élelmiszer-ipari hatásai
 - B Hasznos mikrobafajok élelmiszer-ipari hatása
 - B Élelmiszerkárosodás folyamata
 - B Termékkárosodás okai
 - B Termékkárosodás elkerülésének módjai
 - C Anyagok tárolása és kezelése
- A szint megjelölésével a szakmai készségek:
- 5 Mennyiségérzék
 - 5 Kézügyesség
 - 5 Mozgáskoordináció(testi ügyesség)

Személyes kompetenciák:

Monotónia-tűrés

Ízérzékelés

Szaglás

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

Körültekintés

Elővigyázatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0588-06 Kesz- és ostyagyártók kiegészítő modulja az édesipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz

Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz

Gyártásközi vizsgálatokat végez

Készterméket ellenőriz és/vagy minősít

Beállítja az előírt paramétereket

Tisztítja, köteleníti a nyersanyagot

Szárítja, pörköli a tisztított anyagot

Hántolja a pörkölt magokat
Aprítja a hántolt magokat
Feltárja, nemesíti a masszát
Préseli a masszát
Porítja a préselményt
Finomítja a masszát
Főzi az oldatokat
Előoldja a nyersanyagokat
Besűríti az oldatot
Tablírozza a sűrítményt
Kiszúrja a masszákat
Szárítja a korpuszokat
Panírozza a korpuszokat
Kandírozza a korpuszokat
Drazsírozza a korpuszokat
Balírozza a korpuszokat
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Anyagkiválasztás hatása a késztermékre
- B Anyagok helyettesítése
- B Felhasználhatóság
- B Tárolási körülmények
- B Eltarthatóság
- B Csokoládé gyártástechnológiája
- B Nugát jellegű termékek gyártástechnológiája
- B Receptura
- B Édesipari gépek, berendezések feladatai
- B Pörkölt kávé gyártástechnológiája
- B Technológiai műveletek
- B Technológiai paraméterek
- B A feldolgozás során bekövetkező változások
- B Receptura összetétele
- B Tárolási körülmények
- B Eltarthatóság
- B Édesipari gépek és berendezések feladatai

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Kézügyesség
- 5 Testi ügyesség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Látás

Szaglás

Ízérezékelés

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Környezet tisztántartása
Módszeres munkavégzés
Gyakorlatias feladatértelmezés

A 33 541 01 0000 00 00 azonosító számú, Édesipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
0537-06	Édesipari félkésztermék gyártás
0538-06	Édesipari késztermékgyártás

A 33 541 01 0100 31 01 azonosító számú, Cukorkagyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0539-06	Édesipari alapfogalmak, cukorkagyártás

A 33 541 01 0100 31 02 azonosító számú, Csokoládétermék-gyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0541-06	Csokoládétermék gyártás

A 33 541 01 0100 31 03 azonosító számú, Kávé- és pótkávégyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0542-06	Kávé- és pótkávégyártás

A 33 541 01 0100 31 04 azonosító számú, Keksz- és ostyagyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0543-06	Keksz- és ostyagyártás

V.

VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, a tisztítás a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Technológiai/termelési számítások elvégzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 25%

2. feladat 75%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat elvégzése megadott anyagokból és módszerekkel, a mérési adatok dokumentálása, összesítő jelentés elkészítése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gazdálkodási, vállalászási, kereskedelmi és marketing alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 75%

2. feladat 25%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0537-06 Édesipari félkész-termék gyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Édesipari félkésztermékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 360 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Szakmai gépek feladatának, működési elvének ismertetése, a gépek szerkezeti elemeinek felismerése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0538-06 Édesipari késztermékgyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Termékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 360 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A termék előállítás higiéniai, mikrobiológiai követelményei (hatósági és üzemi)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0539-06 Édesipari alapfogalmak, cukorkagyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Cukorkagyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 300 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Édesipari alapfogalmak, cukorgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 45 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0541-06 Csokoládétermék gyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Csokoládégyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 360 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Édesipari alapfogalmak

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 45 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0542-06 Kávé- és pótkávéggyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Termékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 300 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0543-06 Keksz- és ostyagyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Termékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 300 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

10. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0540-06 Cukorkagyártó kiegészítő modulja az édesipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Termékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 360 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

11. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0586-06 Csokoládétermék-gyártó kiegészítő modulja az édesipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Termékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 360 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

12. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0587-06 Kávé- és pótkáv gyártó kiegészítő modulja az édesipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Termékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 360 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

13. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0588-06 Keksz- és ostyagyártók kiegészítő modulja az édesipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Termékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 360 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 33 541 01 0000 00 00 azonosító számú, Édesipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 5
3. vizsgarész: 5
4. vizsgarész: 40
5. vizsgarész: 40

A 33 541 01 0100 31 01 azonosító számú, Cukorkagyártó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 5
6. vizsgarész: 85

A 33 541 01 0100 31 02 azonosító számú, Csokoládétermék-gyártó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 5
7. vizsgarész: 85

A 33 541 01 0100 31 03 azonosító számú, Kávé- és pótkávégyártó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 5
8. vizsgarész: 85

A 33 541 01 0100 31 04 azonosító számú, Keksz- és ostyagyártó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 5
9. vizsgarész: 85

A 33 541 01 0000 00 00 azonosító számú, Édesipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 01 0100 31 01 azonosító számú, Cukorkagyártó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

10. vizsgarész: 100

A 33 541 01 0000 00 00 azonosító számú, Édesipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 01 0100 31 02 azonosító számú, Csokoládétermék-gyártó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

11. vizsgarész: 100

A 33 541 01 0000 00 00 azonosító számú, Édesipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 01 0100 31 03 azonosító számú, Kávé- és pótkávégyártó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

12. vizsgarész: 100

A 33 541 01 0000 00 00 azonosító számú, Édesipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 01 0100 31 04 azonosító számú, Keksz- és ostyagyártó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

13. vizsgarész: 100

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése. Mentésül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri. Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

VI.

ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Édesipari termékgyártó	Cukorkagyártó	Csokoládétermékgyártó	Kávé- és pótkávégyártó	Keksz- és ostyagyártó
Anyagmozgató eszközök és berendezések	X	X	X	X	X
Golyósmalom	X		X	X	
Hengerszékek	X		X	X	
Pörkölő berendezések	X		X	X	
Mérlegek, mérőeszközök	X	X	X	X	X
Keverők	X	X	X	X	X
Üstök	X	X			X
Csomagológépek, eszközök	X	X	X	X	X
Anyag-előkészítő gépek, berendezések	X	X	X	X	X
Cukrászipari kéziszerszámok	X	X			X
Ostyasütő berendezés	X				X
Öntő- és formázógépek	X	X	X		
Egyéni védőeszközök	X	X	X	X	X
Környezetvédelmi eszközök, berendezések	X	X	X	X	X
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések	X	X	X	X	X

VII.

EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 80 óra a második tanévet követően 120 óra.

”

12. Az R. 2. számú mellékletének 36. pontjában az Élelmiszeripari technikus szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményei V. Vizsgáztatási követelmények 4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételeiről szóló rendelkezés helyébe a következő rendelkezés lép:

„4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez, szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése.

Az élelmiszeripari alapismeretek érettségi vizsga legalább középszinten történő teljesítése esetén a 1130-06 számú követelménymodulhoz tartozó vizsgarész teljesítése 100%-osnak tekintendő.

Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri.

Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani.”

13. Az R. 2. számú mellékletének 38. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„38. HÚSIPARI TERMÉKGYÁRTÓ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

38. HÚSIPARI TERMÉKGYÁRTÓ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.

ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 31 541 01 1000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Húsipari termékgyártó

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részsakképesítések		
		Azonosítószám	31 541 01 0100 21 01
		Megnevezés:	Baromfifeldolgozó
		Azonosítószám	31 541 01 0100 21 02
		Megnevezés:	Bélfeldolgozó
		Azonosítószám	31 541 01 0100 31 01
		Megnevezés:	Bolti hentes
		Azonosítószám	31 541 01 0100 21 03
		Megnevezés:	Csontozó munkás
		Azonosítószám	31 541 01 0100 21 04
		Megnevezés:	Halfeldolgozó
		Azonosítószám	31 541 01 0100 31 02
		Megnevezés:	Szárazáru készítő
		Azonosítószám	31 541 01 0100 21 05
		Megnevezés:	Vágóhídi munkás

3.2	Szakképesítés-elágazások	Nincsenek	
-----	--------------------------	-----------	--

3.3	Szakképesítés-ráépülés	Nincs	
-----	------------------------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 7211

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Húsipari termékgyártó	2	2000

II.

EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Húsipari termékgyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

(Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Baromfifeldolgozó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Bőlfeldolgozó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 200

3. Elmélet aránya: 20%

4. Gyakorlat aránya: 80%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Bolti hentes

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 300

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Csontozó munkás

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 300

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Halfeldolgozó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 200

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Szárazáru készítő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 200

3. Elmélet aránya: 20%

4. Gyakorlat aránya: 80%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Vágóhídi munkás

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

- Bemeneti kompetenciák: –
 Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget
 Szakmai előképzettség: –
 Előírt gyakorlat: –
 Elérhető kreditek mennyisége: –
 Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek
 Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek
 2. A képzés maximális időtartama:
 Szakképzési évfolyamok száma: –
 Óraszám: 300
 3. Elmélet aránya: 30%
 4. Gyakorlat aránya: 70%
 5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –
 6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
7211	Húsfeldolgozó (hentes, mészáros), hal- és baromfi-feldolgozó

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Felkészül a munkára

Előkészíti a munkafolyamatot

Elsődleges feldolgozást és megelőző műveleteket végez

Darabolást, csontozást végez

Másodlagos feldolgozást végez

Félkész és készételeket készít

Hőkezelt húskészítményeket gyárt

Sózott, pácolt húskészítményeket gyárt

Nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt

Konzervet készít

Befejező műveleteket végez

Eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet

Betartja a tevékenységére vonatkozó törvényeket, rendeleteket, utasításokat

Adminisztrációs munkát végez

Értékesítéssel kapcsolatos tevékenységet végez

Alapméréseket végez

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 541 06 0000 00 00	Tartósítóipari termékgyártó
51 541 01	Vágóállat-minősítő

IV.

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést

Átveszi a munkaterületet

Megismeri az elvégzendő feladatot

Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket

Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat

Elvégzi az előírt tisztítási és fertőtlenítési munkákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Védőeszközök
- B Munkaterület jellemzői
- B Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok
- A Biztonságos munka feltételei
- A Higiéniai követelmények
- B Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás
- B Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok
- B Tisztító- és fertőtlenítőszeresek
- C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Információforrások kezelése
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez

Átveszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat

A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket

Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik

Részt vesz a karbantartási munkákban

Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket

A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást

A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szakmai számítások
- B Nyersanyag-átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve
- B Gépkezelés
- C A gépek, berendezések karbantartása
- C Kéziszerszámok, eszközök

- B Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Hulladékkezelési eljárások
- D Melléktermékek hasznosítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Elemi számolási készség
- 5 Komplex eszközhasználati képesség
- 4 Nyersanyagátvételhez szükséges laboreszközök használata
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Pontosság

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség

Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Alapanyagot vizsgál és/vagy ellenőriz
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
- Előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Beállítja az előírt paramétereket
- Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
- Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
- Vállalkozást indít, működtet
- Kereskedelmi tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Laboratóriumi alpmérések, alpműveletek
- C Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Mintavétel
- B Alapanyag-minősítés
- B Késztermék-minősítés
- B Gyártásközi ellenőrzések alapelvei
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Dokumentumok, naplók vezetése
- C Gazdálkodási alapismeretek
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi és marketing alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 5 Mennyiségérzék
- 3 Köznyelvi beszédkészség
- 4 Labortechnikai eszközök használata
- 5 Elemi számolási készség

3 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Megbízhatóság

Elhivatottság

Elkötelezettség

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés

Numerikus gondolkodás

Matematikai készség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0544-06 Elsődleges feldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Állatot átvesz

Vágásra előkészít

Kábítást végez

Vág vagy szűr, elvéreztet, vért kezel

Szörtelenít, tisztít

Bőrt fejt

Elvégzi a kopasztást

Testet mos

Testet bont, zsigerel, tisztít

Testet hasít, tisztít

Előhűtést végez

Zsírszövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez

Emlősállatot elsődlegesen feldolgoz

Testtáji darabolást végez

Testet húsrészekre bont, filéz

Húsrészekre formáz, csontoz

Húsokat osztályoz

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

D Szarvasmarhafajták és típusok

B Szarvasmarha csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei

D Sertésfajták és típusok

B Sertés csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei

B Juhfajták és típusok, szövetei, üregi szervei

C A felvásárlás minőségi követelményei, szerződések

C Szállítási követelmények, jellemző sérülések

C Pihentetés, koplaltatás, itatás, tisztítás

B Kábítás

B Szűrés, véreztetés

B Testmosás, szörtelenítés

B Bőrfejtés

B Bontás

- B Hasítás
- B Húsvizsgálat
- B Mérlegelés, minősítés
- B Melléktermékek feldolgozása
- C Marhavágás
- C Sertésvágás
- C Sertés húsrészei, csontjai, darabolása
- C Sertéshúsok konyhatechnikai felosztása
- C Marha első és hátsó negyedének részei, csontjai, darabolása
- C Marhahúsok konyhatechnikai felosztása
- D Elsődleges feldolgozás berendezései

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 5 Elektromos eszközök használata
- 4 Szállító eszközök használata

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Látás

Kézügyesség

Stabil kéztartás

Erős fizikum

Monotónia-tűrés

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

Körültekintés, elővigyázatosság

Figyelem-összpontosítás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0519-06 Hús- és tartósítóiipari nyersanyag-feldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kever

Zárást végez

Zárást ellenőriz

Hőkezelést végez

Hőelvonással tartósít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Keverés célja és alkalmazásának
- B Légtelenítés módjai és alkalmazhatósága
- B Zárás célja, alkalmazása a csomagolóedénytől függetlenül
- B Zárás ellenőrzésének módjai, a csomagolóedény anyagától függően
- B Hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők
- B Hőkezelés berendezései és azok működése
- B Hőelvonás lényege, módjai, befolyásoló tényezők

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Következtetési képesség

Logikus gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0545-06 Másodlagos feldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Anyagokat előkészít anyagnorma szerint

Anyagokat aprít

Fűszerez

Pácoldatot készít, sóz, pácol

Tölti a terméket

Formázást végez

Füstölést végez

Érlelést végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Hús összetétele, felépítése, húspan végbemenő folyamatok, osztályozás

C Romlások fajtái

C Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai

C Biológiai tartósítás alatti folyamatok, módjai

C Gyártási szalonna

C Belsősegek

B Jelleg-, íz- és színiakadályok

C Természetes, mesterséges belek és burkoló anyagok

C Csomagolóanyagok

D Másodlagos feldolgozás berendezései

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

5 Mennyiségérzék

3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése

3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

3 Információforrások kezelése

3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése

3 Testi ügyesség

3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség

Precizitás

Tűrőképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

Rendszerben való gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0546-06 Késztermékgyártás és -értékesítés a húsparban

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt

Emlősállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt

Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt

Kereskedelemben húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál

Anyagokat átvesz, kezel, raktároz

Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi

Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Hőkezeléssel készült termékek gyártása

C Kolbászok, szalámifélék gyártása

C Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott termékek gyártása

C Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása

C Kereskedelmi alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

5 Mennyiségérzék

3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

3 Húspari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése

3 Folyamatábrák olvasása, értelmezése

3 Köznyelvi beszédképesség

3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban

3 Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Monotónia-tűrés

Erős fizikum

Tűrőképesség

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Kapcsolatteremtő készség

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

Körültekintés, elővigyázatosság

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0548-06 Darabolás, csontozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Testtáji darabolást végez

Testet húsrészekre bont, filéz

Húsrészeket formáz, csontoz

Húsokat osztályoz

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Sertés húsrészei, csontjai, darabolása
- C Sertéshúsok konyhatechnikai felosztása
- C Marha első és hátsó negyedének részei, csontjai, darabolása
- C Marhahúsok konyhatechnikai felosztása
- C Baromfi részei, csontjai, darabolása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség

Erős fizikum

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

Figyelem-összpontosítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0550-06 Húsipari értékesítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kereskedelemben húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál

Anyagokat átvesz, raktároz

Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi

Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi alapismeretek
- C Dokumentumok, naplók, jegyzőkönyvek vezetése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi beszédkészség
- 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Udvariasság

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

Rendszerben való gondolkodás

Körültekintés, elővigyázatosság

Figyelem-összpontosítás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0551-09 Baromfifeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Állatot átvesz
Vágásra előkészít, függeszt
Kábitást végez
Vág, elvéreztet
Forrázást, kopasztást, utókopasztást, perzselést végez
Testet mos, átfüggeszt
Testet bont, zsigerelemel, tisztít
Belsőseget kezel
Előhűtést végez
Minősít, osztályoz
Kézi vagy gépi darabolást végez, csontoz, filéz
Hőelvonással tartósít
Anyagokat előkészít anyagnorma szerint
Anyagokat aprít
Fűszerez
Pácoldatot készít, sóz, pácol
Tölti a terméket
Formázást végez
Zárást végez
Zárást ellenőriz
Hőkezelést végez
Füstölést végez
Egész vagy darabolt terméket csomagol
Baromfifélék feldolgozásával különböző típusú késztermékeket gyárt

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

- A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:
- B Baromfifajták, testtájai csontváza, szervei
 - C A felvásárlás minőségi követelményei, szerződések
 - C Szállítási követelmények, jellemző sérülések
 - D Pihentetés, függesztés
 - B Kábitás
 - B Vágás, véreztetés
 - B Kopasztás, testmosás
 - B Bontás, zsigerelemelés
 - B Darabolás, csontozás, filézés
 - B Csomagolás
 - D Elsődleges feldolgozás berendezései
 - C Hús összetétele, felépítése, húspan végbemenő folyamatok, osztályozás
 - C Gyártási szalonna
 - C Belsősegek
 - C Jelleg-, íz- és színiakadályozók
 - C Természetes, mesterséges belemek és burkoló anyagok
 - C Csomagolóanyagok
 - C Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
 - D Másodlagos feldolgozás berendezései
 - C Baromfifélék feldolgozásával különböző típusú késztermékek gyártása
- A szint megjelölésével a szakmai készségek:
- 5 Mennyiségérzék
 - 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
 - 3 Folyamatábrák olvasása, értelmezése

- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
3 Darabológépek, csomagológépek működtetése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Monotónia-tűrés
Tűrőképesség
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság
Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása
Körültekintés, elővigyázatosság
Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0552-06 Bélfeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Bélgarnitúrát kezel
Belet dolgoz fel, tartósít
Csomagolja a készterméket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Sertés csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
B Juhfajták és -típusok, szövetei, üregi szervei
B Melléktermékek feldolgozása

A szint megjelölésével a szakmai készségek: –

Személyes kompetenciák:

Monotónia-tűrés
Tűrőképesség
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0553-06 Bolti húsfeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Halat pikkelyez, zsigerel
Halat darabol, filéz
Sertés, marha, baromfi húsrészeket csontoz, darabol, darál,
Anyagot előkészít anyagnorma szerint
Anyagokat aprít, kever, ízesít
Elvégzi a töltést
Megfelelő módon csomagol

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Halak fajtái, testtájai

- B Hal pikkelyezés
- B Halfeldolgozás
- B Sertés húsrészei, csontjai, darabolása
- B Sertéshúsok konyhatechnikai felosztása
- B Marha első és hátsó negyedének részei, csontjai, darabolása
- B Marhahúsok konyhatechnikai felosztása
- B Baromfi részei, csontjai, darabolása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Tűrőképesség

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

Figyelem-összpontosítás

Rendszerben való gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0554-06 Halfeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Halat pikkelyez, zsigerel

Halat darabol, filéz

Aprít

Kever

Hőelvonással tartósít

Halat dolgoz fel

Hal feldolgozásával félkész- és készételeket készít

Halak feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt

Halak feldolgozásával konzervet készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Halak fajtái, testtájai

B Halfeldolgozás

C Hőelvonás hatása, módjai

B Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása

B Húskészítmények gyártása

D Elsődleges és másodlagos berendezések

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata

5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Stabil kéztartás

Testi ügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

Körültekintés

Elővigyázatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0555-06 Nyersen érlelt kolbászok, szalámik gyártása

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Érlelést végez

Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt

Baromfifélék feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt

Hús, húskészítmények pultra történő előkészítését végzi

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Kémiai tartósítás alatti folyamatok

C Biológiai tartósítás alatti folyamatok

C Romlások fajtái

C Kolbászok, szalámifélék gyártása

C Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

5 Mennyiségérzék

3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

3 Köznyelvi beszédképesség

Személyes kompetenciák:

Látás

Kézügyesség

Önállóság

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

Figyelem-összpontosítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0556-09 Vágóhídi munka

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Állatot átvesz

Vágásra előkészít

Kábitást végez

Vág vagy szúr, elvéreztet, vért kezel

Szörtelenít, tisztít

Bőrt fejt

Elvégzi a kopasztást

Testet mos

Testet bont, zsigerel, tisztít

Testet hasít, tisztít

Előhűtést végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Pihentetés, koplaltatás, itatás, tisztítás
- B Kábítás
- B Szűrés, véreztetés
- B Testmosás, szórtelenítés
- B Bőrfejtés
- B Bontás
- B Hasítás
- C Melléktermékek feldolgozása
- B Marhavágás
- B Sertésvágás

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Stabil kéztartás

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Körütekintés

Elővigyázatosság

Figyelem-összpontosítás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1122-06 Baromfifeldolgozó kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz

Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz

Gyártásközi vizsgálatokat végez

Készterméket ellenőriz és/vagy minősít

Szórtelenít, tisztít

Bőrt fejt

Elvégzi a kopasztást

Testet hasít, tisztít

Belsőseget kezel

Emlősállatot elsődlegesen feldolgoz

Beállítja az előírt paramétereket

Anyagot előkészít anyagnorma szerint

Anyagokat aprít

Anyagokat kever

Hőelvonással tartósít

Érlelést végez

Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt

Emlősállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt

Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál

Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat
Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi
Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Mérlegelés, minősítés
- B Melléktermékek feldolgozása
- B Marhavágás
- B Sertésvágás
- B Melléktermékek kezelése
- B Vízelvonás és alkalmazási területei
- B Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
- B Hőkezeléssel készült termékek gyártása
- B Kolbászok, szalámifélék gyártása
- B Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása
- B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
- B Mintavétel
- B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Vágóállatok fertőző betegségei
- B Romlások fajtái
- B Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
- B HACCP, minőségbiztosítás
- B Munkaegészségtan
- B Tűzvédelem
- B Biztonságtechnika
- C Környezetvédelem
- C Szállítóeszközök, berendezések
- C Elsődleges feldolgozás berendezései
- C Másodlagos feldolgozás berendezései
- C Kéziszerszámok, eszközök
- C Szakmai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 3 Információforrások kezelése
- 4 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 1 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 3 Folyamatábrák készítése
- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 5 Elektromos eszközök
- 4 Szállítóeszközök
- 3 Labortechnikai eszközök
- 3 Csavarhúzó használata

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség

Erős fizikum
Stabil kéztatás
Társas kompetenciák:
Módszerkompetenciák:
A környezet tisztántartása
Körültekintés
Elővigyázatosság
Figyelem-összpontosítás
Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1123-06 Belfeldolgozó kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Állatot átvesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Vágásra előkészít
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Kábitást végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Vág vagy szűr, elvéreztet
Szórtelenít, tisztít
Bőrt fej
Elvégzi a kopasztást
Testet mos
Testet bont, zsigerel, tisztít
Testet hasít, tisztít
Belsőseget kezel
Bélgarnitúrát kezel
Előhűtést végez
Emlősállatot elsődlegesen feldolgoz
Beállítja az előírt paramétereket
Testtáji darabolást végez
Testet húsrészekre bont, filéz
Húsrészeket formáz, csontoz
Húsokat osztályoz
Anyagot előkészít anyagnorma szerint
Anyagokat aprít
Anyagokat kever
Fűszerez
Pácoldatot készít, sóz, pácol
Tölti a terméket
Formázást végez
Zárást végez
Zárást ellenőriz
Hőelvonással tartósít
Hőkezelést végez
Füstölést végez
Érlelést végez
Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Emlősállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt

Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat
Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Kereskedelemben húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál
Anyagokat átvesz, raktároz
Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi
Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szarvasmarhafajták- és típusok
- B A felvásárlás minőségi követelményei, szerződések
- B Szállítási követelmények, jellemző sérülések
- B Pihentetés, koplaltatás, itatás, tisztítás
- B Kábítás
- B Szűrés, véreztetés
- B Testmosás, szórtelenítés
- B Bőrfejtés
- B Bontás
- B Hasítás
- B Húsvizsgálat
- B Mérlegelés, minősítés
- B Marhavágás
- B Sertésvágás
- B Sertés húsrészei, csontjai, darabolása
- B Sertéshúsok konyhatechnikai felosztása
- B Marha első és hátsó negyedének részei, csontjai, darabolása
- B Marhahúsok konyhatechnikai felosztása
- B Melléktermékek kezelése
- B Hús összetétele, felépítése, húspan végbemenő folyamatok, osztályozásuk
- B Gyártási szalonna
- B Belsőségek
- B Jelleg-, íz- és színialakítók
- B Egyéb anyagok
- B Természetes, mesterséges belek és burkolóanyagok
- B Csomagolóanyagok
- B Hőelvonás hatása, módjai
- B Vízelvonás és alkalmazási területei
- B Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
- B Hőkezeléssel készült termékek gyártása
- B Kolbászok, szalámifélék gyártása
- B Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása
- B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
- B Mintavétel
- B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Vágóállatok fertőző betegségei
- B Romlások fajtái
- C Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
- C HACCP, minőségbiztosítás

- C Munkaegészségtan
- C Tűzvédelem
- C Biztonságtechnika
- C Környezetvédelem
- C Szállítóeszközök, berendezések
- C Elsődleges feldolgozás berendezései
- C Másodlagos feldolgozás berendezései
- C Kéziszerszámok, eszközök
- C Szakmai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozás
- C Kötelező dokumentumok, naplók vezetése, jelentések készítése
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 3 Folyamatábrák készítése
- 5 Kések, szűrő, vágó eszközök használata
- 5 Elektromos eszközök
- 4 Szállítóeszközök
- 3 Labortechnikai eszközök
- 3 Csavarhúzók, kulcsok használata

Személyes kompetenciák:

Látás

Kézügyesség

Erős fizikum

Stabil kéztartás

Társas kompetenciák:

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

Körütekintés, elővigyázatosság

Figyelem-összpontosítás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1124-06 Bolti hentes kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz

Állatot átvesz

Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz

Vágásra előkészít

Gyártásközi vizsgálatokat végez

Kábitást végez

Készterméket ellenőriz és/vagy minősít

Vág, vagy szűr, elvéreztet

Szörtelenít, tisztít

Bőrt fej

Elvégzi a kopasztást
Testet mos
Testet bont, zsigerel, tisztít
Testet hasít, tisztít
Belsőseget kezel
Előhűtést végez
Zsírszövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez
Emlősállatot elsődlegesen feldolgoz
Beállítja az előírt paramétereket
Testtáji darabolást végez
Testet húsrészekre bont, filéz
Húsrészeket formáz, csontoz
Húsokat osztályoz
Anyagot előkészít anyagnorma szerint
Anyagokat aprít
Anyagokat kever
Fűszerez
Pácoldatot készít, sóz, pácol
Tölti a terméket
Formázást végez
Zárást végez
Zárást ellenőriz
Hőelvonással tartósít
Hőkezelést végez
Füstölést végez
Érlelést végez
Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Emlősállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat
Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szarvasmarhafajták és -típusok
- B Szarvasmarha csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B Sertésfajták és -típusok
- B Sertés csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B A felvásárlás minőségi követelményei, szerződések
- B Szállítási követelmények, jellemző sérülések
- B Pihentetés, koplaltatás, itatás, tisztítás
- B Kábítás
- B Szűrés, véreztetés
- B Testmosás, szórtelenítés,
- B Bőrfejtés
- B Bontás
- B Hasítás
- B Húsvizsgálat
- B Mérlegelés, minősítés
- B Melléktermékek feldolgozása

- B Marhavágás
- B Sertésvágás
- B Baromfivágás
- B Melléktermékek kezelése
- B Hús összetétele, felépítése, húspan végbemenő folyamatok, osztályozásuk
- B Gyártási szalonna
- B Belsőségek
- B Jelleg-, íz- és színiaalakítók
- B Egyéb anyagok
- B Természetes, mesterséges belek és burkolóanyagok
- B Csomagolóanyagok
- B Hőelvonás hatása, módjai
- B Vízelvonás és alkalmazási területei
- B Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
- B Hőkezeléssel készült termékek gyártása
- B Kolbászok, szalámi-félék gyártása
- B Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása
- B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
- B Mintavétel
- B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Vágóállatok fertőző betegségei
- B Romlások fajtái
- B Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
- C HACCP, minőségbiztosítás
- C Munkaegészségtan
- C Tűzvédelem
- C Biztonságtechnika
- C Környezetvédelem
- C Szállítóeszközök, berendezések
- C Elsődleges feldolgozás berendezései
- C Másodlagos feldolgozás berendezései
- C Kéziszerszámok, eszközök
- C Szakmai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Húsiipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 3 Folyamatábrák készítése
- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 5 Elektromos eszközök
- 4 Szállítóeszközök
- 3 Labortechnikai eszközök:
- 3 Csavarhúzók, kulcsok használata

Személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Erős fizikum
- Stabil kéztartás

Társas kompetenciák: –

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása

Körültekintés, elővigyázatosság

Figyelem-összpontosítás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1125-06 Csontozó munkás kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz

Állatot átvesz

Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz

Vágásra előkészít

Gyártásközi vizsgálatokat végez

Kábitást végez

Készterméket ellenőriz és/vagy minősít

Vág vagy szűr, elvéreztet

Szörtelenít, tisztít

Bőrt fej

Elvégzi a kopasztást

Testet mos

Testet bont, zsigerel, tisztít

Testet hasít, tisztít

Belsőseget kezel

Előhűtést végez

Zsírsvövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez

Emlősállatot elsődlegesen feldolgoz

Beállítja az előírt paramétereket

Testtáji darabolást végez

Testet húsrészekre bont, filéz

Húsrészeket formáz, csontoz

Húsokat osztályoz

Anyagot előkészít anyagnorma szerint

Anyagokat aprít

Anyagokat kever

Fűszerez

Pácoldatot készít, sóz, pácol

Tölti a terméket

Formázást végez

Zárást végez

Zárást ellenőriz

Hőelvonással tartósít

Hőkezelést végez

Füstölést végez

Érlelést végez

Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt

Emlősállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt

Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál

Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket

Vállalkozást indít, működtet

Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat
Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Kereskedelemben húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál
Anyagokat átvész, raktároz
Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi
Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szarvasmarha-fajták és -típusok
- B Szarvasmarha csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B Sertésfajták és -típusok
- B Sertés csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B A felvásárlás minőségi követelményei, szerződések
- B Szállítási követelmények, jellemző sérülések
- B Pihentetés, koplaltatás, itatás, tisztítás
- B Kábítás
- B Szűrés, véreztetés
- B Testmosás, szórtelenítés
- B Bőrfejtés
- B Bontás
- B Hasítás
- B Húsvizsgálat
- B Mérlegelés, minősítés
- B Marhavágás
- B Sertésvágás
- B Melléktermékek kezelése
- B Hús összetétele, felépítése, a húsban végbemenő folyamatok, osztályozásuk
- B Gyártási szalonna
- B Belsősegek
- B Jelleg-, íz- és színiaalakítók
- B Egyéb anyagok
- B Természetes, mesterséges belek és burkolóanyagok
- B Csomagolóanyagok
- B Hőelvonás hatása, módjai
- B Vízelvonás és alkalmazási területei
- B Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
- B Hőkezeléssel készült termékek gyártása
- B Kolbászok, szalámifélék gyártása
- B Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása
- B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
- B Mintavétel
- B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Vágóállatok fertőző betegségei
- B Romlások fajtái
- B Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
- C HACCP, minőségbiztosítás
- C Munkaegészségtan
- C Tűzvédelem
- C Biztonságtechnika
- C Környezetvédelem

- C Szállítóeszközök, berendezések
- C Elsődleges feldolgozás berendezései
- C Másodlagos feldolgozás berendezései
- C Kéziszerszámok, eszközök
- C Szakmai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Kötelező dokumentumok, naplók vezetése, jelentések készítése
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 3 Folyamatábrák készítése
- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 5 Elektromos eszközök
- 4 Szállítóeszközök
- 3 Labortechnikai eszközök
- 3 Csavarhúzó, kulcsok használata

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség
Erős fizikum
Stabil kéztartás

Társas kompetenciák: –

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása
Körütekintés, elővigyázatosság
Figyelem-összpontosítás
Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1126-06 Halfeldolgozó kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Állatot átvesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Vágásra előkészít
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Kábitást végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Vág vagy szűr, elvéreztet
Szórtelenít, tisztít
Bőrt fej
Elvégzi a kopasztást
Testet mos
Testet bont, zsigerel, tisztít
Testet hasít, tisztít
Belsőséget kezel

Előhűtést végez
Zsírszövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez
Emlősállatot elsődlegesen feldolgoz
Beállítja az előírt paramétereket
Testtáji darabolást végez
Testet húsrészekre bont, filéz
Húsrészeket formáz, csontoz
Húsokat osztályoz
Anyagot előkészít anyagnorma szerint
Anyagokat aprít
Anyagokat kever
Fűszerez
Pácoldatot készít, sóz, pácol
Tölti a terméket
Formázást végez
Zárást végez
Zárást ellenőriz
Hőelvonással tartósít
Hőkezelést végez
Füstölést végez
Érlelést végez
Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Emlősállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat
Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Kereskedelemben húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál
Anyagokat átvesz, raktároz
Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi
Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Húsvizsgálat
- B Mérlegelés, minősítés
- B Melléktermékek feldolgozása
- B Marhavágás
- B Sertésvágás
- B Vízelvonás és alkalmazási területei
- B Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai
- B Hőkezeléssel készült termékek gyártása
- B Kolbászok, szalámifélék gyártása
- B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
- B Mintavétel
- B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Vágóállatok fertőző betegségei
- B Romlások fajtái
- B Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
- B HACCP, minőségbiztosítás

- B Munkaegészségtan
- B Tűzvédelem
- C Biztonságtechnika
- C Környezetvédelem
- C Szállítóeszközök, berendezések
- C Kéziszerszámok, eszközök
- C Szakmai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák készítése
- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 5 Elektromos eszközök
- 4 Szállítóeszközök
- 3 Labortechnikai eszközök
- 3 Csavarhúzók, kulcsok használata

Személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Erős fizikum
- Stabil kéztartás

Társas kompetenciák: –

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztán tartása
- Körütekintés, elővigyázatosság
- Figyelem-összpontosítás
- Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1127-06 Szárazáru készítő kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Állatot átvesz
- Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Vágásra előkészít
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Kábitást végez
- Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
- Vág vagy szűr, elvéreztet
- Szörtelenít, tisztít
- Bőrt fej
- Elvégzi a kopasztást
- Testet mos
- Testet bont, zsigerel, tisztít
- Testet hasít, tisztít
- Előhűtést végez
- Zsírsvövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez

Emlősállatot elsődlegesen feldolgoz
Anyagot előkészít anyagnorma szerint
Anyagokat aprít
Anyagokat kever
Fűszerez
Pácoldatot készít, sóz, pácol
Tölti a terméket
Formázást végez
Zárást végez
Zárást ellenőriz
Hőelvonással tartósít
Hőkezelést végez
Füstölést végez
Érlelést végez
Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Emlősállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat
Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Kereskedelemben húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál
Anyagokat átvesz, raktároz
Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi
Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szarvasmarha-fajták és -típusok
- B Szarvasmarha csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B Sertésfajták és -típusok
- B Sertés csontváza, szövetei, testtájai, izomcsoportjai, üregi szervei
- B A felvásárlás minőségi követelményei, szerződések
- B Szállítási követelmények, jellemző sérülések
- B Pihentetés, koplaltatás, itatás, tisztítás
- B Kábítás
- B Szűrés, véreztetés
- B Testmosás, szórtelenítés
- B Bőrfejtés
- B Bontás
- B Hasítás
- B Húsvizsgálat
- B Mérlegelés, minősítés
- B Melléktermékek feldolgozása
- B Marhavágás
- B Sertésvágás
- B Sertés húsrészei, csontjai, darabolása
- B Sertéshúsok konyhatechnikai felosztása
- B Marha első és hátsó negyedének részei, csontjai, darabolása
- B Marhahúsok konyhatechnikai felosztása
- B Vízfelvonás és alkalmazási területei
- B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai

- B Hőkezeléssel készült termékek gyártása
- B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
- B Mintavétel
- B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Vágóállatok fertőző betegségei
- B Romlások fajtái
- B Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
- C HACCP, minőségbiztosítás
- C Munkaegészségtan
- C Tűzvédelem
- C Biztonságtechnika
- C Környezetvédelem
- C Szállítóeszközök, berendezések
- C Elsődleges feldolgozás berendezései
- C Kéziszerszámok, eszközök
- C Szakmai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Kötelező dokumentumok, naplók vezetése, jelentések készítése
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Információforrások kezelése
- 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 2 Folyamatábrák készítése
- 5 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
- 5 Elektromos eszközök
- 4 Szállító eszközök
- 3 Labortechnikai eszközök
- 3 Csavarhúzók, kulcsok használata

Személyes kompetenciák:

Kéz ügyesség

Erős fizikum

Stabil kéztartás

Társas kompetenciák: –

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása

Körütekintés, elővigyázatosság

Figyelem-összpontosítás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1128-06 Vágóhídi munkás kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz

Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz

Gyártásközi vizsgálatokat végez

Készterméket ellenőriz és/vagy minősít

Előhűtést végez
Zsírszövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez
Emlősállatot elsődlegesen feldolgoz
Beállítja az előírt paramétereket
Testtáji darabolást végez
Testet húsrészekre bont, filéz
Húsrészeket formáz, csontoz
Húsokat osztályoz
Anyagot előkészít anyagnorma szerint
Anyagokat aprít
Anyagokat kever
Fűszerez
Pácoldatot készít, sóz, pácol
Tölti a terméket
Formázást végez
Zárást végez
Zárást ellenőriz
Hőelvonással tartósít
Hőkezelést végez
Füstölést végez
Érlelést végez
Emlősállatok feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt
Emlősállatok feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat
Emlősállatok feldolgozásával nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyárt
Kereskedelemben húst és húskészítményt értékesít, kiszolgál
Anyagokat átvesz, raktároz
Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végzi
Vevőket szolgál ki

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Húsvizsgálat
- B Mérlegelés, minősítés
- B Sertés húsrészei, csontjai, darabolása
- B Sertéshúsok konyhatechnikai felosztása
- B Marha első és hátsó negyedének részei, csontjai, darabolása
- B Marhahúsok konyhatechnikai felosztása
- B Hús összetétele, felépítése, húsban végbemenő folyamatok, osztályozásuk
- B Gyártási szalonna
- B Belsőségek
- B Jelleg-, íz- és színiakítók
- B Egyéb anyagok
- B Természetes, mesterséges belek és burkolóanyagok
- B Csomagolóanyagok
- B Hőelvonás hatása, módjai
- B Vízfelvonás és alkalmazási területei
- B Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- B Hőkezelés folyamata, hatása, módjai

- B Hőkezeléssel készült termékek gyártása
 - B Kolbászok, szalámitípusok gyártása
 - B Pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt, formázott készítmények gyártása
 - B Étkezési szalonna, tepertő és tepertőkrém gyártása
 - B Mintavétel
 - B Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
 - B Vágóállatok fertőző betegségei
 - B Romlások fajtái
 - B Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
 - B HACCP, minőségbiztosítás
 - B Munkaegészségtan
 - B Tűzvédelemi ismeretek
 - C Biztonságtechnika
 - C Környezetvédelem
 - C Szállítóeszközök, berendezések
 - C Elsődleges feldolgozás berendezései
 - C Másodlagos feldolgozás berendezései
 - C Kéziszerszámok, eszközök
 - C Szakmai számítások
 - C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
 - C Kötelező dokumentumok, naplók vezetése, jelentések készítése
 - C Vállalkozási alapismeretek
 - C Kereskedelmi alapismeretek
- A szint megjelölésével a szakmai készségek:
- 2 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
 - 2 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
 - 2 Szakmai nyelvű beszédkészség
 - 3 Információforrások kezelése
 - 3 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
 - 2 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
 - 3 Folyamatábrák készítése
 - 4 Kések, szűrő-, vágóeszközök használata
 - 5 Elektromos eszközök
 - 4 Szállítóeszközök
 - 3 Labortechnikai eszközök
 - 3 Csavarhúzók, kulcsok használata

Személyes kompetenciák:

Kéz ügyesség

Erős fizikum

Stabil kéztartás

Társas kompetenciák: –

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása

Körültekintés, elővigyázatosság

Figyelem-összpontosítás

Intenzív munkavégzés

A 31 541 01 1000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai

0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
0544-06	Elsődleges feldolgozás
0519-06	Hús- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás
0545-06	Másodlagos feldolgozás
0546-06	Késztermékgyártás és -értékesítés a húsiparban

A 31 541 01 0100 21 01 azonosító számú, Baromfifeldolgozó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0551-06	Baromfifeldolgozás

A 31 541 01 0100 21 02 azonosító számú, Bőlfeldolgozó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0552-06	Bőlfeldolgozás

A 31 541 01 0100 31 01 azonosító számú, Bolti hentes megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0548-06	Darabolás, csontozás
0550-06	Húsipari értékesítés
0553-06	Bolti húsfeldolgozás

A 31 541 01 0100 21 03 azonosító számú, Csontozó munkás megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0548-06	Darabolás, csontozás

A 31 541 01 0100 21 04 azonosító számú, Halfeldolgozó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0554-06	Halfeldolgozás

A 31 541 01 0100 31 02 azonosító számú, Szárazáru készítő megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0555-06	Nyersen érlelt kolbászok, szalámik gyártása

A 31 541 01 0100 21 05 azonosító számú, Vágóhídi munkás megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0556-06	Vágóhídi munka

V.

VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, a tisztítás, a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Technológiai/termelési számítások elvégzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 25%

2. feladat 75%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat elvégzése megadott anyagokból és módszerekkel, a mérési adatok dokumentálása, összesítő jelentés elkészítése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gazdálkodási, vállalkozási, kereskedelmi és marketing alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 75%
- 2. feladat 25%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0544-06 Elsődleges feldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elvégzi a vágóállatok kábítását, véreztetését, szőrtelenítését, bontását

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Testtáji darabolást, csontozást végez, húsrészekre bont, osztályoz

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

A vágóállatok csontvázának, szöveteinek, testtájainak, izomcsoportjainak, üregi szerveinek ismerete, az elsődleges feldolgozás műveleteinek jellemzői, minősítés, vágási technológiák, húsok ipari és konyhatechnikai darabolása, csontozása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 40%
- 2. feladat 40%
- 3. feladat 20%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0519-06 Hús- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Befejező műveletek, hőközlés, hőelvonás, vízelvonás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 100%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0545-06 Másodlagos feldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elvégez egy műveletet a húskészítmények gyártástechnológiájából

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Másodlagos feldolgozás műveletei, alap-, segéd-, burkoló-, csomagolóanyagai, berendezései

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 80%
- 2. feladat 20%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0546-06 Késztermékgyártás és- értékesítés a húsparban

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elvégzi egy adott húskészítmény gyártását

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Elvégzi a hús, húskészítmény előkészítését, kiszolgálja a vevőket

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Kereskedelmi alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 40%

3. feladat 20%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0548-06 Darabolás, csontozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elvégzi a vágóállat testtáji darabolását, csontozását, filézését, húsrészekre bontását, osztályozását

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0550-06 Húsipari értékesítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elvégzi a hús, húskészítmény előkészítését, kiszolgálja a vevőket, számlát állít ki, pénztárgépet kezel

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Kereskedelmi alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

10. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0551-09 Baromfifeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elvégzi az adott baromfifaj elsődleges feldolgozását

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Egy meghatározott húskészítmény előállítás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 50%

11. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0552-06 Belfeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Bélgarnitúra kezelése és feldolgozása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

12. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0553-06 Bolti húsfeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Húsalapanyag előkészítése (darabolás, csontozás, aprítás, darálás)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

13. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0554-06 Halfeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Hal feldolgozása és készítmény gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

14. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0555-06 Nyersen érlelt kolbászok, szalámik gyártása

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Nyersen érlelt kolbász vagy szalámi gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

15. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0556-09 Vágóhídi munka

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Vágóállat elsődleges feldolgozása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

16. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1122-06 Baromfifeldolgozó kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Első és másodlagos feldolgozás műveleteinek alkalmazása, késztermékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%

17. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1123-06 Belfeldolgozó kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Első és másodlagos feldolgozás műveleteinek alkalmazása, késztermékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%

18. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1124-06 Bolti hentes kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Első és másodlagos feldolgozás műveleteinek alkalmazása, késztermékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%

19. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1125-06 Csontozó munkás kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Első és másodlagos feldolgozás műveleteinek alkalmazása, késztermékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%

20. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1126-06 Halfeldolgozó kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Első és másodlagos feldolgozás műveleteinek alkalmazása, késztermékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%

21. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1127-06 Szárazáru készítő kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Első és másodlagos feldolgozás műveleteinek alkalmazása, késztermékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%

22. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1128-06 Vágóhídi munkás kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Másodlagos feldolgozási műveletek alkalmazása; húsipari termékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 31 541 01 1000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

3. vizsgarész: 5

4. vizsgarész: 15

5. vizsgarész: 15

6. vizsgarész: 25

7. vizsgarész: 25

A 31 541 01 0100 21 01 azonosító számú, Baromfifeldolgozó megnevezésű részsakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

10. vizsgarész: 85

A 31 541 01 0100 21 02 azonosító számú, Bőfeldolgozó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

11. vizsgarész: 90

A 31 541 01 0100 31 01 azonosító számú, Bolti hentes megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

8. vizsgarész: 40

9. vizsgarész: 30

12. vizsgarész: 15

A 31 541 01 0100 21 03 azonosító számú, Csontozó munkás megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

8. vizsgarész: 85

A 31 541 01 0100 21 04 azonosító számú, Halfeldolgozó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

13. vizsgarész: 85

A 31 541 01 0100 31 02 azonosító számú, Szárazáru készítő megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

14. vizsgarész: 85

A 31 541 01 0100 21 05 azonosító számú, Vágóhídi munkás megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

15. vizsgarész: 90

A 31 541 01 1000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 541 01 0100 21 01 azonosító számú Baromfifeldolgozó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

16. vizsgarész: 100

A 31 541 01 1000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 541 01 0100 21 02 azonosító számú Bőfeldolgozó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

17. vizsgarész: 100

A 31 541 01 1000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 541 01 0100 31 01 azonosító számú Bolti hentes megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

18. vizsgarész: 100

A 31 541 01 1000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 541 01 0100 21 03 azonosító számú Csontozó munkás megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

19. vizsgarész: 100

A 31 541 01 1000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 541 01 0100 21 04 azonosító számú Halfeldolgozó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

20. vizsgarész: 100

A 31 541 01 1000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 541 01 0100 31 02 azonosító számú Szárazáru készítő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

21. vizsgarész: 100

A 31 541 01 1000 00 00 azonosító számú, Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 541 01 0100 21 05 azonosító számú Vágóhídi munkás megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

22. vizsgarész: 100

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei:

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri.

Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani.

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

VI.

ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Húsipari termékgyártó	Baromfi-feldolgozó	Bél-feldolgozó	Bolti hentes	Csontozó munkás	Halfeldolgozó	Szárazáru készítő	Vágóhídi munkás
Konveor sorok	X	X						
Baromfi-feldolgozás speciális gépei, berendezései		X						
Bélfeldolgozás speciális gépei, berendezései			X					
Daraboló-vágó kéziszerszámok	X	X		X	X	X		X
Szárazáru-készítés speciális gépei, berendezései	X						X	
Halfeldolgozás speciális gépei, berendezései						X		
Hentesbolti elektromos gépek	X			X				
Mérőeszközök: digitális mérleg, maghőmérő, hőmérők	X			X				
Árutároló eszközök	X			X				
Árumegjelenítő eszközök	X			X				
Eladáshoz szükséges segédeszközök	X			X				
Pénztárgép, árazógép	X			X				
Védőfelszerelések: lánckesztyű, lánckötény, alkarvédő, műanyagkötény, fejjvédő	X	X		X	X	X	X	X
Egyéni védőeszközök	X	X	X	X	X	X	X	X
Környezetvédelmi eszközök, berendezések	X	X	X	X	X	X	X	X
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések	X	X	X	X	X	X	X	X

VII.

EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 80 óra a második tanévet követően 120 óra.

»

14. Az R. 2. számú mellékletének 40. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„40. PÉK SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

40. PÉK SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.

ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 541 04 0000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Pék

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszerkesztés	Nincs	
		Azonosítószám:	33 541 04 0100 21 01
		Megnevezés:	Gyorspékészeti sütő és eladó
		Azonosítószám:	33 541 04 0100 21 02
		Megnevezés:	Sütőipari munkás
		Azonosítószám:	33 541 04 0100 21 03
		Megnevezés:	Száraztésztagyártó

3.2	Szerkesztés-elágazások	Nincsenek	
-----	------------------------	-----------	--

3.3	Szerkesztés-ráépülés	Nincs	
-----	----------------------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 7216

5. Képzés maximális időtartama:

Szerkesztés megnevezése	Szerkesztési évfolyamok száma	Óraszám
Pék	2	2000

II.

EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Pék

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség

vagy

a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alacsony iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 40%

3. Gyakorlat aránya: 60%

(Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Gyorspékségi sütő és eladó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 400

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Sütőipari munkás

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Szárasztisztagyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 400

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
7216	Sütő-, tésztaipari munkás, pék

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Felkészül a munkára

Előkészíti a munkafolyamatokat

Alapméréseket végez

Eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet

Befejező műveleteket végez

Tésztát készít

Tölteléket készít

Feldolgozza a tésztát

Tésztát keleszt

Tésztát süt

Tészta felületét kezeli

Szárasztésztát készít

Betartja a tevékenységére vonatkozó előírásokat

Adminisztrációs munkát végez

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 541 01 0000 00 00	Édesipari termékgyártó
54 541 01 0000 00 00	Élelmiszeripari technikus
33 541 03 0000 00 00	Molnár
33 541 05 1000 00 00	Pék-cukrász

IV.

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést

Átv teszi a munkaterületet

Megismeri az elvégzendő feladatot

Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket

Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat

Elvégzi az előírt tisztítási és fertőtlenítési munkákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Védőeszközök
- B Munkaterület jellemzői
- B Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok
- A Biztonságos munka feltételei
- A Higiéniai követelmények
- B Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás
- B Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok
- B Tisztító- és fertőtlenítőszeresek
- C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Információforrások kezelése
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez

Átv teszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat

A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket

Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik

Részt vesz a karbantartási munkákban

Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket

A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást

A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szakmai számítások
- B Nyersanyag-átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve
- B Gépkezelés
- C A gépek, berendezések karbantartása
- C Kéziszerszámok, eszközök
- B Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Hulladékkezelési eljárások
- D Melléktermékek hasznosítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Elemi számolási készség

- 5 Komplex eszközhasználati képesség
- 4 Nyersanyagátvételhez szükséges laborszerek használata
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Pontosság

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség

Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Alapanyagot vizsgál és/vagy ellenőriz

Gyártásközi vizsgálatokat végez

Készterméket ellenőriz és/vagy minősít

Előírásoknak megfelelően mintát vesz

Beállítja az előírt paramétereket

Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál

Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket

Vállalkozást indít, működtet

Kereskedelmi tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Laboratóriumi alpmérések, alpműveletek
- C Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Mintavétel
- B Alapanyag-minősítés
- B Késztermék-minősítés
- B Gyártásközi ellenőrzések alapelvei
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Dokumentumok, naplók vezetése
- C Gazdálkodási alapismeretek
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi és marketing alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 5 Mennyiségérzék
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Labortechnikai eszközök használata
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Megbízhatóság

Elhivatottság

Elkötelezettség

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés

Numerikus gondolkodás

Matematikai készség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0532-06 Tésztafeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felosztja a tésztát méretre, tömegre

Formázza a tésztát

Tölti a tésztát

Elrakja a tésztát

Kezeli a tészta felületét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B A tésztafeldolgozás műveletei

C Csészeürítő gépek

C Osztógépek

C Gömbölyítők

B Formázógépek

B Nyújtógépek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

5 Mennyiségérzék

4 Kézizerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Szervezőkészség

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Áttekintő képesség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0533-06 Kelesztés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

A kelesztő paramétereit beállítja

Elhelyezi a terméket a kelesztőben

Ellenőrzi a kelesztési folyamatot

Sütés előtt kezeli a tészta felületét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Mikrobiológiai folyamatok kelesztésénél
- B A kelesztés folyamata
- C Tésztapihentetők
- C Kelesztő eszközök
- B Kelesztő kamrák
- C Gépi kelesztők

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Szakmai gépek szerkezete, működési vázlata, rajzok olvasása, értelmezése

Személyes kompetenciák:

Látás

Önállóság

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kompromisszumkészség

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Problémamegoldás

Hibaelhárítás

Helyzetfelismerés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0534-06 Sütés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Beállítja a sütési paramétereket

A megkelt terméket a kemencébe helyezi

Sütési folyamatot ellenőriz

Süti a formázott tésztákat

Kezeli a termék felületét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Sütés szakaszai, sütés közben lejátszódó folyamatok
- C Épített kemencék
- C Szerelt fémszerkezetű kemencék
- C Vető szerkezetek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Sütőkemencék kapcsolási rajzainak olvasása, értelmezése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Megbízhatóság

Önállóság

Testi erő

Társas kompetenciák:

Kompromisszumkészség

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés
Problémamegoldás
Hibaelhárítás
Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3136-10 Tésztakészítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kovászol
Dagaszt
Gyúr
Kever, tömörít
Kenyérfélék gyártásához közvetett tésztát készít
Péksütemények gyártásához vizes tésztát készít
Péksütemények gyártásához tejes tésztát készít
Péksütemények gyártásához dúsított tésztát készít
Péksütemények gyártásához tojással dúsított tésztát készít
Omlós tésztát készít
Leveles tésztát készít, hajtogatja és hűti
Diabetikus és egyéb tésztát készít
Szárastésztát készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alapanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Segédanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Járulékos anyagok fajtái, tulajdonságai
- B Nyersanyagok fizikai jellemzői
- B Nyersanyagok kémiai összetevői
- B Nyersanyagok biológiai jellemzői
- B Nyersanyagok mikrobiológiai jellemzői
- B Nyersanyagok előkészítése
- B Kenyérfélék
- B Vizes tésztából készült sütőipari termékek
- B Tejes tésztából készült sütőipari termékek
- B Dúsított tésztából készült sütőipari termék
- B Tojással dúsított tésztából készült sütőipari termékek
- B Omlós tésztából készült sütőipari termékek
- B Leveles tésztából készült sütőipari termék
- B Diétát kiegészítő termékek
- B Tészta készítése
- C Mikrobiológiai folyamatok a kovászérésnél
- B Mikrobiológiai folyamatok a tésztaérésnél
- C Kolloidális folyamatok kovászkészítésnél
- C Kolloidális folyamatok tésztakészítésnél
- B Enzimes folyamatok: keményítő- fehérje- és zsírbontás
- C Lisztárolás eszközei
- C Lisztszállítás eszközei
- C Nyersanyag előkészítő berendezések
- B Dagasztógépek, csészek

- C Keverő- és habverő gép
A szint megjelölésével a szakmai készségek:
4 Elemi számolási készség
5 Mennyiségérzék
4 Kisgépek, dagasztógépek használata

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
Felelősségtudat
Döntésképeség
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Segítőkészség
Kompromisszumkészség

Módszerkompetenciák:

- Felfogóképesség
Rendszerező képesség
Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3137-10 Szárzészta-készítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Nyersanyagokat előkészít
Tésztát készít (kever)
Tömöríti a tésztát
Alakítja a tésztát
Szárít
Készterméket csomagol

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alapanyagok fajtái, tulajdonságai
B Segédanyagok fajtái, tulajdonságai
B Járulékos anyagok fajtái, tulajdonságai
B Nyersanyagok fizikai jellemzői
B Nyersanyagok kémiai összetevői
B Nyersanyagok biológiai jellemzői
B Nyersanyagok mikrobiológiai jellemzői
B Nyersanyagok előkészítése
B Szárzésztafélék jellemzése, minőségi követelményei
B Tészta készítése
C Nyersanyag előkészítő berendezések
B Sajtológépek (matricák)
B Szárító berendezések

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Elemi számolási készség
5 Mennyiségérzék
4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
4 Kisgépek, dagasztógépek használata
3 Köznyelvi beszédkészség
3 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság
Döntésképeség
Megbízhatóság
Társas kompetenciák:
Segítőkészség
Irányíthatóság
Módszerkompetenciák:
Felfogóképesség
Áttekintő képesség
Helyzetfelismerés
Problémamegoldás
Hibaelhárítás
Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1104-06 Gyorspékési sütő és eladó kiegészítő modulja a pék szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Beállítja az előírt paramétereket
Kovácsol
Dagaszt
Gyúr
Tésztát kever, tömörít
Kenyérfélék gyártásához közvetett tésztát készít
Péksütemény gyártásához vizes tésztát készít
Péksütemény gyártásához tejes tésztát készít
Péksütemény gyártásához dúsított tésztát készít
Péksütemény gyártásához tojással dúsított tésztát készít
Omlós tésztát készít
Leveles tésztát készít, hajtogat, hűt
Diabetikus és egyéb tésztát készít
Felosztja a tésztát méretre, tömegre
Formázza az anyagot
Tölti a tésztát
Elrakja a tésztát
Kezeli a tészta felületét
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alapanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Segédanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Járulékos anyagok fajtái, tulajdonságai
- B Nyersanyagok fizikai jellemzői
- B Nyersanyagok kémiai összetevői

- B Nyersanyagok biológiai jellemzői
 - B Nyersanyagok mikrobiológiai jellemzői
 - B Nyersanyagok előkészítése
 - B Kenyérfélék ismerete
 - B Vizes tésztából készült sütőipari termékek
 - B Tejes tésztából készült sütőipari termékek
 - B Dúsított tésztából készült sütőipari termékek
 - B Tojással dúsított tésztából készült sütőipari termékek
 - B Omlós tésztából készült sütőipari termékek
 - B Leveles tésztából készült sütőipari termékek
 - B Diétát kiegészítő termékek
 - B Tészta készítése
 - C Mikrobiológiai folyamatok a kovászérésnél
 - B Mikrobiológiai folyamatok a tésztaérésnél
 - C Kolloidális folyamatok kovászkészítésnél
 - C Kolloidális folyamatok tésztakészítésnél
 - B Enzimikus folyamatok: keményítő- fehérje- és zsírbontás
 - C Lisztárolás eszközei
 - C Lisztszállítás eszközei
 - C Nyersanyag előkészítő berendezések
 - B Dagasztógépek, csészek
 - C Keverő és habverő gép
 - B A tésztafeldolgozás műveletei
 - C Csészeürítő gépek
 - C Osztógépek
 - C Gömbölyítők
 - B Formázógépek
 - B Nyújtógépek
 - C Hűtőberendezések
- A szint megjelölésével a szakmai készségek:
- 5 Elemi számolási készség
 - 4 Kíségépek, dagasztógépek használata
 - 5 Mennyiségérzék
 - 5 Kézügyesség
 - 4 Testi ügyesség
 - 5 Tájékozódás
 - 4 Térérzékelés
 - 4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség

Látás

Ízérezékelés

Pontosság

Precizitás

Társas kompetenciák:

Közérthetőség

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Eredményorientáltság

Áttekintő képesség

Kreativitás

Ötletgazdagság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1106-06 Sütőipari munkás kiegészítő modulja a pék szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Beállítja az előírt paramétereket
Kovácsol
Dagaszt
Gyúr
Tésztát kever, tömörít
Kenyérfélék gyártásához közvetett tésztát készít
Péksütemény gyártásához vizes tésztát készít
Péksütemény gyártásához tejes tésztát készít
Péksütemény gyártásához dúsított tésztát készít
Péksütemény gyártásához tojással dúsított tésztát készít
Omlós tésztát készít
Leveles tésztát készít, hajtogat, hűt
Diabetikus és egyéb tésztát készít
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat
Beállítja a sütési paramétereket
A megkelt terméket a kemencébe helyezi
Sütési folyamatot ellenőriz
Süti a formázott tésztákat
Kezeli a termék felületét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Sütés szakaszai, sütés közben lejátszódó folyamatok
- C Épített kemencék
- C Szerelt fém szerkezetű kemencék
- C Vető szerkezetek
- B Alapanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Segédanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Járulékos anyagok fajtái, tulajdonságai
- B Nyersanyagok fizikai jellemzői
- B Nyersanyagok kémiai összetevői
- B Nyersanyagok biológiai jellemzői
- B Nyersanyagok mikrobiológiai jellemzői
- B Nyersanyagok előkészítése
- B Kenyérfélék
- B Vizes tésztából készült sütőipari termékek
- B Tejes tésztából készült sütőipari termékek
- B Dúsított tésztából készült sütőipari termékek
- B Tojással dúsított tésztából készült sütőipari termékek
- B Omlós tésztából készült sütőipari termékek

- B Leveles tésztából készült sütőipari termék
- B Diétát kiegészítő termékek
- B Tészta készítése
- C Mikrobiológiai folyamatok a kovászérésnél
- B Mikrobiológiai folyamatok a tésztaérésnél
- C Kolloidális folyamatok kovászkészítésnél
- C Kolloidális folyamatok tésztakészítésnél
- B Enzimes folyamatok: keményítő- fehérje- és zsírbontás
- C Liszt tárolás eszközei
- C Lisztszállítás eszközei
- C Nyersanyag előkészítő berendezések
- B Dagasztógépek, csészék
- C Keverő és habverő gép
- C Hűtőberendezések

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 5 Tájékozódás
- 4 Térérzékelés
- 4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszűrők használata
- 5 Elemi számolási készség
- 5 Tájékozódás
- 4 Kíségépek, dagasztógépek használata
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Sütőkemencék kapcsolási rajzainak olvasása, értelmezése
- 4 Testi ügyesség
- 4 Testi erő

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség

Látás

Ízérezékelés

Pontosság

Precizitás

Társas kompetenciák:

Közérthetőség

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Eredményorientáltság

Áttekintő képesség

Kreativitás

Ötletgazdagság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1107-06 Száraztésztagyártó kiegészítő modulja a pék szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kovászol

Dagaszt

Gyúr

Tésztát kever, tömörít

Kenyérfélék gyártásához közvetett tésztát készít

Péksütemény gyártásához vizes tésztát készít

Péksütemény gyártásához tejes tésztát készít

Péksütemény gyártásához dúsított tésztát készít

Péksütemény gyártásához tojással dúsított tésztát készít

Omlós tésztát készít

Leveles tésztát készít, hajtogat, hűt

Diabetikus és egyéb tésztát készít

Kelesztő paramétereit beállítja

Elhelyezi a terméket a kelesztőben

Sütés előtt a tészta felületét kezeli

Ellenőrzi a kelesztési folyamatot

Beállítja a sütési paramétereiket

A megkelt terméket a kemencébe helyezi

Sütési folyamatot ellenőriz

Süti a formázott tésztákat

Kezeli a termék felületét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Sütés szakaszai, sütés közben lejátszódó folyamatok

C Épített kemencék

C Szerelt fémszerkezetű kemencék

C Vető szerkezetek

B Alapanyagok fajtái, tulajdonságai

B Segédanyagok fajtái, tulajdonságai

B Járulékos anyagok fajtái, tulajdonságai

B Nyersanyagok fizikai jellemzői

B Nyersanyagok kémiai összetevői

B Nyersanyagok biológiai jellemzői

B Nyersanyagok mikrobiológiai jellemzői

B Nyersanyagok előkészítése

B Kenyérfélék

B Vizes tésztából készült sütőipari termékek

B Tejes tésztából készült sütőipari termékek

B Dúsított tésztából készült sütőipari termékek

B Tojással dúsított tésztából készült sütőipari termékek

B Omlós tésztából készült sütőipari termékek

B Leveles tésztából készült sütőipari termék

B Diétát kiegészítő termékek

B Tészta készítése

C Mikrobiológiai folyamatok a kovászérésnél

B Mikrobiológiai folyamatok a tésztaérésnél

C Kolloidális folyamatok kovászkészítésnél

C Kolloidális folyamatok tésztakészítésnél

B Enzimes folyamatok: keményítő- fehérje- és zsírbontás

C Lisztárolás eszközei

C Lisztszállítás eszközei

C Nyersanyag előkészítő berendezések

B Dagasztógépek, csészék

C Keverő és habverő gép

C Hűtőberendezések

C Mikrobiológiai folyamatok kelesztésnél

B A kelesztés folyamata

C Tésztapihentetők

C Kelesztő eszközök

B Kelesztő kamrák

C Gépi kelesztők

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

5 Olvasott szakmai szöveg megértése

4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

4 Szakmai gépek szerkezete, működési vázlata, rajzok olvasása, értelmezése

5 Mennyiségérzék

5 Tájékozódás

4 Térérzékelés

4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata

4 Cukrászati szakrajzok olvasása, értelmezése

5 Cukrászati gépek használata

5 Elemi számolási készség

4 Kisgépek, dagasztógépek használata

4 Sütőkemencék kapcsolási rajzainak olvasása, értelmezése

4 Testi ügyesség

Személyes kompetenciák:

Látás

Önállóság

Felelősségtudat

Kézügyesség

Testi erő

Társas kompetenciák:

Kompromisszum-készség

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Problémamegoldás

Hibaelhárítás

Helyzetfelismerés

A 33 541 04 0000 00 00 azonosító számú, Pék megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
0532-06	Tésztafeldolgozás
0533-06	Kelesztés
0534-6	Sütés
3136-10	Tésztakészítés

A 33 541 04 0100 21 01 azonosító számú, Gyorspékségi sütő és eladó megnevezésű részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0533-06	Kelesztés
0534-06	Sütés

A 33 541 04 0100 21 02 azonosító számú, Sütőipari munkás megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0532-06	Tésztafeldolgozás
0533-06	Kelesztés

A 33 541 04 0100 21 03 azonosító számú, Szárasztésztagyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések
3137-10	Szárasztészta-készítés

V.

VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáróvizsga eredményes letételével

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, a tisztítás, a csírátlanítás elvégzése a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Technológiai/termelési számítások elvégzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 25%

2. feladat 75%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat elvégzése megadott anyagokból és módszerekkel, a mérési adatok dokumentálása, összesítő jelentés elkészítése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gazdálkodási, vállalkozási, kereskedelmi és marketing alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 75%

2. feladat 25%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0532-06 Tésztafeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A különböző termékcsoportokba tartozó termékek tésztáinak osztása, formázása, a tésztafeldolgozás gépeinek ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0533-06 Kelesztés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A kelesztés módszereinek, feltételeinek, folyamatainak, a kelesztés eszközeinek bemutatása, ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0534-06 Sütés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A különböző termékcsoportokba tartozó termékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A sütés elméleti alapjainak, folyamatainak, feltételeinek, a sütési eljárások és a sütőkemencék ismertetése, bemutatása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%

2. feladat 40%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3136-10 Tésztakészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A tészta készítés nyersanyagai, tészta készítési-eljárások, a tészta készítés-tésztaérés során végbemenő folyamatok (mikrobiológiai, kolloidális, enzimes) tészta készítés gépeinek bemutatása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3137-10 Száraztészta-készítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Nyersanyagok előkészítése, tészta készítése, tömörítése, alakítása, szárítása, tésztafeldolgozás gépeinek működtetése és ismertetése. A száraztészták jellemzése, minőségi követelményeik ismertetése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1104-06 Gyorspékességi sütő és eladó kiegészítő modulja a pék szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Közvetett és közvetlen tésztaból készült sütőipari termékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

10. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1106-06 Sütőipari munkás kiegészítő modulja a pék szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Közvetett és közvetlen tésztaból készült sütőipari termékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

11. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1107-06 Száraztésztagyártó kiegészítő modulja a pék szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Kenyerek készítése közvetett és közvetlen eljárással, és különböző termékcsoporthoz tartozó péksütemények gyártása.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartam: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartam: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 33 541 04 0000 00 00 azonosító számú, Pék megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10 2. vizsgarész: 10 3. vizsgarész: 10 4. vizsgarész: 15

5. vizsgarész: 15

6. vizsgarész: 20

7. vizsgarész: 20

A 33 541 04 0100 21 01 azonosító számú, Gyorspékségi sütő és eladó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10 2. vizsgarész: 5

5. vizsgarész: 45

6. vizsgarész: 40

A 33 541 04 0100 21 02 azonosító számú, Sütőipari munkás megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10 2. vizsgarész: 5

4. vizsgarész: 45

5. vizsgarész: 40

A 33 541 04 0100 21 03 azonosító számú, Szárasztésztagyártó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10 2. vizsgarész: 5

3. vizsgarész: 5

8. vizsgarész: 80

A 33 541 04 1000 00 00 azonosító számú, Pék megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 04 0100 21 01 azonosító számú Gyorspékségi sütő és eladó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

9. vizsgarész: 100

A 33 541 04 1000 00 00 azonosító számú, Pék megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 04 0100 21 02 azonosító számú, Sütőipari munkás megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

10. vizsgarész: 100

A 33 541 04 1000 00 00 azonosító számú, Pék megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 04 0100 21 03 azonosító számú, Szárasztésztagyártó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

11. vizsgarész: 100

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei:

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri. Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani.

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

VI.

ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Pék	Gyorspékségi sütő és	Mézeskalácskészítő	Sütőipari munkás	Szárasztészta-
---	-----	----------------------	--------------------	------------------	----------------

		eladó			gyártó
Dagasztógépek	X		X	X	X
Keverőgépek	X			X	X
Nyújtó gépek	X		X	X	X
Osztó és formázó gépek	X			X	
Kiflisodró gép	X			X	
Kelesztő berendezés	X			X	
Kemence	X	X	X	X	
Csomagoló gépek	X	X	X	X	X
Szeletelő gépek	X	X		X	X
Mérlegek	X	X		X	X
Tűzhelyek	X			X	
Sütőipari speciális kéziszerszámok, eszközök	X			X	
Tehermozgató eszközök, berendezések	X			X	
Egyéni védőeszközök	X		X	X	X
Környezetvédelmi eszközök, berendezések	X		X	X	X
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések	X		X	X	X

VII.

EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 80 óra a második tanévet követően 120 óra.

”

15. Az R. 2. számú mellékletének 41. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„41. PÉK-CUKRÁSZ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

41. PÉK-CUKRÁSZ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.

AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 541 05 1000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Pék-cukrász

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszerkesztés		
		Azonosítószám:	33 541 05 0100 21 01
		Megnevezés:	Mézeskalács-készítő

3.2	Szakképesítés-elágazások	Nincsenek	
-----	--------------------------	-----------	--

3.3	Szakképesítés-ráépülés	Nincs	
-----	------------------------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 7216

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Pék-cukrász	3	3000

II.

EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Pék-cukrász

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 40%

3. Gyakorlat aránya: 60%

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1,5 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor:

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Mézeskalács-készítő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 700

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
7216	Sütő-, tésztaiipari munkás, pék

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Felkészül a munkára

Előkészíti a munkafolyamatokat

Alapméréseket végez

Eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet

Befejező műveleteket végez

Tésztát készít
 Tölteléket készít
 Feldolgozza a tésztát
 Tésztát keleszt
 Cukrászati késztermékeket gyárt
 Tésztát süt
 Tészta felületét kezeli
 Szárasztésztát készít
 Betartja a tevékenységére vonatkozó előírásokat
 Adminisztrációs munkát végez
 3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 541 01 0000 00 00	Édesipari termékgyártó
54 541 01	Élelmiszeripari technikus
33 541 03 0000 00 00	Molnár
33 811 01 0000 00 00	Cukrász
33 541 04 0000 00 00	Pék

IV.

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést

Átv teszi a munkaterületet

Megismeri az elvégzendő feladatot

Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket

Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat

Elvégzi az előírt tisztítási és fertőtlenítési munkákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Védőeszközök
- B Munkaterület jellemzői
- B Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok
- A Biztonságos munka feltételei
- A Higiéniai követelmények
- B Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás
- B Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok
- B Tisztító- és fertőtlenítőszeresek
- C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Információforrások kezelése
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez

Átv teszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat

A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket

Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik

Részt vesz a karbantartási munkákban

Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket

A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást

A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Szakmai számítások

B Nyersanyag-átvételi eljárások

B A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve

B Gépkezelés

C A gépek, berendezések karbantartása

C Kéziszerszámok, eszközök

B Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök

B A raktározás alapelvei

B Hűtő- és tároló raktározás

B Hulladékkezelési eljárások

D Melléktermékek hasznosítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

6 Elemi számolási készség

7 Komplex eszközhasználati képesség

5 Nyersanyagátvételhez szükséges laborszerek használata

3 Csomagolási jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Pontosság

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség

Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Alapanyagot vizsgál és/vagy ellenőríz

Gyártásközi vizsgálatokat végez

Készterméket ellenőríz és/vagy minősít

Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Beállítja az előírt paramétereket
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Laboratóriumi alpmérések, alpműveletek
- C Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Mintavétel
- B Alapanyag-minősítés
- B Késztermék-minősítés
- B Gyártásközi ellenőrzések alapelvei
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Dokumentumok, naplók vezetése
- C Gazdálkodási alapismeretek
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi és marketing alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 5 Mennyiségérzék
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Labortechnikai eszközök használata
- 5 Elemi számolási képesség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság
Megbízhatóság
Elhivatottság
Elkötelezettség
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés
Numerikus gondolkodás
Matematikai készség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0532-06 Tésztafeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felosztja a tésztát méretre, tömegre
Formázza a tésztát
Tölti a tésztát
Elrakja a tésztát
Kezeli a tészta felületét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A tésztafeldolgozás műveletei
- C Csészeürítő gépek
- C Osztógépek
- C Gömbölyítők
- B Formázógépek
- B Nyújtógépek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Látás

Szervezőképesség

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság,

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0533-06 Kelesztés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

A kelesztő paramétereit beállítja

Elhelyezi a terméket a kelesztőben

Ellenőrzi a kelesztési folyamatot

Sütés előtt kezeli a tészta felületét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Mikrobiológiai folyamatok kelesztésnél
- B A kelesztés folyamata
- C Tésztapihentetők
- C Kelesztő eszközök
- B Kelesztő kamrák
- C Gépi kelesztők

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Szakmai gépek szerkezete, működési vázlata, rajzok olvasása, értelmezése

Személyes kompetenciák:

Látás

Önállóság

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kompromisszumképesség

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Problémamegoldás

Hibaelhárítás
Helyzetfelismerés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0534-06 Sütés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Beállítja a sütési paramétereket

A megkelt terméket a kemencébe helyezi

Sütési folyamatot ellenőriz

Süti a formázott tésztákat

Kezeli a termék felületét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Sütés szakaszai, sütés közben lejátszódó folyamatok

C Épített kemencék

C Szerelt fém szerkezetű kemencék

C Vető szerkezetek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4 Sütőkemencék kapcsolási rajzainak olvasása, értelmezése

4 Testi ügyesség

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Megbízhatóság

Látás

Önállóság

Testi erő

Társas kompetenciák:

Kompromisszumkészség

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés

Problémamegoldás

Hibaelhárítás

Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3136-10 Tésztakészítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kovácsol

Dagaszt

Gyúr

Kever, tömörít

Kenyérfélék gyártásához közvetett tésztát készít

Péksütemények gyártásához vizes tésztát készít

Péksütemények gyártásához tejes tésztát készít

Péksütemények gyártásához dúsított tésztát készít

Péksütemények gyártásához tojással dúsított tésztát készít

Omlós tésztát készít

Leveles tésztát készít, hajtogatja és hűti
Diabetikus és egyéb tésztát készít
Szárasztésztát készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alapanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Segédanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Járulékos anyagok fajtái, tulajdonságai
- B Nyersanyagok fizikai jellemzői
- B Nyersanyagok kémiai összetevői
- B Nyersanyagok biológiai jellemzői
- B Nyersanyagok mikrobiológiai jellemzői
- B Nyersanyagok előkészítése
- B Kenyérfélék
- B Vizes tésztából készült sütőipari termékek
- B Tejes tésztából készült sütőipari termékek
- B Dúsított tésztából készült sütőipari termékek
- B Tojással dúsított tésztából készült sütőipari termékek
- B Omlós tésztából készült sütőipari termékek
- B Leveles tésztából készült sütőipari termék
- B Diétát kiegészítő termékek
- B Tészta készítése
- C Mikrobiológiai folyamatok a kovászérésnél
- B Mikrobiológiai folyamatok a tésztaérésnél
- C Kolloidális folyamatok kovászkészítésnél
- C Kolloidális folyamatok tésztakészítésnél
- B Enzimes folyamatok: keményítő- fehérje- és zsírbontás
- C Lisztárolás eszközei
- C Lisztszállítás eszközei
- C Nyersanyag előkészítő berendezések
- B Dagasztógépek, csészék
- C Keverő- és habverő gép

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék
- 4 Kisgépek, dagasztógépek használata

Személyes kompetenciák:

Önállóság
Felelősségtudat
Döntésképeség
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőkézség
Kompromisszumkézség

Módszerkompetenciák:

Felfogóképesség
Rendszerező képesség
Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékgyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Cukrászati félkész terméket készít
- Tartós gyümölcskészítményeket készít
- Cukrászati késztermékeket készít
- Befejező műveleteket, egyszerű díszítéseket végez
- Fagylaltot főz, fagyaszt, fagylaltkelyhet készít
- Parfékat készít
- Pohárkrémeket készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok
- B Tészták
- B Sütési eljárással készült félkésztermékek előállítás
- B Gyümölcskészítmények
- B Torták, szeletek, tekercsek
- B Mignonok, desszertek
- B Krémes és tejszínes készítmények
- B Édes és sós teasütemények
- B Fagylaltok
- B Parfék, pohárkrémek
- C Előkészítő gépek
- C Krémfőzők
- C Csokoládémelegítők
- C Habfűvők
- C Fondantgépek
- C Emulgeátorok
- C Tésztanyújtó
- C Hengergépek
- C Fagylaltgépek
- C Univerzális konyhagépek
- C Hűtőberendezések
- C Sütő és főzőberendezések

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 4 Testi ügyesség
- 5 Tájékozódás
- 4 Térérzékelés
- 4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata
- 4 Cukrászati szakrajzok olvasása, értelmezése
- 5 Cukrászati gépek használata

Személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Látás
- Ízérzékelés
- Pontosság
- Precizitás

Társas kompetenciák:

- Közérthetőség
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Eredményorientáltság
Áttekintő képesség
Kreativitás
Ötletgazdagság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1105-06 Mézeskalács-készítő kiegészítő modulja a pék-cukrász szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kovászol

Dagaszt

Gyúr

Tésztát kever, tömörít

Kenyérfélék gyártásához közvetett tésztát készít

Péksütemény gyártásához vizes tésztát készít

Péksütemény gyártásához tejes tésztát készít

Péksütemény gyártásához dúsított tésztát készít

Péksütemény gyártásához tojással dúsított tésztát készít

Omlós tésztát készít

Leveles tésztát készít, hajtogatja, hűti

Diabetikus és egyéb tésztát készít

Cukrászati félkésztermékeket készít

Tartós gyümölcskészítményeket készít

Tortákat tölt, díszít

Mignonokat, desszerteket készít

Édes- és sós teasüteményeket készít

Gyümölcskelyheket készít

Fagylaltot főz, készít

Parfékat készít

Pohárkrémeket készít

Alapkrémeket készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alapanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Segédanyagok fajtái, tulajdonságai
- B Járulékos anyagok fajtái, tulajdonságai
- B Nyersanyagok fizikai jellemzői
- B Nyersanyagok kémiai összetevői
- B Nyersanyagok biológiai jellemzői
- B Nyersanyagok mikrobiológiai jellemzői
- B Nyersanyagok előkészítése
- B Kenyérfélék
- B Vizes tésztából készült sütőipari termékek
- B Tejes tésztából készült sütőipari termékek
- B Dúsított tésztából készült sütőipari termékek
- B Tojással dúsított tésztából készült sütőipari termékek
- B Omlós tésztából készült sütőipari termékek
- B Leveles tésztából készült sütőipari termékek
- B Diétát kiegészítő termékek
- B Tészta készítése
- C Mikrobiológiai folyamatok a kovászérésnél

- B Mikrobiológiai folyamatok a tésztaérésnél
- C Kolloidális folyamatok kovászkészítésnél
- C Kolloidális folyamatok tésztakészítésnél
- B Enzimes folyamatok: keményítő- fehérje- és zsírbontás
- C Lisztárolás eszközei
- C Lisztszállítás eszközei
- C Nyersanyag előkészítő berendezések
- B Dagasztógépek, csészek
- C Keverő és habverő gép
- B Cukrászati félkész termékek
- B Gyümölcskészítmények
- B Torták
- B Mignonok, desszertek
- B Édes és sós teasütemények
- B Fagylaltok
- B Parfék, pohárkrémek
- C Főzőlapok és főzőszámolyok
- C Krémfőzők
- C Csokoládémelegítők
- C Habfúvók
- C Fondantgépek
- C Emulgeátorok
- C Hengergépek
- C Fagylaltgépek
- C Univerzális konyhagépek
- C Hűtőberendezések

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 4 Testi ügyesség
- 5 Tájékozódás
- 4 Térérzékelés
- 4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata
- 4 Cukrászati szakrajzok olvasása, értelmezése
- 5 Cukrászati gépek használata
- 5 Elemi számolási készség
- 5 Tájékozódás
- 4 Kisgépek, dagasztógépek használata

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség

Látás

Ízérzékelés

Pontosság

Precizitás

Társas kompetenciák:

Közérthetőség

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Eredményorientáltság

Áttekintő képesség

Kreativitás

Ötletgazdagság

A 33 541 05 1000 00 00 azonosító számú, Pék-cukrász megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
0532-06	Tésztafeldolgozás
0533-06	Kelesztés
0534-06	Sütés
3136-10	Tésztakészítés
0536-06	Cukrászati termékgyártás

A 33 541 05 0100 21 02 azonosító számú, Mézeskalács-készítő megnevezésű részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
0532-06	Tésztafeldolgozás
0534-06	Sütés

V.

VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, a tisztítás, a csírátlanítás elvégzése a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat: 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Technológiai/termelési számítások elvégzése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat: 25%

2. feladat: 75%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat elvégzése megadott anyagokból és módszerekkel, a mérési adatok dokumentálása, összesítő jelentés elkészítése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gazdálkodási, vállalkozási, kereskedelmi és marketing alapismeretek.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat: 75%

2. feladat: 25%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0532-06 Tésztafeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A különböző termékcsoportokba tartozó termékek tésztáinak osztása, formázása, a tésztafeldolgozás gépeinek ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat: 100%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0533-06 Kelesztés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A kelesztés módszereinek, feltételeinek, folyamatainak, a kelesztés eszközeinek bemutatása, ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat: 100%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0534-06 Sütés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A különböző termékcsoportokba tartozó termékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A sütés elméleti alapjainak, folyamatainak, feltételeinek, a sütési eljárások és a sütőkemencék ismertetése, bemutatása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat: 60%

2. feladat: 40%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3136-10 Tésztakészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A tésztakészítés nyersanyagai, tésztakészítési eljárások, a tésztakészítés-tésztaterés során végbemenő folyamatok (mikrobiológiai, kolloidális, enzimes) tésztakészítés gépeinek bemutatása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat: 100%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékgyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Cukrászati félkésztermékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek, vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A cukrásztechnológia alapműveletei, a cukrásztészták, a cukrászipari félkésztermékek, a cukrászati termékek, készítmények és a cukrászipari gépek bemutatása, ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat: 75%

2. feladat: 25%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1105-06 Mézeskalács-készítő kiegészítő modulja a pék-cukrász szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Közvetett és közvetlen tésztakészítés és cukrászati termékek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat: 100%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 33 541 05 1000 00 00 azonosító számú, Pék-cukrász megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10 2. vizsgarész: 5

3. vizsgarész: 5

4. vizsgarész: 10 5. vizsgarész: 5

6. vizsgarész: 10 7. vizsgarész: 15

8. vizsgarész: 40

A 33 541 05 0100 21 01 azonosító számú, Mézeskalács-készítő megnevezésű részszerkesztéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10 2. vizsgarész: 5

3. vizsgarész: 5

4. vizsgarész: 40

6. vizsgarész: 40

A 33 541 05 1000 00 00 azonosító számú, Pék-cukrász megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 05 0100 21 01 azonosító számú Mézeskalács-készítő megnevezésű részsakképesítéssel rendelkezik

9. vizsgarész: 100

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei:

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri.

Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

VI.

ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Pék-cukrász	Mézeskalács-készítő
Dagasztógépek	X	X
Keverőgépek	X	
Nyújtó gépek	X	X
Osztó és formázó gépek	X	
Kiflisodró gép	X	
Kelesztő berendezés	X	
Kemence	X	X
Csomagoló gépek	X	X
Szeletelő gépek	X	
Mérlegek	X	
Tűzhelyek	X	
Cukrász speciális kéziszerszámok, eszközök	X	
Sütőipari speciális kéziszerszámok, eszközök	X	
Tehermozgató eszközök, berendezések	X	
Egyéni védőeszközök	X	X
Környezetvédelmi eszközök, berendezések	X	X
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések	X	X

VII.

EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama az 1. szakképző évfolyamot követően 140 óra, a 2. szakképző évfolyamot követően 140 óra.

»

16. Az R. 2. számú mellékletének 42. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„42. TARTÓSÍTÓIPARI TERMÉKGYÁRTÓ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

42. TARTÓSÍTÓIPARI TERMÉKGYÁRTÓ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.

ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 541 06 0000 00 00
2. A szakképesítés megnevezése: Tartósítóipari termékgyártó

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszerkezetek		
		Azonosítószám:	33 541 06 0100 21 01
		Megnevezés:	Gyümölcsfeldolgozó
		Azonosítószám:	33 541 06 0100 21 02
		Megnevezés:	Hűtőipari munkás
		Azonosítószám:	33 541 06 0100 31 01
		Megnevezés:	Konzervgyártó
		Azonosítószám:	33 541 06 0100 31 02
		Megnevezés:	Növényolajgyártó
		Azonosítószám:	33 541 06 0100 21 03
		Megnevezés:	Olajütő
		Azonosítószám:	33 541 06 0100 21 04
		Megnevezés:	Savanyító
		Azonosítószám:	33 541 06 0100 21 05
		Megnevezés:	Zöldségfeldolgozó

3.2	Szakképesítés-elágazások	Nincsenek	
-----	--------------------------	-----------	--

3.3	Szakképesítés-ráépülés	Nincs	
-----	------------------------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 7212, 7213

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Tartósítóipari termékgyártó	2	2000

II.

EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Tartósítóipari termékgyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: tízedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség,

vagy

a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapképzési iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

(Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Gyümölcsfeldolgozó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 1000

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Hűtőipari munkás

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Konzervgyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 1000

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Növényolajgyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Olajütő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 300

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Savanyító

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Zöldségfeldolgozó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 1000

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
7212	Tartósítóipari munkás, gyümölcs-, zöldségfeldolgozó
7213	Növényolajgyártó

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Felkészül a munkára

Előkészíti a munkafolyamatot

Alapméréseket végez

Eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet

Befejező műveleteket végez

Feldolgozza a nyersanyagot

Tartósítja a terméket

Félkészterméket gyárt

Készterméket állít elő

Betartja a tevékenységére vonatkozó törvényeket, rendeleteket, utasításokat

Adminisztrációs munkát végez

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 621 01 0000 00 00	Borász
33 541 01 0000 00 00	Édesipari termékgyártó
54 541 01	Élelmiszeripari technikus
33 541 02 0000 00 00	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó
31 541 01 1000 00 00	Húsipari termékgyártó

*IV.**SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK*

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést

Átveszi a munkaterületet

Megismeri az elvégzendő feladatot

Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket

Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat

Elvégzi az előírt tisztítási és fertőtlenítési munkákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Munka- és védőruhával szembeni követelmények

B Védőeszközök

B Munkaterület jellemzői

B Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok

A Biztonságos munka feltételei

A Higiéniai követelmények

B Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás

B Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok

B Tisztító- és fertőtlenítőszeresek

C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

3 Információforrások kezelése

4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez

Átveszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat

A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket

Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik

Részt vesz a karbantartási munkákban

Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket

A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást

A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szakmai számítások
- B Nyersanyag-átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve
- B Gépkezelés
- C A gépek, berendezések karbantartása
- C Kéziszerszámok, eszközök
- B Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Hulladékkezelési eljárások
- D Melléktermékek hasznosítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Elemi számolási készség
- 5 Komplex eszközhasználati képesség
- 4 Nyersanyagátvételhez szükséges laboreszközök használata
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Pontosság

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség

Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Alapanyagot vizsgál és/vagy ellenőriz
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
- Előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Beállítja az előírt paramétereket
- Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
- Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
- Vállalkozást indít, működtet
- Kereskedelmi tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Laboratóriumi alpmérések, alpműveletek
- C Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Mintavétel
- B Alapanyag-minősítés
- B Késztermék-minősítés
- B Gyártásközi ellenőrzések alapelvei
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Dokumentumok, naplók vezetése

- C Gazdálkodási alapismeretek
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi és marketing alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 5 Mennyiségérzék
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Labortechnikai eszközök használata
- 4 Elemi számolási képesség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Megbízhatóság

Elhivatottság

Elkötelezettség

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő képesség

Kapcsolatfenntartó képesség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés

Numerikus gondolkodás

Matematikai képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0518-06 Erjedés- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Feldolgozásig tárolja a nyersanyagot

Válogatást, osztályozást végez

Magozást végez

Anyagokat aprít

Lényerést végez

Szárítást végez

Irányított erjesztést végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A nyersanyagtárolás feltételei
- B Mosás, szár-, mag-, héjeltávolítás
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B A lényerés és létisztítás célja, módjai, a műveletek során lejátszódó folyamatok
- B A vízelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazása

A szint megjelölésével a szakmai készségek: –

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőképesség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:
0519-06 Hús- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kever

Zárást végez

Zárást ellenőriz

Hőkezelést végez

Hőelvonással tartósít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Keverés célja és alkalmazásának

B Légtelenítés módjai és alkalmazhatósága

B Zárás célja, alkalmazása a csomagolóedénytől függetlenül

B Zárás ellenőrzésének módjai, a csomagolóedény anyagától függően

B Hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők

B Hőkezelés berendezései és azok működése

B Hőelvonás lényege, módjai, befolyásoló tényezők

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

2 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Következtetési képesség

Logikus gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0520-06 Tartósítóipari nyersanyagok feldolgozása

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Mossa a nyersanyagot

Hámozza a nyersanyagot

Szártépést végez

Szabályos alakra aprít

Szabálytalan alakra aprít

Előfőzi a nyersanyagot

Főzi a nyersanyagot

Süti a nyersanyagot

Előhűti a terméket

Húzatja a terméket

Létisztítást végez

Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez

Halmazállapot szerint működő töltőberendezést működtet

Felöntőlevet készít és tölt

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B A tisztító műveletek gépi berendezéseinek elvi működése a berendezés

- B A jellegformáló és dúsító műveletek módjai, azok célja
- B A főzés, előfőzés, sütés, pörkölés, mint hőközlő műveletek
- B Az előhűtés szerepe, célja, folyamatai
- B A húzítás célja, alkalmazásainak módjai, folyamatai
- B A lényerés és létisztítás célja, módjai
- B A töltés technológiája

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Pontosság

Kézügyesség

Testi ügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó képesség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0521-06 Tartósítási módok

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Hőkezeléssel tartósít

Aszeptikus úton tartósítja a leveket

Aszeptikus úton tartósítja a püréket

Kémiai eljárással tartósít

Alkoholos erjesztést végez

Tejsavas erjesztést végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Hőkezelés hatása, befolyásoló tényezők
- B Romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapja
- B Aszeptikus tartósítás elve és a rendszer működtetése
- B Kémiai tartósítás lényege és módjai
- B Vegyszerek, mint adalékanyagok és hatásuk
- B Sózás, pácolás, füstölés tartósító hatásának magyarázata
- B Biológiai tartósítás elvi magyarázata és módjai
- B Tejsavas erjedés hatása a késztermékre, az erjedés szakaszai
- B Alkoholos erjedés jellemzői

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Látás

Tapintás

Szaglás

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Helyzetfelismerés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0522-06 Tartósítóiipari termék-előállítás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Hőkezelt terméket gyárt

Aszeptikus félterméket gyárt

Vegyszerrel tartósít félterméket

Hőközléssel tartósított főzelékkészítményt állít elő

Hőelvonással tartósított zöldségkészítményt állít elő

Zöldségpürét állít elő

Savanyúságot készít

Gyümölcsbefőttet készít

Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt állít elő

Lekváféléket készít

Zöldség- és gyümölcszárítmányt készít

Gyümölcslevet készít

Gyümölcssűrítményt készít

Húskonzerveket készít

Félkész- és készételeket készít

Ételízesítőket készít

Beindítja, üzemelteti a présberendezést

Szükség esetén pótolta a hiányzó alapanyagot

Rendszeres időközönként ellenőrzi a technológiai-műszaki paramétereket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei
- B Hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiai műveletei
- B Sűrítmények előállításának technológiája
- B Szárított zöldségfélék gyártástechnológiája
- B Savanyúság alapanyag gyártása hőelvonással
- B Gyümölcsbefőttek gyártástechnológiája
- B Gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények gyártása
- B Gyümölcs szárítmányok gyártástechnológiája
- B Lekvárok gyártástechnológiája
- B Gyümölcslevek gyártástechnológiája
- B Húskonzervek gyártástechnológiája, termékek
- B Készételek jellemzői, fajtái, gyártásuk
- B Félkészételek gyártástechnológiája
- B A zárás célja, alkalmazása a csomagolóedénytől függetlenül
- B A zárás ellenőrzésének módjai, a csomagolóedény anyagától függően
- C Növényolaj gyártó gépek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 3 Térérzékelés

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Önállóság

Elhivatottság

Elkötelezettség

Szervezőkészség

Döntéskéesség
Testi ügyesség
Társas kompetenciák:
Kapcsolatteremtő készség
Irányítási készség
Módszerkompetenciák:
Intenzív munkavégzés
Helyzetfelismerés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0523-06 Gyümölcsfeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Feldolgozásig tárolja a nyersanyagot
Válogatást, osztályozást végez
Mossa a nyersanyagot
Hámozza a nyersanyagot
Magozást végez
Szártépést végez
Anyagokat aprít
Szabályos alakra aprít (szeletel, csíkoz, kockáz)
Szabálytalan alakra aprít
Kever
Előfőzi a nyersanyagot
Húzatja a terméket
Lényerést végez
Létisztítást végez
Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez
Halmazállapot szerint működő töltőberendezést működtet
Felöntőlevet készít és tölt
Zárást végez
Zárást ellenőriz
Hőkezelést végez
Aszeptikus úton tartósít
Szárítást végez
Kémiai eljárással tartósít
Hőelvonással tartósít
Hőkezelt terméket gyárt
Aszeptikus félterméket gyárt
Sűrítést végez
Vegyszerrel tartósít félterméket
Gyümölcsbefőttet készít
Lekváféléket készít
Zöldség- és gyümölcszárítmányt készít
Gyümölcslevet készít
Tulajdonságprofil:
Szakmai kompetenciák:
A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:
B Nyersanyagtárolás feltételei
B Tisztítóműveletek célja, módja, a lejátszódó változások
B Mosás, szár-, mag-, héj eltávolítás
B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai

- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B Tisztítóműveletek gépi berendezéseinek elvi működése
- B Befejező műveletek, a műveletek módjai, az elvégzés lehetőségei
- B Töltés technológiája
- B Légtelenítés módjai és alkalmazhatósága
- B A zárás célja, alkalmazása a csomagolóedénytől függően
- B Zárás ellenőrzésének módjai, a csomagolóedény anyagától
- B Főzés, előfőzés, sütés, pörkölés, mint hőközlő művelete
- B Húzás célja, alkalmazásának módjai, folyamatai
- B Lényérés és létisztítás célja, módja, a műveletek során lejátszódó folyamatok
- B Romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapjai
- B Hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők
- B Hőkezelés berendezései és azok működése
- B Hőelvonás módjai, berendezései
- B Aszeptikus tartósítás elve és a rendszer működtetése
- B Vízelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazhatósága
- B Kémiai tartósítás lényege és módjai
- B Vegyszerek, mint adalékanyagok és hatásuk
- B Egyéb kémiai anyagok tartósító hatása
- B Hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei
- B Száritott zöldségfélék gyártástechnológiája

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 1 Egyszerű testek rajzolás, értelmezése
- 2 Diagram, nomogram olvasása, értelmezése
- 3 Diagram, nomogram kitöltése, készítése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Pontosság

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0524-06 Zöldségfeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Feldolgozásig tárolja a nyersanyagot

Válogatást, osztályozást végez

Mossa a nyersanyagot

Hámozza a nyersanyagot

Magozást végez

Szártépést végez

Anyagokat aprít

Szabályos alakra aprít (szeletel, csíkoz, kockáz)

Szabálytalan alakra aprít

Kever

Előfőzi a nyersanyagot

Előhűti a terméket

Lényerést végez

Létisztítást végez

Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez

Halmazállapot szerint működő töltőberendezést működtet

Felöntőlevet készít és tölt

Zárást végez

Zárást ellenőriz

Hőkezelést végez

Aszeptikus úton tartósít

Hőelvonással tartósít

Besűritést végez

Szárítást végez

Kémiai eljárással tartósít

Erjesztést végez

Hőkezelt terméket gyárt

Aszeptikus félterméket gyárt

Félterméket tartósít vegyszerrel

Irányított erjesztést végez

Hőelvonással tartósított zöldségkészítményt állít elő

Zöldségpürét állít elő

Savanyúságot készít

Zöldség-, és gyümölcszárítmányt készít

Ételízesítőket készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Főzés, előfőzés, sütés, pörkölés, mint hőközlő műveletek
- B Húztatás célja, alkalmazásának módjai, folyamatai
- B Lényerés és létisztítás célja, módja, a műveletek során lejátszódó folyamatok
- B Romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapjai
- B Hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők
- B Hőkezelés berendezései és azok működése
- B Aszeptikus tartósítás elve és a rendszer működtetése
- B Vízelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazhatósága
- B Kémiai tartósítás lényege és módjai
- B Vegyszerek, mint adalékanyagok és hatásuk
- B Egyéb kémiai anyagok tartósító hatása
- B Előhűtés szerepe, célja, folyamatai
- B Hőelvonás lényege módjai és alkalmazása
- B Vízelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazhatósága
- B Biológiai tartósítás elvi magyarázata és módjai
- B Tejsavas erjedés hatása a késztermékre, az erjedés szakaszai, lefolyása
- B Alkoholos erjedés jellemzői
- B Sűrítvények előállításának technológiája
- B Hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiája
- B Savanyúság alapanyag gyártása hőelvonással
- B Hőközléssel tartósított savanyúságok
- B Hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiája
- B Szárított zöldségfélék gyártástechnológiája

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 1 Egyszerű testek rajzolvasása, értelmezése
- 2 Diagram, nomogram olvasása, értelmezése
- 3 Diagram, nomogram kitöltése, készítése

Személyes kompetenciák:

Pontosság

Szaglás

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Intenzív munkavégzés

Logikus gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0527-06 Hőelvonással tartósított termékgyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Feldolgozásig tárolja a nyersanyagot

Válogatást, osztályozást végez

Mossa a nyersanyagot

Hámozza a nyersanyagot

Magozást végez

Szártépést végez

Anyagokat aprít

Szabályos alakra aprít (szeletel, csíkoz, kockáz)

Szabálytalan alakra aprít

Kever

Előfőzi a nyersanyagot

Főzi a nyersanyagot

Előhűti a terméket

Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez

Halmazállapot szerint működő töltőberendezést működtet

Zárást végez

Zárást ellenőriz

Hőelvonással tartósít

Hőelvonással tartósított zöldségkészítményt állít elő

Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt állít elő

Félkész- és gyorsfagyasztott készételeket készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Főzés, előfőzés, sütés, pörkölés, mint hőközlő műveletek
- B Az előhűtés szerepe, célja, folyamatai
- B Hőelvonás lényege, módjai és alkalmazása
- B Hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiai műveletei
- B Gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények gyártása
- B Készételek jellemzői, fajtái, gyártásuk
- B Félkészételek gyártástechnológiája
- B Nyersanyagtárolás feltételei
- B Tisztítóműveletek célja, módja, a lejátszódó változások

- B Mosás, szár-, mag-, héjeltávolítás
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B Tisztítóműveletek gépi berendezéseinek elvi működése
- B Befejező műveletek, a műveletek módjai, az elvégzés lehetőségei
- B Töltés technológiája
- B Légtelenítés módjai és alkalmazhatósága
- B A zárás célja, alkalmazása a csomagolóedénytől függően
- B Zárás ellenőrzésének módjai, a csomagolóedény anyagától függően

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Szervezőképesség

Állóképesség

Pontosság

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőképeség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0528–06, Konzervgyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Főzi a nyersanyagot

Előhűti a terméket

Hőelvonással tartósít

Besűrítést végez

Erjesztést végez

Irányított erjesztést végez

Hőközléssel tartósított főzelékkészítményt állít elő

Zöldségpürét állít elő

Savanyúságot készít

Húskonzerveket készít

Gyümölcsalapú konzervet készít

Félkész- és készételeket készít

Ételízesítőket készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Főzés, előfőzés, sütés, pörkölés, mint hőközlő műveletek
- B Az előhűtés szerepe, célja, folyamatai
- B Sózás, pácolás, füstölés tartósító hatásának magyarázata
- B Húskonzervek gyártástechnológiája, a termékek tulajdonságai
- B Készételek jellemzői, fajtájuk, gyártásuk
- B Félkészételek gyártástechnológiája
- B Hőelvonás lényege, módjai és alkalmazása
- B Vízfelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazhatósága

- B Biológiai tartósítás elvi magyarázata és módjai
- B Tejsavas erjedés hatása a késztermékre, az erjedés szakaszai, lefolyása
- B Alkoholos erjedés jellemzői
- B Sűrítmények előállításának technológiája
- B Hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiája
- B Savanyúság alapanyag gyártása hőelvonással
- B Hőközléssel tartósított savanyúságok
- B Hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiája
- B Szárított zöldségfélék gyártástechnológiája

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Pontosság

Szaglás

Döntésképeség

Társas kompetenciák: –

Módszerkompetenciák:

Intenzív munkavégzés

Logikus gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0529-06 Fizikai, kémiai, biológiai tartósítás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Feldolgozásig tárolja a nyersanyagot

Válogatást, osztályozást végez

Mossa a nyersanyagot

Hámozza a nyersanyagot

Magozást végez

Szártépést végez

Anyagokat aprít

Szabályos alakra aprít (szeletel, csíkoz, kockáz)

Szabálytalan alakra aprít

Kever

Hőkezelést végez

Kémiai eljárással tartósít

Erjesztést végez

Félterméket tartósít vegyszerrel

Irányított erjesztést végez

Savanyúságot készít

Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez

Halmazállapot szerint működő töltőberendezést működtet

Zárást végez

Zárást ellenőriz

Felöntőlevet készít és tölt

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Nyersanyagtárolás feltételei
- B Tisztítóműveletek célja, módja, a lejátszódó változások

- B Mosás, szár-mag-héj eltávolítás
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B Tisztítóműveletek gépi berendezéseinek elvi működése
- B Romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapjai
- B Hőközlés magyarázata, módjai befolyásoló tényezők
- B Hőkezelés berendezései és azok működése
- B Biológiai tartósítás elvi magyarázata, módjai
- B Tejsavas erjedés hatáskésztermékre, az erjedés szakaszai
- B Az alkoholos erjedés jellemzői
- B Kémiai tartósítás lényege és módjai
- B Vegyszerek, mint adalékanyagok és hatásuk
- B Egyéb kémiai anyagok tartósító hatása
- B Hőközléssel tartósított savanyúságok
- B Vegyi úton tartósított savanyúságok gyártástechnológiája
- B Biológiai erjesztéssel tartósított termékek
- B Befejező műveletek, a műveletek módjai, az elvégzés lehetőségei
- B A töltés technológiája
- B Légtelenítés módjai és alkalmazhatósága
- B A zárás célja, alkalmazása a csomagolóedénytől függően
- B Zárás ellenőrzésének módjai, a csomagolóedény anyagától függően

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Szervezőképesség

Állóképesség

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés

Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0530-06 Növényolajgyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Feldolgozásig tárolja a nyersanyagot

Anyagokat aprít

Szabálytalan alakra aprít

Préseli az anyagot

Extrahálást végez

Olajfinomítást tisztítást végez

Szárítást végez

Zárást végez

Zárást ellenőriz

Beindítja, üzemelteti a növényolaj gyártó gépet

Szükség esetén pótolhatja a hiányzó alapanyagot

Rendszeres időközönként ellenőrzi a technológiai-műszaki paramétereket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Nyersanyagtárolás feltételei
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B A préselés célja, módjai, berendezései
- B A lényerés és létisztítás célja, módjai, a műveletek során lejátszódó folyamatok
- B A vízelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazása
- B A zárás célja, alkalmazása a csomagolóedénytől függetlenül
- B A zárás ellenőrzésének módjai, a csomagolóedény anyagától függően
- C Növényolaj gyártó gépek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Munkabiztonsághoz kapcsolódó jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Önállóság

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0531-06 Olajütő feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Feldolgozásig tárolja a nyersanyagot

Anyagokat aprít

Szabálytalan alakra aprít

Préseli az anyagot

Létisztítást végez

Szárítást végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Nyersanyagtárolás feltételei
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B A préselés célja, módjai, berendezései
- B A lényerés és létisztítás célja, módjai, a műveletek során lejátszódó folyamatok
- B A vízelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazása
- B A zárás célja, alkalmazása a csomagolóedénytől függetlenül
- B A zárás ellenőrzésének módjai, a csomagolóedény anyagától függően

A szint megjelölésével a szakmai készségek: –

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Önállóság

Kézügyesség

Társas kompetenciák: –

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0525-06 Zöldszétfeldolgozók kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Főzi a nyersanyagot
Húzatja a terméket
Létisztítást végez
Gyümölcsbefőttet készít
Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt állít elő
Lekvárféléket készít
Gyümölcslevet készít
Húskonzerveket készít
Félkész- és készételeket készít
Beindítja, üzemelteti a növényolaj gyártó gépet
Szükség esetén pótolgatja a hiányzó alapanyagot
Rendszeres időközönként ellenőrzi a technológiai-műszaki paramétereket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Munkaterület jellemzői
- B Anyagszükséglet meghatározása (anyagnorma számítása)
- B Nyersanyag átvételi eljárások
- B Gyártáshoz szükséges berendezések működése
- B Berendezések működésének ellenőrzése
- B Szükséges eszközök ellenőrzése
- B Gyártásközi ellenőrzések és késztermék ellenőrzés
- B Gyártástechnológiai műveletek paraméterei
- B Berendezések működése
- C Berendezések karbantartása
- B Csomagolóeszközök
- B Csomagolóeszközök előkészítése
- B Raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tárolóraktározás
- B A nyersanyagtárolás feltételei
- B A tisztítóműveletek célja, módja, a lejátszódó változások
- B Mosás, szár-, mag-, héjeltávolítás
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B A tisztítóműveletek gépi berendezéseinek elvi működése, a berendezések megválasztásának elvei
- B Jellegformáló és dúsító műveletek módjai, azok célja
- B Befejező műveletek, a műveletek módjai, az elvégzés lehetőségei
- B A töltés technológiája
- B A légtelenítés módjai és alkalmazhatósága
- B A zárás célja, alkalmazása a csomagolóedénytől függően
- B A zárás ellenőrzésének módjai, a csomagolóedény anyagától függően
- B A hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők
- B A hőkezelés berendezései és azok működése
- B A sózás, pácolás, füstölés tartósító hatásának magyarázata
- B A hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletek
- B Vegyi úton tartósított savanyúságok gyártástechnológiája
- B Biológiai erjesztéssel tartósított termékek
- B Gyümölcsbefőttek gyártástechnológiája
- B A gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények gyártása

- B Gyümölcszárítványok gyártástechnológiája
- B Lekvárok gyártástechnológiája
- B Gyümölcslevek gyártástechnológiája
- B Húskonzervek gyártástechnológiája, termékek
- B Készételek jellemzői, fajtái, gyártásuk
- B Félkészételek gyártástechnológiája
- B Élelmiszer törvény és élelmiszerkönyvek
- B Környezetvédelmi törvény
- B Munkavédelmi és higiéniai előírások

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvezetű írásképesség, fogalmazás írásban
- 2 Egyszerű testek rajz olvasása, értelmezése
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Szaglás

Döntésképeség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Irányíthatóság

Udvariasság

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0526-06 Savanyítók kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előfőzi a nyersanyagot

Főzi a nyersanyagot

Előhűti a terméket

Húzatja a terméket

Lényerést végez

Létisztítást végez

Aszeptikus úton tartósít

Hőelvonással tartósít

Besűrítést végez

Szárítást végez

Erjesztést végez

Hőkezelt terméket gyárt

Aszeptikus félterméket gyárt

Hőközléssel tartósított főzelékkészítményt állít elő

Hőelvonással tartósított zöldségkészítményt állít elő

Zöldségpürét állít elő

Gyümölcsbefőttet készít

Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt állít elő

Lekvárféléket készít
Zöldség- és gyümölcszárítmányt készít
Gyümölcslevet készít
Húskonzerveket készít
Félkész- és készételeket készít
Ételízesítőket készít
Beindítja, üzemelteti a növényolaj gyártó gépet
Szükség esetén pótolhatja a hiányzó alapanyagot
Rendszeres időközönként ellenőrzi a technológiai-műszaki paramétereket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A főzés, előfőzés, sütés, pörkölés, mint hőközlő műveletek, lejátszódó folyamatok
- B Az előhűtés szerepe, célja, folyamatai
- B A húzítás célja, alkalmazásának módjai, folyamatai
- B A lényeres és lésztítás célja, módjai, a műveletek során lejátszódó folyamatok
- B Az aszeptikus tartósítás elve és a rendszer működtetése
- B A hőelvonás lényege, módjai és alkalmazása
- B A vízelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazhatósága
- B A sózás, pácolás, füstölés tartósító hatásának magyarázata
- B A hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei
- B Hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiai műveletei
- B Sűrítmények előállításának technológiája
- B Száritott zöldségfélék gyártástechnológiája
- B Savanyúság alapanyag gyártása hőelvonással
- B Gyümölcsbefőttek gyártástechnológiája
- B A gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények gyártása
- B Gyümölcszárítmányok gyártástechnológiája
- B Lekvárok gyártástechnológiája
- B Gyümölcslevek gyártástechnológiája
- B Húskonzervek gyártástechnológiája, termékek
- B Készételek jellemzői, fajtái, gyártásuk
- B Félkészételek gyártástechnológiája
- B Élelmiszertörvény és élelmiszerkönyvek
- B Környezetvédelem
- B Munkavédelmi és higiéniai előírások

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvezetű írásképesség, fogalmazás írásban
- 2 Egyszerű testek rajz olvasása, értelmezése
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 4 Elemi számolási képesség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Szaglás

Döntésképesség

Ízérzék

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Udvariasság

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1114-06 Gyümölcsfeldolgozók kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Préseli az anyagot

Főzi a nyersanyagot

Előhűti a terméket

Felöntőlevet készít és tölt

Hőelvonással tartósít

Besűrítést végez

Erjesztést végez

Irányított erjesztést végez

Hőközléssel tartósított főzelékkészítményt állít elő

Hőelvonással tartósított zöldségkészítményt állít elő

Zöldségpürét állít elő

Savanyúságot készít

Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt állít elő

Húskonzerveket készít

Félkész- és készételeket készít

Ételízesítőket készít

Beindítja, üzemelteti a növényolaj gyártó gépet

Szükség esetén pótolta a hiányzó alapanyagot

Rendszeres időközönként ellenőrzi a technológiai

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Munkaterület jellemzői
- B Anyagszükséglet meghatározása (anyagnorma számítása)
- B Nyersanyag átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges berendezések működése
- B A berendezések működésének ellenőrzése
- B A szükséges eszközök ellenőrzése
- B Gyártásközi ellenőrzések és késztermék ellenőrzés
- B A gyártástechnológiai műveletek paraméterei
- B Csomagolóeszközök
- B A csomagolóeszközök előkészítése
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B A jellegformáló és dúsító műveletek módjai, azok célja
- B Az előhűtés szerepe, célja, folyamatai
- B Befejező műveletek, a műveletek módjai, az elvégzés lehetőségei
- B A hőelvonás lényege, módjai és alkalmazása
- B A sózás, pácolás, füstölés tartósító hatásának magyarázata
- B A biológiai tartósítás elvi magyarázata és módjai
- B A tejsavas erjedés hatása a késztermékre, az erjedés szakaszai, lefolyása
- B Az alkoholos erjedés jellemzői

- B A hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei
- B Hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiai műveletei
- B Sűrítmények előállításának technológiája
- B Savanyúság alapanyag gyártása hőelvonással
- B Hőközléssel tartósított svanyúságok
- B Vegyi úton tartósított savanyúságok gyártástechnológiája
- B Biológiai erjesztéssel tartósított termékek
- B Gyümölcsbefőttek gyártástechnológiája
- B A gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények gyártása
- B Gyümölcsszárítmányok gyártástechnológiája
- B Lekvárok gyártástechnológiája
- B Gyümölcslevek gyártástechnológiája
- B Húskonzervek gyártástechnológiája, termékek
- B Készételek jellemzői, fajtái, gyártásuk
- B Félkészételek gyártástechnológiája
- B Élelmiszertörvény és élelmiszerkönyvek
- B Környezetvédelem
- B Munkavédelmi és higiéniai előírások

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvezetű írásképesség, fogalmazás írásban
- 2 Egyszerű testek rajz olvasása, értelmezése
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 4 Elemi számolási képesség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Szaglás

Döntésképeség

Ízérzék

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőképesség

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1115-06 Hűtőipari munkás kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Húzatja a terméket

Lényerést végez

Létisztítást végez

Felöntőlevet készít és tölt

Hőkezelést végez

Aszeptikus úton tartósít

Besűrítést végez

Szárítást végez

Kémiai eljárással tartósít

Erjesztést végez
Hőkezelt terméket gyárt
Aszeptikus félterméket gyárt
Vegyszerrel tartósít félterméket
Irányított erjesztést végez
Hőközléssel tartósított főzelékkészítményt állít elő
Zöldségpürét állít elő
Savanyúságot készít
Gyümölcsbefőttet készít
Lekvárféléket készít
Zöldség- és gyümölcszárítmányt készít
Gyümölcslevet készít
Húskonzerveket készít
Ételízesítőket készít
Beindítja, üzemelteti a növényolaj gyártó gépet
Szükség esetén pótolhatja a hiányzó alapanyagot
Rendszeres időközönként ellenőrzi a technológiai-műszaki paramétereket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Munkaterület jellemzői
- B Anyagszükséglet meghatározása (anyagnorma számítása)
- B Nyersanyag-átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges berendezések működése
- B A berendezések működésének ellenőrzése
- B A szükséges eszközök ellenőrzése
- B Gyártásközi ellenőrzések és késztermék ellenőrzés
- B A gyártástechnológiai műveletek paraméterei
- B A berendezések működése
- B A berendezések karbantartása
- B Csomagolóeszközök
- B A csomagolóeszközök előkészítése
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B A nyersanyagtárolás feltételei
- B Mosás, szár-, mag-, héjeltávolítás
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B A jellegformáló és dúsító műveletek módjai, azok célja
- B A lényerés és létisztítás célja, módjai, a műveletek során lejátszódó folyamatok
- B A romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapja
- B A hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők
- B A hőkezelés berendezései és azok működése
- B Az aszeptikus tartósítás elve és a rendszer működtetése
- B A hőelvonás lényege, módjai és alkalmazása
- B A vízelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazhatósága
- B A kémiai tartósítás lényege és módjai
- B A vegyszerek, mint adalékanyagok és hatásuk
- B A sózás, pácolás, füstölés tartósító hatásának magyarázata
- B Egyéb kémiai anyagok tartósító hatása
- B A biológiai tartósítás elvi magyarázata és módjai

- B A tejsavas erjedés hatása a késztermékre, az erjedés szakaszai, lefolyása
- B Az alkoholos erjedés jellemzői
- B A hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei
- B Hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiai műveletei
- B Sűrítmények előállításának technológiája
- B Szárított zöldségfélék gyártástechnológiája
- B Savanyúság alapanyag-gyártása hőelvonással
- B Hőközléssel tartósított savanyúságok
- B Vegyi úton tartósított savanyúságok gyártástechnológiája
- B Biológiai erjesztéssel tartósított termékek
- B Gyümölcsbefőttek gyártástechnológiája
- B A gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények gyártása
- B Gyümölcsszárítmányok gyártástechnológiája
- B Lekvárok gyártástechnológiája
- B Gyümölcslevek gyártástechnológiája
- B Húskonzervek gyártástechnológiája, termékek
- B Készételek jellemzői, fajtái, gyártásuk
- B Félkészételek gyártástechnológiája

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvezetű írásképesség, fogalmazás írásban
- 2 Egyszerű testek rajzolás, értelmezése
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 4 Elemi számolási képesség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Szaglás

Döntésképeség

Ízérzék

Társas kompetenciák:

Segítőképesség

Irányíthatóság

Udvariasság

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1116-06 Konzervgyártók kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Beindítja, üzemelteti a növényolaj gyártó gépet

Szükség esetén pótolgatja a hiányzó alapanyagot

Rendszeres időközönként ellenőrzi a technológiai-műszaki paramétereket

Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt állít elő

Hőelvonással tartósított zöldségkészítményt állít elő

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Nyersanyagtárolás feltételei
- B Tisztítóműveletek célja, módja, a lejátszódó változások
- B Mosás, szár-, mag-, héjeltávolítás
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B Tisztítóműveletek gépi berendezéseinek elvi működése, a berendezések megválasztásának elvei
- B Romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapja
- B Hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők
- B Hőkezelés berendezései és azok működése
- B Aszeptikus tartósítás elve és a rendszer működtetése
- B Kémiai tartósítás lényege és módjai
- B Vegyszerek, mint adalékanyagok és hatásuk
- B Egyéb kémiai anyagok tartósító hatása
- B Biológiai tartósítás elvi magyarázata és módjai
- B Hőközléssel tartósított savanyúságok
- B Gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények gyártása
- B Gyümölcszárítmányok gyártástechnológiája
- B Félkészételek gyártástechnológiája
- B Élelmiszertörvény és élelmiszerkönyvek
- B Környezetvédelem

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvezetű írásképesség, fogalmazás írásban
- 2 Egyszerű testek rajzolás, értelmezése
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 4 Elemi számolási képesség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Szaglás

Döntésképeség

Ízérzék

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőképesség

Irányíthatóság

Udvariasság

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1117-06 Növényolaj-gyártók kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképzéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Válogatást, osztályozást végez

Mossa a nyersanyagot

Hámozza a nyersanyagot

Magozást végez

Szártépést végez
Szabályos alakra aprít (szeletel, csíkoz, kockáz)
Kever
Előfőzi a nyersanyagot
Főzi a nyersanyagot
Előhűti a terméket
Húzatja a terméket
Lényerést végez
Létisztítást végez
Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez
Halmazállapot szerint működő töltőberendezést működtet
Felöntőlevet készít és tölt
Hőkezelést végez
Aszeptikus úton tartósít
Hőelvonással tartósít
Besűrítést végez
Kémiai eljárással tartósít
Erjesztést végez
Hőkezelt terméket gyárt
Aszeptikus félterméket gyárt
Félterméket vegyszerrel tartósít
Irányított erjesztést végez
Hőközléssel tartósított főzelékkészítményt állít elő
Hőelvonással tartósított zöldségkészítményt állít elő
Zöldségpürét állít elő
Savanyúságot készít
Gyümölcsbefőttet készít
Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt állít elő
Lekváféléket készít
Zöldség- és gyümölcsszárítmányt készít
Gyümölcslevet készít
Húskonzerveket készít
Félkész- és készételeket készít
Ételízesítőket készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Anyagszükséglet meghatározása (anyagnorma számítása)
- B Nyersanyag átvételi eljárások
- B Gyártáshoz szükséges berendezések működése
- B Berendezések működésének ellenőrzése
- B Szükséges eszközök ellenőrzése
- B Gyártásközi ellenőrzések és késztermék ellenőrzés
- B Gyártástechnológiai műveletek paraméterei
- B Berendezések működése
- B Berendezések karbantartása
- B Csomagolóeszközök előkészítése
- B Raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Tisztítóműveletek célja, módja, a lejátszódó változások
- B Mosás, szár-, mag-, héjeltávolítás

- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Tisztítóműveletek gépi berendezéseinek elvi működése, a berendezések megválasztásának elvei
- B Jellegformáló és dúsító műveletek módjai, azok célja
- B Főzés, előfőzés, sütés, pörkölés, mint hőközlő művelek, lejátszódó folyamatok
- B Előhűtés szerepe, célja, folyamatai
- B Húzatás célja, alkalmazásának módjai, folyamatai
- B Befejező műveletek, a műveletek módjai, az elvégzés lehetőségei
- B Töltés technológiája
- B Légtelenítés módjai és alkalmazhatósága
- B Romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapja
- B Hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők
- B Hőkezelés berendezései és azok működése
- B Aszeptikus tartósítás elve és a rendszer működtetése
- B Hőelvonás lényege, módjai és alkalmazása
- B Kémiai tartósítás lényege és módjai
- B Vegyszerek, mint adalékanyagok és hatásuk
- B Sózás, pácolás, füstölés tartósító hatásának magyarázata
- B Egyéb kémiai anyagok tartósító hatása
- B Biológiai tartósítás elvi magyarázata és módjai
- B Tejsavas erjedés hatása a késztermékre, az erjedés szakaszai, lefolyása
- B Alkoholos erjedés jellemzői
- B Hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei
- B Hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiai műveletei
- B Sűrítmények előállításának technológiája
- B Szárított zöldségfélék gyártástechnológiája
- B Savanyúság alapanyag gyártása hőelvonással
- B Hőközléssel tartósított savanyúságok
- B Vegyi úton tartósított savanyúságok gyártástechnológiája
- B Biológiai erjesztéssel tartósított termékek
- B Gyümölcsbefőttek gyártástechnológiája
- B Gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények gyártása
- B Gyümölcsszárítmányok gyártástechnológiája
- B Lekvárok gyártástechnológiája
- B Gyümölcslevek gyártástechnológiája
- B Húskonzervek gyártástechnológiája, termékek
- B Készételek jellemzői, fajtái, gyártásuk
- B Félkészételek gyártástechnológiája
- B Élelmiszertörvény és élelmiszerkönyvek
- B Környezetvédelem

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvezetű írásképesség, fogalmazás írásban
- 2 Egyszerű testek rajz olvasása, értelmezése
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Szaglás

Döntésképeség

Ízérzék

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőkézség

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1118-06 Olajütők kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Válogatást, osztályozást végez

Mossa a nyersanyagot

Hámozza a nyersanyagot

Magozást végez

Szártépést végez

Szabályos alakra aprít (szeletel, csíkoz, kockáz)

Kever

Előfőzi a nyersanyagot

Főzi a nyersanyagot

Előhűti a terméket

Húzatja a terméket

Lényerést végez

Létisztítást végez

Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez

Halmazállapot szerint működő töltőberendezést működtet

Felöntőlevet készít és tölt

Zárást végez

Zárást ellenőriz

Hőkezelést végez

Aszeptikus úton tartósít

Hőelvonással tartósít

Szárítást végez

Kémiai eljárással tartósít

Erjesztést végez

Hőkezelt terméket gyárt

Aszeptikus félterméket gyárt

Vegyszerrel tartósít félterméket

Irányított erjesztést végez

Hőközléssel tartósított főzelékkészítményt állít elő

Hőelvonással tartósított zöldségkészítményt állít elő

Zöldségpürét állít elő

Savanyúságot készít

Gyümölcsbefőttet készít

Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt állít elő

Lekvárféléket készít

Zöldség- és gyümölcsszárítmányt készít

Gyümölcslevet készít

Húskonzerveket készít

Félkész- és készételeket készít

Ételizésítőket készít

Beindítja, üzemelteti a növényolaj gyártó gépet
Szükség esetén pótolhatja a hiányzó alapanyagot
Rendszeres időközönként ellenőrzi a technológiai-műszaki paramétereket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Anyagszükséglet meghatározása (anyagnorma számítása)
- B Nyersanyag átvételi eljárások
- B Gyártáshoz szükséges berendezések működése
- B Berendezések működésének ellenőrzése
- B Szükséges eszközök ellenőrzése
- B Gyártásközi ellenőrzések és késztermék ellenőrzés
- B Gyártástechnológiai műveletek paraméterei
- B Berendezések működése
- B Berendezések karbantartása
- B Csomagolóeszközök előkészítése
- B Raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Tisztítóműveletek célja, módja, a lejátszódó változások
- B Mosás, szár-, mag-, héjeltávolítás
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Tisztítóműveletek gépi berendezéseinek elvi működése, a berendezések megválasztásának elvei
- B Jellegformáló és dúsító műveletek módjai, azok célja
- B Főzés, előfőzés, sütés, pörkölés mint hőközlő műveletek, lejátszódó folyamatok
- B Előhűtés szerepe, célja, folyamatai
- B Húzás célja, alkalmazásának módjai, folyamatai
- B Befejező műveletek, a műveletek módjai, az elvégzés lehetőségei
- B Töltés technológiája
- B Légtelenítés módjai és alkalmazhatósága
- B Romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapja
- B Hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők
- B Hőkezelés berendezései és azok működése
- B Aszeptikus tartósítás elve és a rendszer működtetése
- B Hőelvonás lényege, módjai és alkalmazása
- B Kémiai tartósítás lényege és módjai
- B Vegyszerek mint adalékanyagok és hatásuk
- B Sózás, pácolás, füstölés tartósító hatásának magyarázata
- B Egyéb kémiai anyagok tartósító hatása
- B Biológiai tartósítás elvi magyarázata és módjai
- B Tejsavas erjedés hatása a késztermékre, az erjedés szakaszai, lefolyása
- B Alkoholos erjedés jellemzői
- B Hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei
- B Hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiai műveletei
- B Sűrítvények előállításának technológiája
- B Szárított zöldségfélék gyártástechnológiája
- B Savanyúság alapanyag gyártása hőelvonással
- B Hőközléssel tartósított savanyúságok
- B Vegyi úton tartósított savanyúságok gyártástechnológiája
- B Biológiai erjesztéssel tartósított termékek
- B Gyümölcsbefőttek gyártástechnológiája
- B Gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények gyártása

- B Gyümölcszárítványok gyártástechnológiája
- B Lekvárok gyártástechnológiája
- B Gyümölcslevek gyártástechnológiája
- B Húskonzervek gyártástechnológiája, termékek
- B Készételek jellemzői, fajtái, gyártásuk
- B Félkészételek gyártástechnológiája
- B Élelmiszer törvény és élelmiszerkönyvek
- B Környezetvédelem

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvezetű írásképesség, fogalmazás írásban
- 2 Egyszerű testek rajz olvasása, értelmezése
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 4 Elemi számolási képesség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Szaglás

Döntésképeség

Ízérzék

Kéz ügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőképesség

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Intenzív munkavégzés

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóiipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
0518-06	Erjedés- és tartósítóiipari nyersanyag-feldolgozás
0519-06	Hús- és tartósítóiipari nyersanyag-feldolgozás
0520-06	Tartósítóiipari nyersanyagok feldolgozása
0521-06	Tartósítási módok
0522-06	Tartósítóiipari termék előállítás

A 33 541 06 0100 21 01 azonosító számú, Gyümölcsfeldolgozó megnevezésű részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0523-06	Gyümölcsfeldolgozás

A 33 541 06 0100 21 02 azonosító számú, Hűtőiipari munkás megnevezésű részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése

0527-06	Hőelvonással tartósított termékgyártás
---------	--

A 33 541 06 0100 31 01 azonosító számú, Konzervgyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0523-06	Gyümölcsfeldolgozás
0528-06	Konzervgyártás

A 33 541 06 0100 31 02 azonosító számú, Növényolajgyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0530-06	Növényolajgyártás

A 33 541 06 0100 21 03 azonosító számú, Olajütő megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0531-06	Olajütő feladatai

A 33 541 06 0100 21 04 azonosító számú, Savanyító megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0529-06	Fizikai, kémiai, biológiai tartósítás

A 33 541 06 0100 21 05 azonosító számú, Zöldségfeldolgozó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0524-06	Zöldségfeldolgozás

V.

VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, a tisztítás, a csírátlanítás elvégzése a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Technológiai/termelési számítások elvégzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 25%

2. feladat 75%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat elvégzése megadott anyagokból és módszerekkel, a mérési adatok dokumentálása, összesítő jelentés elkészítése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gazdálkodási, vállalkozási, kereskedelmi és marketing alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 75%

2. feladat 25%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0518-06 Erjedés- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Nyersanyagok tisztítása, dúsítása, vízelvonás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0519-06 Hús- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Befejező műveletek, hőközlés, hőelvonás, vízelvonás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0520-06 Tartósítóipari nyersanyagok feldolgozása

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Nyersanyagfeldolgozás.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0521-06 Tartósítási módok

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A tartósítási módok bemutatása.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0522-06 Tartósítóipari termék előállítás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Termékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 300 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0523-06 Gyümölcsfeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gyümölcsfeldolgozás.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Hőközléssel, aszeptikus eljárással, szárítással, kémiai eljárással, tartósított termék gyártástechnológiája, zöldség- és gyümölcszárítmányok, befőttek, lekvárok, levek gyártása.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

10. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0524-06 Zöldségfeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek gyártása eltérő tartósítással: főzelékfélék hőközléssel, hőelvonással, sűrítványok, savanyúságok, ételízesítők

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 300 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

11. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0527-06 Hőelvonással tartósított termékgyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Technológiai műveletek alkalmazása (előfőzés, lényérés, létisztítás, felöntölé készítés)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A jellegformáló műveletek kiemelésével gyártott gyorsfagyasztott zöldség- és gyümölcskészítmények, illetve félkész- és készételek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

12. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0528-06 Konzervgyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Húskonzervek és készételek gyártástechnológiája

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

13. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0529-06 Fizikai, kémiai, biológiai tartósítás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A tartósító eljárások alapjai: fizikai, kémiai, biológiai eljárások

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Savanyúság előállítás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 300 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 30%

2. feladat 70%

14. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0530-06 Növényolajgyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Nyersanyagfeldolgozás műveletei

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

15. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0531-06 Olajütő feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Nyersanyagfeldolgozás műveletei

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

16. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0525-06 Zöldségfeldolgozók kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gyümölcsbefőttek, gyümölcslevek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

17. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0526-06 Savanyítók kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Hőközléssel, hőelvonással tartósított főzelék- és zöldségkészítmények, gyümölcslevek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 300 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

18. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1114-06 Gyümölcsfeldolgozók kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Tartósítóipari késztermékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása, tartósító eljárások

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

19. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1115-06 Hűtőipari munkás kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Tartósítóipari késztermékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása, tartósító eljárások

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

20. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1116-06 Konzervgyártók kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Hőelvonással tartósított zöldségkészítmények és gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények előállítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása, tartósító eljárások

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

21. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1117-06 Növényolaj-gyártók kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Nyersanyag-feldolgozás műveletei, tartósítóipari késztermékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása, tartósító eljárások

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

22. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1118-06 Olajütők kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Nyersanyag-feldolgozás műveletei, tartósítóipari késztermékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása, tartósító eljárások

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

3. vizsgarész: 5

4. vizsgarész: 10

5. vizsgarész: 10

6. vizsgarész: 15

7. vizsgarész: 20

8. vizsgarész: 25

A 33 541 06 0100 21 01 azonosító számú, Gyümölcsfeldolgozó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

9. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0100 21 02 azonosító számú, Hűtőipari munkás megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

11. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0100 31 01 azonosító számú, Konzervgyártó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

9. vizsgarész: 50

12. vizsgarész: 50

A 33 541 06 0100 31 02 azonosító számú, Növényolajgyártó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

14. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0100 21 03 azonosító számú, Olajütő megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

15. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0100 21 04 azonosító számú, Savanyító megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

13. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0100 21 05 azonosító számú, Zöldségfeldolgozó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

10. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 06 0100 21 01 azonosító számú, Gyümölcsfeldolgozó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

18. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 06 0100 21 02 azonosító számú, Hűtőipari munkás megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

19. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 06 0100 31 01 azonosító számú, Konzervgyártó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

20. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 06 0100 31 02 azonosító számú, Növényolajgyártó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

21. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 06 0100 21 03 azonosító számú, Olajütő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

22. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 06 0100 21 04 azonosító számú, Savanyító megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

17. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 06 0100 21 05 azonosító számú, Zöldségfeldolgozó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

16. vizsgarész: 100

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri.

Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

VI.

ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Tartósító- ipari termék- gyártó	Gyümölcs- fel- dolgozó	Hűtőipari munkás	Konzerv- gyártó	Növény- olaj- gyártó	Olajütő	Savanyító	Zöldség- fel- dolgozó
Válogatógépek	X	X		X			X	X
Autokláv	X	X		X				
Mosógépek	X	X		X			X	X
Alapanyag előkészítő gépek, berendezések	X	X	X	X	X	X	X	X
Speciális feldolgozó gépek, berendezések	X	X	X	X	X	X	X	X
Mérlegek	X	X	X	X	X	X	X	X
Laborműszerek és eszközök	X	X	X	X	X	X	X	X
Anyagmozgató eszközök (villák, lapátok, targoncák)	X	X	X	X	X	X	X	X
Speciális kéziszerszámok	X	X	X	X	X	X	X	X
Egyéni védőeszközök	X	X	X	X	X	X	X	X
Környezetvédelmi eszközök, berendezések	X	X	X	X	X	X	X	X
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések	X	X	X	X	X	X	X	X

VII.

EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 80 óra a második tanévet követően 120 óra.

”