

**A földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter
85/2009. (VII. 15.) FVM
rendelete**

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

A szakképzésről szóló 1993. évi LXXVI. törvény 5. § (1) bekezdés *a*) pontjában kapott felhatalmazás alapján, valamint a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter feladat- és hatásköréről szóló 162/2006. (VII. 28.) Korm. rendelet 1. § *a*) pontjában foglalt feladatkörömben eljárva – 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 következőket rendelem el:

1. §

A földművelésügyi ágazathoz tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményei kiadásáról szóló 8/2008. (I. 23.) FVM rendelet (a továbbiakban: R.) 2. számú melléklete az e rendelet *mellékletében* foglaltak szerint módosul.

2. §

Ez a rendelet a kihirdetését követő 8. napon lép hatályba és a hatálybalépését követő napon hatályát veszti.

Gráf József s. k.,
földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter

Melléklet a 85/2009. (VII. 15.) FVM rendelethez

**A 8/2008. (I. 23.) FVM rendelet
2. számú mellékletének módosítása**

1. A 6. sorszámú

AGRÁRKÖRNYEZET-GAZDA SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI V. fejezete 2. és 3. pontja helyébe a következő meghatározás lép:

„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 Gépjárműjavítás 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:

2209–06 Szervezés és ellenőrzés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Növénytermesztési, állattenyésztési munkafolyamattal, munka-, tűz-, környezet- és állatvédelmi előírások betartásával kapcsolatos szervezési és ellenőrzési feladat

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A munkaszervezés és a minőségbiztosítás 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%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2213–06 Termesztéstechnológia, hulladékgazdálkodás és természetvédelem

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Termesztéstechnológia és hulladékgazdálkodás gyakorlata

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Termesztéstechnológiai, hulladékgazdálkodási és természetvédelmi feladatok

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:

2214–06 Állattartás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Állattartási feladatok

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:

2215–06 Környezetgazdálkodás és elemzés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Környezetgazdálkodási és elemzési feladatok

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%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2216–06 Mezőgazdasági környezetgazdálkodás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Integrált gyümölcsstermesztés és növényvédelem

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

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

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági környezetgazdálkodási ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%

2. feladat 40%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2217–06 Megfigyelés, mérés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Természetes és mesterséges társulások vizsgálata, egyszerű, helyszíni mérésre alkalmas műszerek használata

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Környezeti elemek állapotának, állapotváltozásának meghatározása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 60%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2218–06 Biomassza hasznosítás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Biomassza hasznosítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Biomassza hasznosításának 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:*

Az 52 621 01 1000 azonosító számú, Agrárkörnyezet-gazda megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

3. vizsgarész: 5

4. vizsgarész: 25
5. vizsgarész: 10
6. vizsgarész: 15
7. vizsgarész: 10
8. vizsgarész: 10
9. vizsgarész: 10

Az 52 621 01 0100 31 01 azonosító számú, Bioállat-tartó és tenyésztő megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 20
2. vizsgarész: 20
5. vizsgarész: 35
6. vizsgarész: 25

Az 52 621 01 0100 31 02 azonosító számú, Biomassza-előállító megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 10
4. vizsgarész: 25
6. vizsgarész: 10
9. vizsgarész: 45

Az 52 621 01 0100 31 03 azonosító számú, Bionövény-termesztő megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 15
2. vizsgarész: 15
4. vizsgarész: 40
6. vizsgarész: 30

Az 52 621 01 0100 33 01 azonosító számú, Ökogazda megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 10
4. vizsgarész: 20
5. vizsgarész: 20
6. vizsgarész: 10
7. vizsgarész: 30

Az 52 621 01 1000 00 00 azonosító számú, Agrárkörnyezet-gazda megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó az 52 621 01 0100 31 01 azonosító számú, Bioállat-tartó és tenyésztő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

3. vizsgarész: 15
4. vizsgarész: 25
7. vizsgarész: 20
8. vizsgarész: 20
9. vizsgarész: 20

Az 52 621 01 1000 00 00 azonosító számú, Agrárkörnyezet-gazda megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó az 52 621 01 0100 31 02 azonosító számú, Biomassza-előállító megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

3. vizsgarész: 10
5. vizsgarész: 10
7. vizsgarész: 40
8. vizsgarész: 40

Az 52 621 01 1000 00 00 azonosító számú, Agrárkörnyezet-gazda megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó az 52 621 01 0100 31 03 azonosító számú, Bionövény-termesztő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

3. vizsgarész: 20
5. vizsgarész: 15
7. vizsgarész: 20
8. vizsgarész: 20
9. vizsgarész: 25

Az 52 621 01 1000 00 00 azonosító számú, Agrárkörnyezet-gazda megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó az 52 621 01 0100 33 01 azonosító számú, Ökogazda megnevezésű részszzakképesítéssel rendelkezik

- 3. vizsgarész: 20
- 8. vizsgarész: 40
- 9. vizsgarész: 40”

2. A 7. sorszámú

AGRÁR-KÖZGAZDASÁGI ÉS -ÁRUFORGALMAZÓ TECHNIKUS SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI III–V. fejezetei helyébe a következő meghatározás lép:

„III.

Munkaterület

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
3124	Mezőgazdasági technikus

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Vállalkozást létrehoz, működtet
 Mezőgazdasági áruforgalmi tevékenységet folytat
 Marketing tevékenységet folytat
 Agrár-áruforgalmi terméket, árut felismer, vizsgál, minősít
 Ügyviteli, illetve adminisztrációs tevékenységet végez
 Munka-, tűz- és környezetvédelmi feladatokat lát el

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
54 621 02 0010 54 02	Mezőgazdasági technikus

IV.

Szakmai követelmények

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2626–09 A vállalkozás működtetése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Megtervezi a vállalkozását
 Üzleti tervet készít
 Kiválasztja a megfelelő vállalkozási formát
 Megteremti a vállalkozás anyagi feltételeit
 Biztosítja a vállalkozásához szükséges személyi és tárgyi feltételeket
 Irányítási és szervezési feladatokat lát el
 Folyamatosan fejleszti vállalkozását
 Figyelemmel kíséri a vállalkozásával kapcsolatos jogszabályokat
 Kapcsolatot tart a környezetével, továbbképzéseken vesz részt
 Szükség esetén átalakítja, vagy megszünteti vállalkozását

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C A gazdálkodás, vállalkozás fogalma, jellemzői
- B Egyéni vállalkozás
- C Gazdasági társaságok csoportosítása
- B Gazdasági társaságok működésének szabályai
- C Szövetkezet
- C Állami és önkormányzati érdekeltségű vállalatok jellemzői
- B Vállalkozási formák közötti választás szempontjai
- C A vállalkozás marketingkörnyezete: makro- és mikrokönyezete
- C Piacgazdaság, piac
- C A vállalkozások erőforrásai
- C A vállalkozások reálszférája
- C A vállalkozás személyi feltételei
- B A vállalkozás beindításának alapfeltételei
- C Az elképzelés, az ötlet próbája
- B A vállalkozás beindításához szükséges eszközök listájának összeállítása és a munkaerő felmérése
- B Az üzlet megszerzése, telephelyének megválasztása, belső elrendezés
- B Az üzlet finanszírozása
- B A vállalkozás személyzeti politikájának kialakítása
- A Elszámolási, számviteli rendszer kialakítása
- C A vállalkozás felelőssége
- B Az üzleti terv készítésének céljai
- B A terv összeállításának fontosabb szempontjai
- B Az üzleti terv felépítése
- C A költségekkel kapcsolatos általános fogalmak és csoportosításuk
- C A vállalkozás eredménye
- B A vállalkozás pénzügyei
- C Biztosítási lehetőségek az üzleti életben
- C A vállalkozás (kisvállalat) stratégiai tervezése
- C A cég tőkeköltségvetése
- C Beruházás, beruházási változatok értékelése, amortizáció
- C Vállalkozás kockázata és kezelése
- A Adózás
- A Társadalombiztosítás
- B Munkajog és munkaügy
- B Agrártámogatások
- C Vezetési ismeretek
- C A tervezés lényege, tartalma
- C Termelésirányítás
- C A munkaszervezés alapjai
- B Az ellenőrzés alapelvei
- B Kommunikáció és információátvitel

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 4 Köznyelvi beszédkészség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Döntésképesség

Fejlődőképesség, önfejlesztés
Szervezőképesség
Önállóság
Kitartás
Rugalmasság
Kockázatvállalás

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség
Határozottság
Kommunikációs rugalmasság
Konfliktusmegoldó készség
Irányítási készség
Kompromisszumkészség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás
Tervezés
Áttekintő képesség
Kreativitás, ötletgazdagság
Új ötletek, megoldások kipróbálása
Nyitott hozzáállás
Hibakeresés (diagnosztizálás)

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2633–09 Agrártermékek forgalmazása

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

A termék előállításához szükséges anyagokat, eszközöket beszerzi
Anyagokat, eszközöket tárol
Irányítja a termelési folyamatokat
Irányítja, megszervezi a megtermelt áru szállítását, tárolását
Az árut a piacra előkészíti/előkészítetteti
Értékesíti a terméket
Szaktanácsot ad
Terméket, árut felismer
Elvégzi a mintavételezést
Terméket, árut minősít
Terméket, árut osztályba sorol
A munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat betartja
Balesetvédelmi oktatást tart
Tűzvédelmi oktatást tart
Baleset esetén intézkedik
Tűz esetén intézkedik
Összegyűjti, tárolja a veszélyes anyagokat, hulladékokat és gondoskodik az ártalmatlanításukról

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C A mezőgazdaság helye és szerepe, valamint kapcsolatrendszere
- C Az élelmiszergazdaság szerepe a lakosság élelmiszer-fogyasztásában
- C Az élelmiszergazdaság szerepe a külkereskedelemben
- C Áruforgalmi alapfogalmak
- C A mezőgazdasági termék
- B Árureszerezés
- B Minőségminősítés

- B Szabványosítás és a szabványok
- B Csomagolás szerepe az árucere rendszerében
- C Mezőgazdasági termékek logisztikája
- B Árak, árképzés
- C Az áruforgalom szervezeti rendszere
- C Fogyasztóvédelmi alapismeretek
- C Termékfelelősség
- C Hatósági ellenőrzés
- C Jogi alapismeretek
- C Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi jogszabályok
- B Szerződés-kötés alapelvei
- B Fontosabb szerződéstípusok
- B Az állattenyésztés termékeinek forgalmazása
- B A növénytermesztés termékeinek forgalmazása
- B A kertészeti termékek forgalmazása
- B Az erdészeti termékek forgalmazása
- C A kereskedelmi vállalkozások
- B Árubeszerzés a kereskedelemben
- B Készletezés a kereskedelemben
- B Értékesítés a kereskedelemben
- B Költséggazdálkodás a kereskedelemben
- B Nyereség a kereskedelemben
- B Árképzés a kereskedelemben
- A Speciális adózás a kereskedelemben
- B Szokások, szokványok, viselkedési szabályok a nemzetközi üzleti életben
- C Ügylettípusok a nemzetközi kereskedelemben
- B Fizetési módok a külkereskedelemben
- C Agrometeorológia
- C A talaj kialakulása
- C A talaj fizikai, kémiai, biológiai tulajdonságai
- C A talajok mintavétele, talajvizsgálati módszerek
- C Talajrendszertan, talajtípusok
- C Talajjavítás, talajvédelem
- C Gazdasági növényeink főbb csoportjai és termékeik
- C Szervestrágyázás
- C Műtrágyázási ismeretek
- C Talajművelés alapszabályai, eszközei, azok munkája, talajművelési rendszerek
- C Talajhasználat
- C Szaporítás
- C Növényápolás (talajápolás, öntözés, növényvédelem)
- C Betakarítás (termésbecslés, betakarítási módok)
- C Az emésztőkészülék felosztása, az emésztés folyamata
- C A hím és a női nemi készülék anatómiai felépítése, működése
- C Tejmirigy felépítése, tejlválasztás, tejleadás jellemzői
- C Értékmérő tulajdonságok
- B Objektív, szubjektív minősítés fogalomrendszere
- C A gazdasági állatok szaporítása
- C A gazdasági állatok elhelyezése, gondozása
- C Zöldségtermesztés alapismeretek
- B A zöldségek tárolása, feldolgozása, áruvá készítése
- C A gyümölcsstermesztési alapismeretek
- B A gyümölcsök tárolása, feldolgozása, áruvá készítése
- C Szőlőtermesztési alapismeretek
- C A borszőlő feldolgozása
- B A bor forgalmazása
- C A gazdálkodás oka, céljai

- C Nemzetközi közgazdaságtan
- C A mezőgazdasági újratermelés sajátosságai
- C Agrár-világ gazdaság
- C Az európai integráció eredete és általános jellemzői
- C A pénz szerepe a gazdaságban
- C A gazdasági növekedés
- C Infláció a gazdaságban
- C Az állam szerepe a gazdaságban
- C Makrogazdasági tevékenység mérése
- B A mezőgazdasági termelés erőforrásai
- B A vállalati szervezet
- B A mezőgazdasági vállalati tevékenység eredményessége
- B Munkatan, a munka díjazása
- B A vállalati információs rendszerek
- B Az elemzés és a döntés előkészítése
- B Növénytermesztési ágazatok gazdaságtana
- B Kertészeti ágazatok gazdaságtana
- B Állattenyésztési ágazatok gazdaságtana
- A Munkavédelmi rendszabályok, szervezeti keretek
- A Védőfelszerelések és használatuk
- A Alapszintű elsősegélynyújtás
- B Balesetvédelmi oktatás
- A Tűzvédelmi rendszabályok
- B Tűzvédelmi oktatás
- A Tűzoltó készülékek és tűzvédelmi eszközök elhelyezése, használata
- A Környezetvédelmi rendszabályok
- A Veszélyes anyagok és hulladékok
- B Környezetkárosító anyagok ártalmatlanítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Szakmai nyelvi íráskéesség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédképesség
- 5 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 3 Tájékozódás
- 3 Térérzékelés

Személyes kompetenciák:

- Külső megjelenés
- Megbízhatóság
- Döntéskéesség
- Szervezőképesség
- Önállóság
- Pontosság
- Precizitás
- Kézügyesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Testi erő

Társas kompetenciák:

- Fogalmazó készség
- Nyelvhelyesség
- Tömör fogalmazás készsége
- Kapcsolatteremtő készség

Prezentációs készség
Határozottság
Udvariasság
Konfliktusmegoldó készség
Irányítási készség
Közérthetőség
Hatékony kérdéses készsége
Meggyőző készség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása
Áttekintő képesség
Új ötletek, megoldások kipróbálása
Problémaelemzés, -feltárás
Helyzetfelismerés
Nyitott hozzáállás
Eredményorientáltság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2634-09 Marketing

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Marketingkutatót végez/végeztet
Részt vesz a termékfejlesztésben
Árat kalkulál, kialakít
Kiválasztja az értékesítési csatornát
Részt vesz a promóciós munkában, a cég arculatának kialakításában
Kialakítja a megfelelő marketingstratégiát
Külpiaci marketingmunkát végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C A marketing fogalmi rendszere
- C A piaci alapfogalmak
- C Az élelmiszerfogyasztói magatartás
- C A szervezeti piacok
- C A piaci kockázatok és mérséklésük formái
- C A piaci szegmentálás és piaci pozicionálás
- C A termék és szolgáltatás tényezői
- C Árak és szállítási feltételek
- C Az értékesítési csatorna
- B A marketingkommunikációs és promóciós eszközök
- C A marketinginformációs rendszer
- B A marketingkutató folyamatok
- B Primer adatgyűjtési eljárások
- B Kérdőívszerkesztés
- B Mintavétel a piackutatásban
- B Primer információ feldolgozása és közlése
- C A nemzetközi marketing fogalmi rendszere
- C A nemzetközi piacok, üzleti gyakorlat, üzleti szokások, üzleti etika
- C A világpiacon történő kilépés megtervezése, a kilépés formái, a célország megválasztása
- C Nemzetközi marketingkutató
- C Nemzetközi marketing-mix

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 ECDL 6. m. Prezentáció

- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 4 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 4 Információforrások kezelése
- 5 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Külső megjelenés
Pontosság

Társas kompetenciák:

Fogalmazó készség
Nyelvhelyesség
Tömör fogalmazás készsége
Kapcsolatteremtő készség
Prezentációs készség
Határozottság
Közérthetőség
Hatékony kérdés-készsége
Meggyőző készség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés
Értékelés
Tervezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2635–06 Ügyviteli, illetve adminisztrációs feladatok

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Gazdálkodásával kapcsolatos információkat gyűjt
Minőségbiztosítással kapcsolatos feladatokat végez
Nyilvántartásokat vezet
Bizonylatokat állít ki
Tervet, pályázatot készít/készített
Üzleti levelezést folytat
Szerződéseket készít
Informatikai és egyéb irodatechnikai eszközöket használ
Könyvelési feladatokat végez
Jelentést, kimutatást készít, adatszolgáltatást végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

- A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:
- B Szakértés, szaktanácsadás
- A Üzleti etikett, protokoll szabályai
- B Rendezvények, kiállítások szervezése
- B Kapcsolatot tart és épít az üzleti élet szereplőivel
- A Az üzleti levelezés szabályai
- B Az üzleti tárgyalás – üzleti idegen nyelv
- A Adatok gyűjtése, nyilvántartások vezetése
- A Bizonylati elv és fegyelem, bizonylatok kitöltése
- B Szövegszerkesztés, táblázatkezelés, adatbázis-kezelés
- A Az üzleti levelek rendszerezésének, iktatásának menete
- A Szerződések előkészítése és szerződés-kötés
- B Elektronikus levelezés, ügyintézés

- B Internet, intranet használata
- C Tervek, pályázatok készítése
- B Adatok mentése, archiválása
- B Prezentációk készítése
- A Számviteli alapismeretek, számítógépes könyvelés
- B Számítógép és tartozékainak kezelése
- B Telefon, fax, fénymásoló kezelése
- B Dokumentumok készítéséhez szükséges segédeszközök kezelése (íratmegsemmisítő, spirálozó, lyukasztó stb.)
- B A legkorszerűbb multimédiás és audiovizuális eszközök használata

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 6. m. Prezentáció
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 4 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 4 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
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű fogalmazás írásban
- 3 Idegen nyelvű kézírás
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédképesség
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 3 Gépírás
- 4 Információforrások kezelése
- 5 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Precizitás

Pontosság

Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

Prezentációs készség

Fogalmazó készség

Nyelvhelyesség

Módszerkompetenciák:

Információgyűjtés

Logikus gondolkodás

Következtetési képesség

Áttekintő képesség

Az 54 621 01 0000 00 00 azonosító számú, Agrár-közgazdasági és -áruforgalmazó technikus megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2626-09	A vállalkozás működtetése
2633-09	Agrártermékek forgalmazása
2634-09	Marketing
2635-06	Ügyviteli

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:

2626–09 A vállalkozás működtetése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Vállalkozás létrehozása, működtetése, átalakítása, megszüntetése

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%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2633–09 Agrártermékek forgalmazása

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Termékek, termények, áruforgalmazásban alkalmazott eszközök felismerése

Manuális feladatok (vizsgálatok, szabvány szerinti minősítés)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Áruforgalmazási ismeretek, mezőgazdasági alapismeretek és agrár-közgazdaságtan témaköreiből összeállított komplex feladatlap

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 50%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2634–09 Marketing

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Marketingtevékenységgel kapcsolatos 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:

2635–06 Ügyviteli, illetve adminisztrációs feladatok

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Adminisztráció (bizonylatok kitöltése, üzleti levelek írása, szerződések készítése)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Szakmai szoftverek használata (könyvelőprogram, termeléshez kapcsolódó, készletgazdálkodási, pénzügyi, humán-erőforrás programok)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%
2. feladat 50%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

Az 54 621 01 0000 azonosító számú, Agrár-közgazdasági és -áruforgalmazó technikus megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 20
2. vizsgarész: 40
3. vizsgarész: 20
4. vizsgarész: 20

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: –”

3. A 9. sorszámú

AGRÁRTECHNIKUS SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI IV. fejezetében az 54 621 02 0100 31 01 azonosító számú, Mezőgazdasági vállalkozó megnevezésű rész szakképesítés szakmai követelménymoduljainak felsorolását tartalmazó táblázat helyébe a következő táblázat lép:

„Az 54 621 02 0100 31 01 azonosító számú, Mezőgazdasági vállalkozó megnevezésű részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2201–06	Kereskedelem, vállalkozás és ügyvitel
2205–06	Gépüzemeltetés és -karbantartás
3112–08	Mezőgazdasági alapismeretek
2206–06	Környezet-, tűz- és munkavédelem”

4. A 9. sorszámú

AGRÁRTECHNIKUS SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI V. fejezet 3. pontja helyébe a következő meghatározás lép:

„3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

Az 54 621 02 0010 54 01 azonosító számú, Agrárrendész megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

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

Az 54 621 02 0010 54 02 azonosító számú, Mezőgazdasági technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 15
2. vizsgarész: 10
3. vizsgarész: 10
4. vizsgarész: 20
5. vizsgarész: 20
6. vizsgarész: 5
8. vizsgarész: 20

Az 54 621 02 0010 54 03 azonosító számú, Vidékfejlesztési technikus megnevezésű elágazáshoz 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: 10
9. vizsgarész: 30

Az 54 621 02 0100 31 01 azonosító számú, Mezőgazdasági vállalkozó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 50
2. vizsgarész: 15
3. vizsgarész: 30
6. vizsgarész: 5

Az 54 621 02 0010 54 01 azonosító számú, Agrárrendész megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó az 54 621 02 0100 31 01 azonosító számú, Mezőgazdasági vállalkozó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

4. vizsgarész: 20
5. vizsgarész: 20
7. vizsgarész: 60

Az 54 621 02 0010 54 02 azonosító számú, Mezőgazdasági technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó az 54 621 02 0100 31 01 azonosító számú, Mezőgazdasági vállalkozó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

4. vizsgarész: 35
5. vizsgarész: 35
8. vizsgarész: 30

Az 54 621 02 0010 54 03 azonosító számú, Vidékfejlesztési technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó az 54 621 02 0100 31 01 azonosító számú, Mezőgazdasági vállalkozó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

4. vizsgarész: 20
5. vizsgarész: 20
9. vizsgarész: 60”

5. A 10. sorszámú

AGRÁRTECHNOLÓGUS SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI V. fejezetének 2. pontjában az 1. vizsgarész meghatározása helyébe a következő megfogalmazás lép:

[A szakmai vizsga részei:]

„1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2288–06 Alapismereti feladatok

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Elfogadott szakdolgozat védeése és vitája

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

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

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Különböző kommunikációs és számítástechnikai eszközök segítségével gazdasági és piaci feladatok

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%
2. feladat 40%

6. A 12. sorszámú

ÁLLATTARTÁSI SZOLGÁLTATÓ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI helyébe a következő meghatározás lép:

„12. ÁLLATTARTÁSI SZOLGÁLTATÓ
SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.

Országos Képzési Jegyzékben szereplő adatok

1. A szakképesítés azonosító száma: 51 621 02
2. A szakképesítés megnevezése: Állattartási szolgáltató
3. Szakképesítések köre:

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

3.2	Elágazások		
		Azonosítószám:	51 621 02 0010 51 01
		Megnevezés:	Ebrendész
		Azonosítószám:	51 621 02 0010 51 02
		Megnevezés:	Kutyakiképző
		Azonosítószám:	51 621 02 0010 51 03
		Megnevezés:	Kutyakozmetikus

3.3	Ráépülés	Nincs	
-----	----------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 5319
5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Állattartási szolgáltató	–	500

II.

Egyéb adatok

Elágazás megnevezése: Ebrendész

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: középiskola befejező évfolyamának elvégzése

Szakmai előképzettség: –

Előírt 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

Elágazás megnevezése: Kutyakiképző

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:
Bemeneti kompetenciák: –
Iskolai előképzettség: középiskola befejező évfolyamának elvégzése
Szakmai előképzettség: szükséges
Előírt gyakorlat: a szakterületen eltöltött 2 év 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

Elágazás megnevezése: Kutyakozmetikus

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:
Bemeneti kompetenciák: –
Iskolai előképzettség: középiskola befejező évfolyamának elvégzése
Szakmai előképzettség: –
Előírt gyakorlat: –
Elérhető kreditek mennyisége: –
Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek
Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek
2. Elmélet aránya: 30%
3. Gyakorlat aránya: 70%
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
5319	Egyéb személyi szolgáltatási foglalkozások

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Állatvédelmi, állatjóléti és higiéniai feladatokat lát el
Ebredészeti feladatokat lát el
Kutyakiképzési feladatokat hajt végre
Kutyakozmetikai tevékenységet folytat

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
52 810 01 1000 00 00	Habilitációs kutyakiképző

IV.

Szakmai követelmények

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3116–09 Állat-egészségügyi ismeretek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Figyelemmel kíséri az állatok viselkedését, egészségi állapotát

Tájékoztatja az állatorvost az állat egészségügyi állapotáról

Elvégzi az állatok ápolási és gondozási feladatait

Mentesíti az élősködőktől az állatokat

Elvégzi a takarítási és fertőtlenítési feladatokat

Elvégzi az állat-egészségügyi adminisztrációt

Betartja az állatvédelmi és állatjóléti előírásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Az állatok viselkedése
- A Az állatok megfigyelése
- A Az egészség és betegség megkülönböztetése
- B A betegséget előidéző kórok
- B Gyakoribb betegségek kórképei
- A Betegségek gyógykezelése
- A Az állatok rögzítése
- B Az állatok ápolása, gondozása
- B Külső és belső paraziták elleni védekezés
- A A fertőtlenítés szerepe és alkalmazása
- A Teendő állatbetegség esetén
- A Zoonózisok
- B A védőoltásokkal kapcsolatos alapismeretek
- A Az állatokkal való bánásmód
- A Állatvédelem és állatjólét
- B Állatnyilvántartás vezetése
- C Állat-egészségügyigazgatási alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Állatnyilvántartó programok
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 5 Információforrások kezelése
- 5 Jelképek értelmezése
- 5 Elemi számolási készség
- 5 A mosás és fertőtlenítés eszközeinek használata

- 5 Az állatápolás eszközeinek ismerete és használata
- 5 Az állatrögzítés eszközeinek használata
- 5 A jelölés és azonosítás eszközeinek használata
- 4 Állatszállító-ketrec, -járművek ismerete

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Önállóság

Kézügyesség

Pontosság

Türelmesség

Állatszeretet

Empatikus készség

Társas kompetenciák:

Határozottság

Motiválhatóság

Közérthetőség

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása

Körültekintés, elővigyázatosság

Módszeres munkavégzés

Ismeretek helyén való alkalmazása

Helyzetfelismerés

Figyelem-összpontosítás

Információgyűjtés

Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3117–09 Ebtartási és táplálási alapismeretek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Beszerzi az állat gondozásához és tartásához szükséges eszközöket, anyagokat

Kialakítja a kutya tartási helyét

Biztosítja a kutya tartásának optimális környezeti és egészségügyi feltételeit

Hozzászoktatja az állatot környezetéhez

Biztosítja a kutya megfelelő mozgását

Beszerzi vagy beszerezteteti a tápot

Raktározza a tápot

Előkészíti, kiadagolja és kiosztja a tápot

Gondoskodik az állatok ivóvízellátásáról

Ellenőrzi a táp minőségét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Állat és környezete

B Az állatok mozgatása

A Az etetés és itatás higiéniája

B Külső és belső értékmérő tulajdonságok

C Takarmányozási alapismeretek

C Tápok alkotórészei

B Táplálékkiegészítők, adalék- és toxikus anyagok

A Tápok tárolása

- A Tápok érzékszervi vizsgálata
- B Tápok előkészítése etetésre
- A Tápok adagolása és kiosztása
- A Az etetés és itatás higiénája
- A Etető- és itató berendezések
- A Az ivóvíz minősége
- A Ivóvízellátás
- A Mérlegek alkalmazása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 4 Eszköz- és anyagnyilvántartó programok
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 5 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 A táplálék tárolásának, előkészítésének és kiosztásának tárgyi feltételei
- 5 Etető- és itató berendezések

Személyes kompetenciák:

- Állatszeretet
- Megbízhatóság
- Felelősségtudat
- Önállóság
- Pontosság
- Látás
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Szaglás

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság
- Határozottság
- Irányítási készség

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztán tartása
- Körütekintés, elővigyázatosság
- Módszeres munkavégzés
- Ismeretek helyén való alkalmazása
- Helyzetfelismerés
- Kontroll (ellenőrzés)
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Tervezés
- Információgyűjtés
- Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1714–09 Munka-, tűz- és környezetvédelem

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Használja a védőfelszereléseket, védőruhákat
- Baleset esetén intézkedik
- Ellenőrzi a kézi tűzoltó készüléket
- Elvégzi a szemét és hulladék kezelését
- Kezeli a veszélyes hulladékot
- Tevékenységet a törvényi előírások betartásával végzi

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Munkavédelmi szabályok, felügyeleti rendszer
- A Munkáltató munkavédelmi feladatai
- A Munkavállaló munkavédelmi feladatai
- A Munkaegészségtan
- A Baleset-elhárítás, biztonságtechnika
- A Általános tevékenység baleset esetén
- A Speciális tevékenység baleset esetén
- B A munkahelyi tűzvédelem
- A Tűzveszélyes anyagok tárolása
- B Tűzoltó anyagok, eszközök és berendezések
- B Környezetvédelmi tevékenység
- A Állattartó tenyészetek (telepek) környezetkárosító hatása
- A Vegyszerek, gyógyszerek tárolása, kezelése, ártalmatlanítása
- B Villamosság biztonságtechnikája
- A A fertőtlenítés, csíramentesítés biztonságtechnikája
- A Laboratóriumi eszközök, berendezések biztonságtechnikája

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű halott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 5 Információforrások kezelése
- 5 Jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Felelősségtudat
- Önállóság
- Döntésképeség

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Irányítási készség
- Tömör fogalmazás készsége
- Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

- Körütekintés, elővigyázatosság
- Ismeretek helyén való alkalmazása
- Helyzetfelismerés
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Logikus gondolkodás
- Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1722–06 Vállalkozási alapismeretek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Beindítja a vállalkozást
- Nyilvántartást vezet
- Bizonylatot, számlát ír
- Segít a különféle rendezvények lebonyolításában

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Vállalkozási formák
- B Üzleti vállalkozás tervezése
- B Egyéni vállalkozás beindítása
- B Gazdálkodás eredményessége
- B Kommunikáció
- C Általános jogi ismeretek (munkajog, munkaügy)
- B Adózási formák
- A Számviteli bizonylatok
- A Egyéb bizonylatok
- B Könyvvitel alapelvei, egyszeres könyvvizetés
- A Leltározás, leltár

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 5 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 5 Elemi számolási képesség

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Tisztesség
- Önállóság
- Pontosság
- Szervezőképesség
- Döntésképeség
- Kockázatvállalás

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Kapcsolatteremtő képesség
- Kapcsolatfenntartó képesség
- Udvariasság
- Tömör fogalmazás képessége

Módszerkompetenciák:

- Felfogóképesség
- Helyzetfelismerés
- Értékelés
- Kontroll (ellenőrző képesség)
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Logikus gondolkodás
- Áttekintő képesség
- Numerikus gondolkodás, matematikai képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1723–09 Ebrendészet

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Jelzi a szükséges karbantartási feladatokat

Képzettségének megfelelően kisebb javításokat végez az elhasználódott berendezési tárgyak vonatkozásában
 Készenlétben tartja a karantén helyiségeket
 Állatvédelmi és állatjóléti tevékenységet lát el
 Végrehajtja az eb befogási feladatokat a hatáskörébe tartozó területen
 Elhelyezi a befogott állatokat
 Gondozza, ápolja a befogott állatokat
 Előkészíti az állathulla boncolását
 Segédkezik a boncolásnál
 Elvégzi a boncolás utáni teendőket
 Élő állatok, állathullák, állati eredetű hulladékok begyűjtését, azonosítását, megőrzésének feladatait elvégzi
 Segédkezik az állatok elrendelt humánus elaltatásában
 Rendszeresen bejárja a hatáskörébe tartozó területet
 Átadja az állathullák és állati eredetű hulladékokat a kijelölt szervezeteknek
 Vezeti, illetve ellenőrzi a feladat ellátásához szükséges adminisztrációt
 Részt vesz a kutyák telepről történő kiadásában
 Elsajátítja a viselkedésrehabilitáció alapvető eljárásait (agresszió, kontrolálatlan félelem)

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Kutyák viselkedése
- A Viselkedésrehabilitációs módszerek
- A Az állati szervezet felépítése
- A Testtájékok
- B Szervek, szervrendszerek
- A Az állat (kutya, macska) befogás eszközei
- A Az állatok befogásának gyakorlati módszerei
- A Kutyák tartós és ideiglenes jelölése
- A Kutyák mozgatása
- A Kutyák rögzítése
- A Kutyák megfigyelése
- B Állat és környezete
- A Az etetés és itatás higiéniája
- B Az egészséges és beteg állat megkülönböztetése
- B A betegséget előidéző kórok
- B Gyakoribb betegségek kórképei
- A A fertőtlenítés szerepe és alkalmazása
- B Karanténozás
- A Segédkezés az állatorvosi beavatkozásnál
- A Gyógyszer beadása szájon át
- B Külső és belső paraziták elleni védekezés
- B Állatmérlegek kezelése, karbantartása és tisztítása
- A Kutyák gondozása, ápolása
- B Állatvédelemi és állatjóléti ismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 5 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Kéz ügyesség
- 5 Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- 3 Testi erő

Eszközök ismerete és használata:

- 5 Ketrecek, állványok, állattartó-berendezések
- 5 Mérlegek
- 5 A mintavétel eszközei
- 5 Kutyarögzítés eszközei
- 5 Az állatbefogás eszközei
- 5 A jelölés és azonosítás eszközei
- 5 Állatszállító-ketrecek, -járművek

Személyes kompetenciák:

Állatszeretet
Mebízhatóság
Felelősségtudat
Türelem
Elhivatottság, elkötelezettség
Kitartás
Szervezőképesség
Döntésképesség
Állóképesség

Társas kompetenciák:

Határozottság
Kapcsolatteremtő készség
Kapcsolatfenntartó készség
Udvariasság
Irányítási készség
Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása
Körütekintés, elővigyázatosság
Módszeres munkavégzés
Felfogóképesség
Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Kontroll (ellenőrzés)
Lényegfelismerés (lényeglátás)
Információgyűjtés
Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1724-09 Kutya felkészítése, kiképzése, kinológiai ismeretterjesztés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Elsajátítja a különböző kiképzési és megerősítési módszereket
Kiképzzi a kutyát az alapvető engedelmisségi, ügyességi feladatokra
Elősegíti a kutyák társadalomba történő hatékony beilleszkedését
Felkészíti engedelmes és kísérő kutya vizsgára, kiállításra, valamint tenyészszelemlére
Elősegíti az állat könnyebb kezelhetőségét
Hozzászoktatja a kutyát a városi közlekedéshez, utazáshoz, az új környezethez
Kinológiai és etológiai ismeretterjesztést folytat
Csoportot vezet
Foglalkozásokat tart a résztvevőknek
Kiképzési tanácsadást végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Külső és belső értékmérő tulajdonságok

- B Örökléstan és tenyésztési alapismeretek
- A Kutya viselkedése
- A Az állati szervezet felépítése
- A Testtájékok
- B Kommunikáció
- A Kutyaival való bánásmód
- A Kiképzési és megerősítési technikák
- B Az egészség és betegség megkülönböztetése
- B A betegséget előidéző kórok
- B A fertőtlenítés szerepe és alkalmazása
- A Általános tevékenység baleset esetén
- A Speciális tevékenység baleset esetén

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 5 Elemi számolási készség
- 5 Kézügyesség
- 5 Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- 4 Testi erő

Eszközök ismerete és használata:

- 4 Munka- és balesetvédelmi eszközök
- 5 A kiképzéshez szükséges eszközök

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Felelősségtudat
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Önállóság
- Pontosság
- Türelem
- Döntésképeség
- Rugalmaság
- Állóképesség
- Állatszeretet
- Külső megjelenés

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Kapcsolatteremtő készség
- Kapcsolatfenntartó készség
- Udvariasság
- Motiválhatóság
- Irányítási készség
- Fogalmazó készség
- Nyelvhelyesség
- Tömör fogalmazás készsége
- Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

- Körültekintés, elővigyázatosság
- Módszeres munkavégzés
- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
- Általános tanulóképesség
- Ismeretek helyén való alkalmazása

Helyzetfelismerés
Figyelem-összpontosítás
Értékelés
Nyitott hozzáállás
Kontroll (ellenőrzés)
Lényegfelismerés (lényeglátás)
Új ötletek, megoldások kipróbálása
Logikus gondolkodás
Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:
1726-06 Kutyakozmetika

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Hosszú szőrű kutyafajta kozmetikáját végzi
Rövid szőrű kutyafajta kozmetikáját végzi
Nyírófajta kozmetikáját végzi
Trimmelős fajta kozmetikáját végzi
Kis állatfajok kozmetikáját is végzi
Ápolja a kültakarót
Elvégzi az egyéb ápolási feladatokat
Otthoni ápoláshoz kozmetikai szaktanácsot ad
Kommunikál az ügyféllel
Kozmetikai szalont működtethet

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Tenyésztési alapfogalmak
- B Kutyafajták
- A Kutyakozmetikai eszközök használata
- B Külső és belső értékmérő tulajdonságok
- B Örökléstan ismeretek
- A Kutyák viselkedése
- A Az állati szervezet felépítése, működésének alapjai
- A Testtájékok
- A Szervek, szervrendszerek
- A A kültakaró ápolása
- A Egyéb ápolási feladatok ismerete
- A Kutyák egyedi (tartós és ideiglenes) jelölése
- A Az egészséges és beteg állat életjelenségei
- B A betegséget előidéző kórokok
- B A fertőtlenítés szerepe és alkalmazása
- A Külső és belső paraziták
- B Kommunikáció
- B Konfliktuskezelés
- A Kutyákkal való bánásmód

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 4 Eszköz- és anyagnyilvántartó programok
- 5 Kézírás
- 5 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék

- 5 Kézügyesség
- 5 Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- 3 Testi erő

Eszközök, berendezések ismerete és használata:

- 5 Ketrecek, állványok, állattartó-berendezések
- 5 Kutyaápolás eszközei
- 5 Kutyarögzítés eszközei
- 5 Állatszállító-ketrecek, -járművek

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
Külső megjelenés
Felelősségtudat
Fejlődőképesség, önfejlesztés
Önállóság
Pontosság
Türelem
Látás
Elhivatottság, elkötelezettség
Szorgalom, igyekezet
Kitartás
Állatszeretet

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság
Határozottság
Kapcsolatfenntartó készség
Udvariasság
Kapcsolatteremtő készség
Irányítási készség
Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása
Körütekintés, elővigyázatosság
Módszeres munkavégzés
Ismeretek helyén való alkalmazása
Helyzetfelismerés
Figyelem-összpontosítás
Kontroll (ellenőrző képesség)
Új ötletek, megoldások kipróbálása
Információgyűjtés
Áttekintő képesség

Az 51 621 02 0010 51 01 azonosító számú, Ebrendész megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
3116-09	Állat-egészségügyi ismeretek
3117-09	Ebtartási és táplálási alapismeretek
1714-06	Munka-, tűz- és környezetvédelem
1722-06	Vállalkozási alapismeretek
1723-09	Ebrendészet

Az 51 621 02 0010 51 02 azonosító számú, Kutyakiképző megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
3116-09	Állat-egészségügyi ismeretek
3117-09	Ebtartási és táplálási alapismeretek

Az 51 621 02 0010 51 02 azonosító számú, Kutyakiképző megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1714-06	Munka-, tűz- és környezetvédelem
1722-06	Vállalkozási alapismeretek
1724-09	Kutyák felkészítése, kiképzése, kinológiai ismeretterjesztés

Az 51 621 02 0010 51 03 azonosító számú, Kutyakozmetikus megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
3116-09	Állat-egészségügyi ismeretek
1714-06	Munka-, tűz- és környezetvédelem
1722-06	Vállalkozási alapismeretek
1726-06	Kutyakozmetika

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:

3116-09 Állat-egészségügyi ismeretek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Állat-egészségügyi 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%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3117-09 Ebtartási és táplálási alapismeretek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Ebtartási és táplálási 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 100%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1714-06 Munka-, tűz- és környezetvédelem

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások 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%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1722–06 Vállalkozási alapismeretek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A vállalkozás létrehozása és működtetése

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:

1723–09 Ebrendészet

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Ebrendészeti feladatok elméleti ismeretei

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

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

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Ebrendészettel kapcsolatos gyakorlati feladatok végrehajtása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 45 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 60%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1724–09 Kutyák felkészítése, kiképzése, kinológia ismeretterjesztés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Engedelmisségi gyakorlatok

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A kiképzés elmélete, általános kinológia

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:

1726–06 Kutyakozmetika

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Kutya nyírása, illetve trimmelése, szakszerű eszközhasználat

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Általános kinológia és kutyakozmetikai 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:

Az 51 621 02 0010 51 01 azonosító számú, Ebrendész megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 20

2. vizsgarész: 20
3. vizsgarész: 10
4. vizsgarész: 10
5. vizsgarész: 40

Az 51 621 02 0010 51 02 azonosító számú, Kutyakiképző megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 20
2. vizsgarész: 20
3. vizsgarész: 10
4. vizsgarész: 10
6. vizsgarész: 40

Az 51 621 02 0010 51 03 azonosító számú, Kutyakozmetikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 20
3. vizsgarész: 15
4. vizsgarész: 15
7. vizsgarész: 50

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez, 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	Ebrendész	Kutyakiképző	Kutyakozmetikus
Befogásra alkalmas eszközök	X		
Állat szállítására alkalmas jármű	X		
Szájkosár	X		
Kutyák elhelyezésére alkalmas kennelek	X		
Állat-egészségügyi eszközök	X		
A kiképzéshez szükséges nyakörvek, motivációs eszközök Pórázok (1,2 méteres vezető, 10 méteres nyomkövető), kikötőlánc, megfelelő méretű szájkosár		X	
Őrző-védő segédek részére teljes védőfelszerelés (-öltözet, védőkarok, bot, ostor, klappé)		X	
Különböző méretű apportfák, eszközök		X	
Megfelelő méretű kiképző pálya akadályokkal, búvóhelyekkel		X	
Nyírógépek			X
Trimmelők			X
Speciális kozmetikai eszközök			X
Munkaasztal			X
Számítógép	X		
Szoftverek	X		
Egyéni védőfelszerelés	X	X	X
Munkabiztonsági berendezések	X	X	X
Környezetvédelmi berendezések	X	X	X"

7. A 13. sorszámú

ÁLLATTENYÉSZTŐ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI V. fejezetének 2. pontjában a 2. vizsgarész meghatározása helyébe a következő megfogalmazás lép:

[A szakmai vizsga részei:]

„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%”

8. A 14. sorszámú

ÁLLATTENYÉSZTŐ ÉS ÁLLATEGÉSZSÉGÜGYI TECHNIKUS SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI V. fejezetének 2. pontjában a 2. vizsgarész meghatározása helyébe a következő megfogalmazás lép:

[A szakmai vizsga részei:]

„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%”

9. A 18. sorszámú

FÖLDMÉRŐ, TÉRKÉPÉSZ ÉS TÉRINFORMATIKAI TECHNIKUS SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI IV. fejezetében

– az 54 581 01 0010 54 01 azonosító számú, Földmérő és térinformatikai technikus megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak felsorolását tartalmazó táblázat utolsó sora törlésre kerül, a táblázat a következők szerint módosul:

„Az 54 581 01 0010 54 01 azonosító számú, Földmérő és térinformatikai technikus megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2239–06	Földmérési alapadatokkal kapcsolatos feladatok
2240–06	Földmérési alaptérképi adatkezelés feladatai
2241–06	Fotogrammetria feladatai
2242–06	A földmérési alaptérkép tartalmában változást eredményező feladatok
2243–06	Az ingatlan-nyilvántartási ügyintézés feladatai
2244–06	A térinformatika feladatai
2245–06	Ipari geodézia feladatai
2246–06	Alappontsűrítés és terepi adatgyűjtés feladatai
2247–06	Irodai feldolgozás”

– az 54 581 01 0010 54 02 azonosító számú, Térképésztechnikus megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak felsorolását tartalmazó táblázat 4. és 5. sora törlésre kerül, a táblázat a következők szerint módosul:

„Az 54 581 01 0010 54 02 azonosító számú, Térképésztechnikus megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2239–06	Földmérési alapadatokkal kapcsolatos feladatok
2240–06	Földmérési alaptérképi adatkezelés feladatai
2241–06	Fotogrammetria feladatai
2244–06	A térinformatika feladatai
2248–06	Kartográfiai térképszerkesztés feladatai
0557–06	CAD-ismeretek”

– az 54 581 01 0001 54 03 azonosító számú, Létesítménygeodéta szaktechnikus megnevezésű ráépülés szakmai követelménymoduljainak felsorolását tartalmazó táblázat a következők szerint módosul:

Az 54 581 01 0001 54 03 azonosító számú, Létesítménygeodéta szaktechnikus megnevezésű ráépülés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2271–06	Létesítmény geodézia feladatai

– az 54 581 01 0001 54 04 azonosító számú, Távérzékelési szaktechnikus megnevezésű ráépülés szakmai követelménymoduljainak felsorolását tartalmazó táblázat a következők szerint módosul:

Az 54 581 01 0001 54 04 azonosító számú, Távérzékelési szaktechnikus megnevezésű ráépülés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2272–06	A távérzékelés feladatai

10. A 18. sorszámú

FÖLDMÉRŐ, TÉRKÉPÉSZ ÉS TÉRINFORMATIKAI TECHNIKUS SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI V. fejezetének 3. pontja helyébe a következő meghatározás lép:

„3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

Az 54 581 01 0010 54 01 azonosító számú, Földmérő és térinformatikai technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 10
3. vizsgarész: 10

4. vizsgarész: 10
5. vizsgarész: 10
6. vizsgarész: 15
7. vizsgarész: 5
8. vizsgarész: 15
9. vizsgarész: 15

Az 54 581 01 0010 54 02 azonosító számú, Térképész technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 5
3. vizsgarész: 5
6. vizsgarész: 25
10. vizsgarész: 50
15. vizsgarész: 5

Az 54 581 01 0100 51 01 azonosító számú, Digitálistérkép-kezelő megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 40
2. vizsgarész: 60

Az 54 581 01 0100 51 02 azonosító számú, Fotogrammetriai kiértékelő megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 40
3. vizsgarész: 60

Az 54 581 01 0100 51 03 azonosító számú, Földügyi számítógépes adatkezelő megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 40
4. vizsgarész: 60

Az 54 581 01 0100 52 01 azonosító számú, Ingatlan-nyilvántartási ügyintéző megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 20
5. vizsgarész: 80

Az 54 581 01 0100 52 02 azonosító számú, Térinformatikai menedzserasszisztens megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 40
6. vizsgarész: 60

Az 54 581 01 0001 54 01 azonosító számú, Földügyi térinformatikai szaktechnikus megnevezésű ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

11. vizsgarész: 100

Az 54 581 01 0001 54 02 azonosító számú, Kataszteri szaktechnikus megnevezésű ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

12. vizsgarész: 100

Az 54 581 01 0001 54 03 azonosító számú, Létesítménygeodéta szaktechnikus megnevezésű ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

13. vizsgarész: 100

Az 54 581 01 0001 54 04 azonosító számú, Távérzékelési szaktechnikus megnevezésű ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

14. vizsgarész: 100

Az 54 581 01 0010 54 01 azonosító számú, Földmérő és térinformatikai technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó az 54 581 01 0100 51 01 azonosító számú, Digitálistérkép-kezelő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

3. vizsgarész: 10
4. vizsgarész: 10
5. vizsgarész: 10
6. vizsgarész: 20
7. vizsgarész: 5
8. vizsgarész: 25
9. vizsgarész: 20

Az 54 581 01 0010 54 01 azonosító számú, Földmérő és térinformatikai technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó az 54 581 01 0100 51 02 azonosító számú, Fotogrammetriai kiértékelő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

2. vizsgarész: 10
4. vizsgarész: 10
5. vizsgarész: 10
6. vizsgarész: 20
7. vizsgarész: 5
8. vizsgarész: 25
9. vizsgarész: 20

Az 54 581 01 0010 54 01 azonosító számú, Földmérő és térinformatikai technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó az 54 581 01 0100 51 03 azonosító számú, Földügyi számítógépes adatkezelő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

2. vizsgarész: 10
3. vizsgarész: 10
5. vizsgarész: 10
6. vizsgarész: 20
7. vizsgarész: 5
8. vizsgarész: 25
9. vizsgarész: 20

Az 54 581 01 0010 54 01 azonosító számú, Földmérő és térinformatikai technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó az 54 581 01 0100 52 01 azonosító számú, Ingatlan-nyilvántartási ügyintéző megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

2. vizsgarész: 10
3. vizsgarész: 10
4. vizsgarész: 10
6. vizsgarész: 20
7. vizsgarész: 5
8. vizsgarész: 25
9. vizsgarész: 20

Az 54 581 01 0010 54 01 azonosító számú, Földmérő és térinformatikai technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó az 54 581 01 0100 52 02 azonosító számú, Térinformatikai menedzserasszisztens megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

2. vizsgarész: 10
3. vizsgarész: 10
4. vizsgarész: 10
5. vizsgarész: 10
7. vizsgarész: 5
8. vizsgarész: 30
9. vizsgarész: 25

Az 54 581 01 0010 54 02 azonosító számú, Térképész technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó az 54 581 01 0100 51 01 azonosító számú, Digitálistérkép-kezelő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

3. vizsgarész: 5
6. vizsgarész: 30
10. vizsgarész: 60
15. vizsgarész: 5

Az 54 581 01 0010 54 02 azonosító számú, Térképész technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó az 54 581 01 0100 51 02 azonosító számú, Fotogrammetriai kiértékelő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

2. vizsgarész: 5
6. vizsgarész: 30
10. vizsgarész: 60
15. vizsgarész: 5

Az 54 581 01 0010 54 02 azonosító számú, Térképész technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó az 54 581 01 0100 52 02 azonosító számú, Térinformatikai menedzserasszisztens megnevezésű részsakképesítéssel rendelkezik

2. vizsgarész: 10

3. vizsgarész: 10

10. vizsgarész: 70

15. vizsgarész: 10”

11. A 18. sorszámú

FÖLDMÉRŐ, TÉRKÉPÉSZ ÉS TÉRINFORMATIKAI TECHNIKUS SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI V. fejezetének 5. pontja helyébe a következő meghatározás lép:

„5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: A földmérő és térinformatikai, illetve a térképész technikus szakképesítések esetében a szakdolgozat minősítését – a segítő szakértő javaslata alapján – a vizsgabizottság állapítja meg. A szakdolgozat megfelel, ha a bizottság legalább 51%-osra minősíti.”

12. A 18. sorszámú

FÖLDMÉRŐ, TÉRKÉPÉSZ ÉS TÉRINFORMATIKAI TECHNIKUS SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI VII. fejezete kiegészül a következőkkel:

„A szakmai vizsgabizottságban való részvételre kijelölt szakmai szervezet: Magyar Földmérési, Térképészeti és Távérzékelési Társaság.”

13. A 21. sorszámú

HOBBIÁLLAT-TENYÉSZTŐ ÉS -FORGALMAZÓ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI IV. és V. fejezete helyébe a következő meghatározás lép:

„IV.

Szakmai követelmények

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1711–09 Az állat és környezete, állat-egészségügyi ismeretek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Beszerzi az állat gondozásához és tartásához szükséges eszközöket, anyagokat

Kialakítja az állat tartási helyét

Biztosítja az állat tartásának optimális környezeti és egészségügyi feltételeit

Hozzászoktatja az állatot környezetéhez

Figyelemmel kíséri az állatok viselkedését, egészségi állapotát

Tájékoztatja az állatorvost az állat egészségügyi állapotáról

Elvégzi az állatok ápolási és gondozási feladatait

Mentesíti az élősködőktől az állatokat

Elvégzi a takarítási és fertőtlenítési feladatokat

Elvégzi az állategészségügyi adminisztrációt

Összeszedi az elhullott állatokat, jelöli azokat, és a kijelölt gyűjtőhelyre viszi

Szükség esetén karanténost végez

Betartja az állatvédelmi és állatjóléti előírásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Az állatok viselkedése
- A Az állatok megfigyelése
- B Az állat környezeti igényei
- A Az etetés és itatás higiéniája
- A Az egészséges és beteg állat életjelenségei
- B A betegséget előidéző kórokok
- A Gyakoribb betegségek kórképei
- A Betegségek gyógykezelése
- C Állat-egészségügyigazgatási alapismeretek
- E Az állatok ápolása, gondozása
- A Az ivóvíz minősége
- C Külső és belső paraziták elleni védekezés
- A Az állatokkal való bánásmód
- A A fertőtlenítés szerepe és alkalmazása
- B Állatnyilvántartás vezetése
- A Teendő állatbetegség esetén
- A Zoonózisok
- B Karanténozás
- A Állatvédelem és állatjóllét

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Állatnyilvántartó programok
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 5 Információforrások kezelése
- 5 Jelképek értelmezése
- 5 Elemi számolási készség

Eszközök ismerete és használata:

- 5 A mosás és fertőtlenítés eszközei
- 5 Az állatápolás eszközei
- 5 Az állatrögzítés eszközei
- 5 A jelölés és azonosítás eszközeinek
- 5 A klímaszabályozás eszközei
- 4 Állatszállító-ketrec, -járművek

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Önállóság
- Kézügyesség
- Pontosság
- Állatszeretet

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Közérthetőség
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztán tartása
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Módszeres munkavégzés
- Ismeretek helyén való alkalmazása
- Helyzetfelismerés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1713–09 Takarmányozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Beszerzi vagy beszereztetni a takarmányt
Raktározza a takarmányt
Előkészíti, feldolgozza a takarmányt
Kiadagolja és kiosztja a takarmányt
Gondoskodik az állatok ivóvíz ellátásáról
Ellenőrzi a takarmány/táplálék minőségét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Takarmányok alkotórészei
- C Takarmányozási alapismeretek (emészthetőség, táplálóérték, energiaérték, értékesülés)
- B Takarmányok csoportosítása, -ismerete
- B Takarmánykiegészítők, adalék- és toxikus anyagok
- A Takarmányok tartósítása, tárolása
- A Takarmányok vizsgálata
- A Takarmányok előkészítése
- A Takarmányok adagolása
- A Takarmányok kiosztása
- A Etető- és itató-berendezések
- A Ivóvízellátás, vitaminitás
- A Mérlegek alkalmazása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 4 Takarmány-optimalizáló programok
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 5 Jelképek értelmezése
- 5 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék

Eszközök ismerete és használata:

- 5 A takarmánytárolás, tartósítás, előkészítés és kiosztás eszközei
- 5 Etető- és itató berendezések
- 5 Mérlegek

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
Felelősségtudat
Önállóság
Pontosság
Szaglás
Állatszeretet

Társas kompetenciák:

Határozottság
Irányítási készség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása
Körütekintés, elővigyázatosság
Ismeretek helyén való alkalmazása
Helyzetfelismerés
Kontroll (ellenőrző képesség)
Tervezés

Információgyűjtés

Numerikus gondolkodás, matematikai készség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1714–06 Munka-, tűz- és környezetvédelem

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Használja a védőfelszereléseket, védőruhákat

Baleset esetén intézkedik

Ellenőrzi a kézi tűzoltó készüléket

Elvégzi a szemét és hulladék kezelését

Kezeli a veszélyes hulladékot

Tevékenységét a törvényi előírások betartásával végzi

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

A Munkavédelmi szabályok, felügyeleti rendszer

A Munkáltató munkavédelmi feladatai

A Munkavállaló munkavédelmi feladatai

A Munkaegészségtan

A Baleset-elhárítás, biztonságtechnika

A Általános tevékenység baleset esetén

A Speciális tevékenység baleset esetén

B A munkahelyi tűzvédelem

A Tűzveszélyes anyagok tárolása

B Tűzoltó anyagok, eszközök és berendezések

B Környezetvédelmi tevékenység

A Állattartó tenyészetek (telepek) környezetkárosító hatása

A Vegyszerek, gyógyszerek és tárolása, kezelése, ártalmatlanítása

B Villamosság biztonságtechnikája

A A fertőtlenítés, csíramentesítés biztonságtechnikája

A Laboratóriumi eszközök, berendezések biztonságtechnikája

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció

5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése

5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

5 Köznyelvi beszédkészség

5 Információforrások kezelése

5 Komplex jelzésrendszerek

5 Munka- és balesetvédelmi eszközök

4 Tűzoltóeszközök

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Felelősségtudat

Önállóság

Pontosság

Türelmesség

Szervezőkészség

Döntésképesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Határozottság

Motiválhatóság

Irányítási készség
Tömör fogalmazás készsége
Közérthetőség
Módszerkompetenciák:
A környezet tisztán tartása
Körütekintés, elővigyázatosság
Módszeres munkavégzés
Felfogóképesség
Értékelés
Kontroll (ellenőrző képesség)
Lényegfelismerés (lényeglátás)
Tervezés
Logikus gondolkodás
Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1727–09 Vállalkozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Ismeri a bolt működéséhez szükséges jogszabályokat,
Kiválasztja a megfelelő vállalkozási formát
Piackutatási feladatokat végez
Elvégzi a szükséges gazdasági számításokat
Üzleti tervet készít
Beszerzi a bolt működéséhez szükséges szakhatósági engedélyeket
Kiválasztja az üzlet finanszírozásához szükséges pénzügyi intézetet
Elkészíti az ügymenethez szükséges szerződéseket
Munkáltatói feladatokat lát el
Meggöti az üzlet biztosítását
Beindítja a vállalkozást
Piacbefolyásolási tevékenységet folytat
Figyelembe veszi a fogyasztói érdekvédelem szabályait

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alapfogalmak
- B Jogszabályok
- B Az egyéni vállalkozás alapításának, működésének, megszüntetésének szabályai
- B Társas vállalkozási formák (kkt., bt., kft.) jellemzői
- C Az üzleti terv felépítése, tartalma
- B Szakhatóságok feladatai, elvárásai
- C Kapcsolatrendszerek
- C A fogyasztóvédelem szabályozása
- C A fogyasztóvédelem intézményrendszere, jogorvoslati lehetőségek
- C Fontosabb szerződéstípusok
- C Szerződések formai és tartalmi követelményei
- C Munkajogi, munkaügyi alapismeretek
- C Biztosítások, biztosító társaságok
- C Pénzügyintézetek
- C A bankválasztás szempontjai
- B Pénzügyi alapismeretek
- B Adózási alapismeretek
- B A foglalkoztatáshoz kapcsolódó társadalombiztosítási alapismeretek
- C Piackutatás jelentősége, módszerei

C Marketingtevékenység végzése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 5 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Tisztesség
Önállóság
Megbízhatóság
Szervezőkészség
Kockázatvállalás
Döntésképeség

Társas kompetenciák:

Kezdeményező-készség
Tömör fogalmazás készsége
Kommunikációs készség
Határozottság
Prezentációs készség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség
Logikus gondolkodás
Rendszerező képesség
Kreativitás
Információgyűjtés
Következtetési képesség
Tervezés
Értékelés
Kontroll (ellenőrzés)
Helyzetfelismerés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1730–09 Tenyésztés, szaporítás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Csoportosítja és szétválogatja az állatokat
Elvégzi a párosításokat
Előkészíti a tenyésztési dokumentumokat
Elvégzi az állatok bírálatát
Elvégzi az állatjelöléseket
Szaporítja az állatokat
Felneveli az utódokat
Gondoskodik a tenyészállatok tartásáról, takarmányozásáról

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alapfogalmak
- B Állatcsoportok kialakításának szempontjai
- B A párosítás szabályai
- B Párosítási terv
- B Fajtastandardok
- B Tenyész kiválasztás

- B Tenyészcél kitűzése
- B Fajtatípus megválasztása
- B Tenyésztési eljárások
- B Szaporítás módjai
- B Ivarérettség, tenyészérettség
- B Ivarzás tünetei, paramétereit, rendellenességei
- B Pároztatás módjai
- B Mesterséges termékenyítés
- B Vemhesség
- B Szülés, ellés, fialás
- B Költés, keltetés, kelés
- B Az utódok felnevelése
- B Anyai tulajdonságok
- B Tenyészállatok tulajdonságai
- B Tenyészállatok tartása, takarmányozása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Állatnyilvántartó programok alkalmazása
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 4 Információforrások kezelése
- 5 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Felelősségtudat
- Önállóság
- Pontosság
- Állatszeretet

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Irányítási készség
- Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

- Kontroll (ellenőrzés)
- Információgyűjtés
- Logikus gondolkodás
- Áttekintő képesség
- Ismeretek helyén való alkalmazása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1731–09 Kereskedelem

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Kapcsolatot tart
- Kialakítja az üzletét
- Beszerzéseket végez
- Készletgazdálkodást folytat
- Kialakítja az árait
- Ismeri a vevők igényeit
- Intézi az értékesítést
- Betartja a pénzügyi szabályokat
- Reklámot készít az üzletnek

Elvégzi az állatok szállítását

Kiállítja a bizonylatokat

Elvégzi a leltározást

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alapfogalmak
- B Kereskedelmi törvény
- C A kereskedelmi egység külső, belső kialakítása
- C Az árubeszerzés módjai, befolyásoló tényezői
- B Az árubeszerzés lebonyolítása
- C A készletezés lebonyolítása
- B A készletgazdálkodás
- B Árképzési stratégiák
- C A vásárlás indítékai, a vásárlási döntés folyamata
- C Termékfelelősség
- C Fogyasztóvédelmi ismeretek
- B Fogyasztói érdekek érvényesítése
- C Hatósági ellenőrzés
- B Kommunikációs elvárások
- C Kommunikációs feladatok
- C Az üzleti tárgyalástervezése, lebonyolítása
- A Az üzleti levelezés szabályai
- B Az értékesítés folyamata
- C A reklámozás módja, eszközei
- B A jó reklám ismérvei
- C A hobbiállatok szállítása
- C Az állatok és a jármű előkészítése
- A A bizonylatok tartalmi és formai követelményei
- C A tenyésztés és a forgalmazás bizonylatai
- A A pénzkezelésre vonatkozó szabályok
- B A számlázás, nyugtaadás szabályai
- A A könyvvitel alapelvei
- B A leltározás módozatai
- A A leltározás adminisztrációs tevékenysége

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 5 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Felelősségtudat

Önállóság

Türelem

Döntésképesség

Külső megjelenés

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Közérthetőség

Motiváló készség

Módszerkompetenciák:
 Helyzetfelismerés
 Értékelés
 Kontroll (ellenőrzés)
 Lényegfelismerés (lényeglátás)
 Új ötletek, megoldások kipróbálása
 Tervezés
 Információgyűjtés
 Logikus gondolkodás
 Áttekintő képesség
 Numerikus gondolkodás, matematikai készség

Az 51 621 01 0000 00 00 azonosító számú, Hobbiaállat-tenyésztő és -forgalmazó megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1711-09	Az állat és környezete, állat-egészségügyi ismeretek
1713-09	Takarmányozás
1714-06	Munka-, tűz- és környezetvédelem
1727-09	Vállalkozás
1730-09	Tenyésztés és szaporítás
1731-09	Kereskedelem

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:

1711-09 Az állat és környezete, állat-egészségügyi ismeretek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Az adott állatfaj optimális környezetének kialakítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Állat-egészségügyi 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%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1713-09 Takarmányozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Az adott állatfajnak megfelelően a rendelkezésre álló takarmányok, kiválasztása, vizsgálata, előkészítése és kiadogolása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Takarmányozástani 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%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1714–06 Munka-, tűz- és környezetvédelem

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások 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%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1727–06 Vállalkozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A vállalkozás létrehozása és működtetése

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:

1730–09 Tenyésztés, szaporítás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Tenyésztési dokumentumok kitöltése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Hobbiállat-fajok tenyésztése

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 60%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1731–09 Kereskedelem

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Kereskedelmi ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

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

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Kereskedelmi szituációs feladat

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%
2. feladat 40%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

Az 51 621 01 0000 00 00 azonosító számú, Hobbiallat-tenyésztő és -forgalmazó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 30
2. vizsgarész: 10
3. vizsgarész: 10
4. vizsgarész: 15
5. vizsgarész: 15
6. vizsgarész: 20

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez, elágazáshoz rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

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

14. A 22. sorszámú

INSZEMINÁTOR SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI V. fejezetének 2. pontjában a 2. vizsgarész meghatározása helyébe a következő megfogalmazás lép:

[A szakmai vizsga részei:]

„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%”

15. A 24. sorszámú

LABORÁLLAT-TENYÉSZTŐ ÉS -GONDOZÓ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI IV. és V. fejezetének helyébe a következő megfogalmazás lép:

„IV.

Szakmai követelmények

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1711–09 Az állat és környezete, állat-egészségügyi ismeretek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Beszerzi az állat gondozásához és tartásához szükséges eszközöket, anyagokat

Kialakítja az állat tartási helyét
Biztosítja az állat tartásának optimális környezeti és egészségügyi feltételeit
Hozzászoktatja az állatot környezetéhez
Figyelemmel kíséri az állatok viselkedését, egészségi állapotát
Tájékoztatja az állatorvost az állat egészségügyi állapotáról
Elvégzi az állatok ápolási és gondozási feladatait
Mentesíti az élősködőktől az állatokat
Elvégzi a takarítási és fertőtlenítési feladatokat
Elvégzi az állategészségügyi adminisztrációt
Összeszedi az elhullott állatokat, jelöli azokat, és a kijelölt gyűjtőhelyre viszi
Szükség esetén karanténórást végez
Betartja az állatvédelmi és állatjóléti előírásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Az állatok viselkedése
- A Az állatok megfigyelése
- B Az állat környezeti igényei
- A Az etetés és itatás higiénája
- A Az egészséges és beteg állat életjelenségei
- B A betegséget előidéző kórok
- A Gyakoribb betegségek kórképei
- A Betegségek gyógykezelése
- C Állat-egészségügyigazgatási alapismeretek
- E Az állatok ápolása, gondozása
- A Az ivóvíz minősége
- C Külső és belső paraziták elleni védekezés
- A Az állatokkal való bánásmód
- A A fertőtlenítés szerepe és alkalmazása
- B Állatnyilvántartás vezetése
- A Teendő állatbetegség esetén
- A Zoonózisok
- B Karanténórást
- A Állatvédelem és állatjólét

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Állatnyilvántartó programok
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 6 Információforrások kezelése
- 5 Jelképek értelmezése
- 6 Elemi számolási készség

Eszközök ismerete és használata:

- 5 A mosás- és fertőtlenítés eszközei
- 5 Az állatápolás eszközei
- 5 Az állatrögzítés eszközei
- 5 A jelölés és azonosítás eszközeinek
- 5 A klímaszabályozás eszközei
- 4 Állatszállító-ketrec, -járművek

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Önállóság

Kézügyesség

Pontosság

Állatszeretet

Társas kompetenciák:

Határozottság

Közérthetőség

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása

Körütekintés, elővigyázatosság

Módszeres munkavégzés

Ismeretek helyén való alkalmazása

Helyzetfelismerés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1713–09 Takarmányozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Beszerzi vagy beszerezteteti a takarmányt

Raktározza a takarmányt

Előkészíti, feldolgozza a takarmányt

Kiadagolja és kiosztja a takarmányt

Gondoskodik az állatok ivóvíz ellátásáról

Ellenőrzi a takarmány/táplálék minőségét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Takarmányok alkotórészei

C Takarmányozási alapismeretek (emészthetőség, táplálóérték, energiaérték, értékesülés)

B Takarmányok csoportosítása, ismerete

B Takarmánykiegészítők, adalék- és toxikus anyagok

A Takarmányok tartósítása, tárolása

A Takarmányok vizsgálata

A Takarmányok előkészítése

A Takarmányok adagolása

A Takarmányok kiosztása

A Etető- és itató-berendezések

A Ivóvízellátás, vitaminitás

A Mérlegek alkalmazása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

1 Elemi szintű számítógép-használat

4 Takarmány-optimalizáló programok

4 Olvasott szakmai szöveg megértése

5 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban

5 Jelképek értelmezése

5 Elemi számolási készség

5 Mennyiségérzék

Eszközök ismerete és használata:

5 A takarmánytárolás, tartósítás, előkészítés és kiosztás eszközei

5 Etető- és itató berendezések

5 Mérlegek

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Felelősségtudat

Önállóság
Pontosság
Szaglás
Állatszeretet

Társas kompetenciák:

Határozottság
Irányítási készség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása
Körütekintés, elővigyázatosság
Ismeretek helyén való alkalmazása
Helyzetfelismerés
Kontroll (ellenőrző képesség)

Tervezés

Információgyűjtés

Numerikus gondolkodás, matematikai készség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1714–06 Munka-, tűz- és környezetvédelem

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Használja a védőfelszereléseket, védőruhákat
Baleset esetén intézkedik
Ellenőrzi a kézi tűzoltó készüléket
Elvégzi a szemét és hulladék kezelését
Kezeli a veszélyes hulladékot
Tevékenységét a törvényi előírások betartásával végzi

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Munkavédelmi szabályok, felügyeleti rendszer
- A Munkáltató munkavédelmi feladatai
- A Munkavállaló munkavédelmi feladatai
- A Munkaegészségtan
- A Baleset-elhárítás, biztonságtechnika
- A Általános tevékenység baleset esetén
- A Speciális tevékenység baleset esetén
- B A munkahelyi tűzvédelem
- A Tűzveszélyes anyagok tárolása
- B Tűzoltó anyagok, eszközök és berendezések
- B Környezetvédelmi tevékenység
- A Állattartó tenyészetek (telepek) környezetkárosító hatása
- A Vegyszerek, gyógyszerek és tárolása, kezelése, ártalmatlanítása
- B Villamosság biztonságtechnikája
- A A fertőtlenítés, csíramentesítés biztonságtechnikája
- A Laboratóriumi eszközök, berendezések biztonságtechnikája

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Köznyelvi beszédképesség
- 5 Információforrások kezelése
- 5 Komplex jelzésrendszerek
- 5 Munka- és balesetvédelmi eszközök
- 4 Tűzoltóeszközök

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
Felelősségtudat
Önállóság
Pontosság
Türelmesség
Szervezőkészség
Döntésképeség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság
Határozottság
Motiválhatóság
Irányítási készség
Tömör fogalmazás készsége
Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása
Körütekintés, elővigyázatosság
Módszeres munkavégzés
Felfogóképesség
Értékelés
Kontroll (ellenőrző képesség)
Lényegfelismerés (lényeglátás)
Tervezés
Logikus gondolkodás
Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1715–09 Műszaki és karbantartási feladatok

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Elvégzi a kisebb karbantartási feladatokat
Folyamatosan javítja, pótolja az elhasználódott berendezési tárgyakat
Rendben tartja a látogatóteret
Készenlétben tartja a karantén helyiségeket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- D Ábrázolás és méretmegadás
- D Építészeti szerkezeti elemek
- C Az építészetben használatos anyagok
- B Az épületekkel szemben támasztott követelmények
- B Állatházak felépítése, típusai
- D Épületgépészeti megoldások
- B Ketrecek, állványok és egyéb állattartó-berendezések
- A Etető- és itató-berendezések
- C A szűrők, szelepek, kapcsolók és motorok ismerete
- A A csíramentes-környezet kialakításának gépei, eszközei
- A Állatjelölés, azonosítás eszközei
- B Az automatizálás eszközei

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Köznyelvi beszédképesség

- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 5 Jelképek értelmezése
- 5 Komplex jelzésrendszerek
- 5 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Kézügyesség

Eszközök ismerete és használata:

- 5 A jelölés és azonosítás eszközei
- 5 Klinikai vizsgálatok eszközei
- 5 A klímazabályozás eszközei
- 5 Labortechnikai eszközök
- 4 Állatműtő berendezései, eszközei
- 5 A mintavétel eszközei

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Felelősségtudat
- Önállóság
- Kézügyesség
- Kitartás
- Rugalmasság

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság
- Határozottság
- Motiválhatóság
- Fogalmazó készség

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztán tartása
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Módszeres munkavégzés
- Figyelem-összpontosítás
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Tervezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1716–09 Tenyésztés és gondozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Tenyészt a takarmányul szolgáló állatokat
- Jelöli és jelölteti az állatot
- Csoportosítja és szétválogatja az állatokat
- Felkészíti az állatot az elszállításra
- Elvégzi az állat nyírását
- Megméri az állatot
- Foglalkozik az állattal (mozgatja)
- Szükség esetén korlátozza az állatot a szabad mozgásban
- Kiválasztja az egymáshoz illő tenyészállatokat
- Biztosítja a tenyészállat speciális igényeinek megfelelő gondozást, elhelyezést
- Tenyészt az állatokat
- Pároztatja az állatokat
- Mesterséges termékenyítést végez, vagy segíti az inszeminátor munkáját
- Felkészül az ellésre/fialásra
- Segít az állat ellésében/fiaztatásban

Elválasztja az utódot
 Gondozza az utódot
 Nyomon követi az utódok fejlődését
 Szelektálást végez
 Tojást szed
 Figyelemmel kíséri a keltetés folyamatát, a kelést
 Elvégzi a fejéssel kapcsolatos teendőket
 Kapcsolatot tart a beszállítókkal, megrendelőkkel
 Beszámol felettesének az állatállományban bekövetkezett változásokról, problémákról
 Ki- és behajtja az állatokat
 Megnyitja az állatházat
 Napi munkarendet állít össze
 Elvégzi a zárás körüli teendőket
 Csoportot vezet

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Az állati szervezet felépítése
- A Testtájékok
- A Szervek, szervrendszerek felépítése, működése
- A Tenyésztési alapfogalmak
- C Domesztikáció és akklimatizáció
- B Külső és belső értékmérő tulajdonságok
- C Örökléstani ismeretek
- A A laborállatok szaporítása, tenyésztése
- A Nemesítés (törzskönyvezés, tenyész kiválasztás, tenyésztési eljárások)
- A Az inbred törzsek és outbred állományok fenntartása
- C A laborállat fogalma, a faj megválasztása
- A A laboratóriumi állatok tartástechnológiája
- B A ritka laboratóriumi állatok tartástechnológiája
- A Az állatok tartós és ideiglenes jelölése
- A Az állatok mérlegelése
- D Az állat mozgatása
- A Az állatok megfogása, rögzítése
- E A fejés munkaműveletei
- A Az állatok megfigyelése
- A Ivartalanítás
- A Laborállatok elhelyezésének állatvédelmi előírásai
- B Az állatszállítás törvényi előírásai
- A Az állatmegfogás, -rögzítés és -jelölés szabályai
- B Állatházak, állatszobák felépítése, típusai
- A Az állatház higiéniai szintjei
- A Zsilipelés
- A Fertőtlenítő, sterilizáló berendezések
- A Karanténozás
- A Mérlegek használata
- A Állatjelölés, azonosítás eszközeinek használata

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 ECDL 3. m. Szövegszerkesztés
- 2 ECDL 4. m. Táblázatkezelés
- 2 ECDL 5. m. Adatbázis-kezelés
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 5 Állatnyilvántartó programok
- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban

- 5 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Köznyelvi beszédképesség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 5 Információforrások kezelése
- 2 Rajz olvasása, értelmezése
- 5 Jelképek értelmezése
- 5 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék

Eszközök ismerete és használata:

- 5 Ketrecek, állványok, állattartó-berendezések
- 5 Az állatrögzítés eszközei
- 5 A jelölés és azonosítás eszközei
- 5 A klímazabályozás eszközei
- 4 Állatszállító-ketrecek, -járművek
- 5 Mérlegek
- 2 A fejőberendezés
- 2 A keltetőgép

Személyes kompetenciák:

- Állatszeretet
- Felelősségtudat
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Önállóság
- Kézügyesség
- Pontosság
- Türelmesség
- Látás
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Szorgalom, igyekezet
- Kitartás
- Külső megjelenés

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság
- Határozottság
- Kapcsolatfenntartó készség
- Udvariasság
- Kapcsolatteremtő készség
- Motiválhatóság
- Irányítási készség
- Fogalmazó készség
- Nyelvhelyesség
- Tömör fogalmazás készsége
- Közérthetőség
- Motiváló készség

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztán tartása
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Módszeres munkavégzés
- Felfogóképesség
- Általános tanulóképesség

Ismeretek helyén való alkalmazása
 Helyzetfelismerés
 Figyelem-összpontosítás
 Értékelés
 Nyitott hozzáállás
 Logikus gondolkodás
 Rendszerekben való gondolkodás
 Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:
 1717–09 Kísérleti tevékenység

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előkészíti az állatot kísérleti/műtéti beavatkozásra
 Előkészíti a kezeléshez szükséges eszközöket, gyógyszereket
 Elősegíti az állat könnyebb kezelhetőségét
 Segíti az állatorvos kísérleti tevékenységét
 Elvégzi a felmerülő konkrét gyógyszereléseket, kezeléseket az állatorvos utasításai alapján
 A műtétek során segíti az állatorvos munkáját: előkészítés, asszisztensi feladatok, utómegfigyelés
 Folyamatosan vezeti a kísérleti naplót
 Beavatkozás után elvégzi a felhasznált eszközök tisztítását, fertőtlenítését
 Kezeli az állatot
 Kezelteti az állatot
 Végrehajtja a mintavételt
 Összeszedi az elhullott állatokat, jelöli azokat, és a kijelölt gyűjtőhelyre viszi
 Előkészíti az elhullott állat boncolását
 Közreműködik a boncolás végrehajtásában
 Elvégzi a boncolás utáni teendőket
 Információt nyújt a tudományos munkákhoz
 Közreműködik a tudományos munkákban
 Folyamatosan részt vesz továbbképzéseken
 Szakfolyóiratokat előfizet, szakirodalmat rendszeresen olvassa
 Oktatja a beosztott diákokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Az állatokkal való kíméletes bánásmód
- A Az állatok rögzítése
- A Az állatok megfigyelése
- A Ivartalanítás
- A Klinikai vizsgálatok
- A Segédkezés az állatorvosi beavatkozásnál
- A Gyógyszer, vitamin beadása
- B Mintavétel, szövettani és kórboncolásos vizsgálatra
- A Az állatok gondozásának, ápolásának állatvédelme
- A Az állatok kezelésének állatvédelme
- B Nemzetközi szabályozás
- B Hazai jogi szabályozás
- B Kísérlet engedélyeztetése
- C Adatok közzététele
- B Fájdalom és nélkülözés
- C Az állatkísérlet méretezése
- A Az érzéstelenítés technikája
- A Az állatmegfogás, -rögzítés és -jelölés

- A Előkészítés injekciózásra, műtetre
- A A vérvétel és vérkezelés módjai
- B Az izotóp-, a fertőző- és a műtéti technika
- C Átszámítás más állatra, emberre
- C A fertőzőtség hatása a kísérleti eredményre
- A A szenvedésmentes halál alkalmazása
- B Állatmentes kísérleti eljárások
- C Statisztikai adatok értékelése
- A Vegyszerek, gyógyszerek és tárolása, kezelése, ártalmatlanítása
- A A fertőtlenítés, csíramentesítés biztonságtechnikája
- A A laboratóriumi eszközök, berendezések biztonságtechnikája

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Köznyelvi beszédkészség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 5 Információforrások kezelése
- 5 Jelképek értelmezése
- 5 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék

Eszközök ismerete és használata:

- 5 Az állatrögzítés eszközei
- 5 A jelölés és azonosítás eszközei
- 5 Klinikai vizsgálatok eszközei
- 5 Labortechnikai eszközök
- 4 Állatműtő berendezéseinek eszközei
- 5 A mintavétel eszközei
- 5 A mosás és fertőtlenítés eszközei
- 5 A csíramentes-környezet kialakításának eszközei

Személyes kompetenciák:

- Állatszeretet
- Megbízhatóság
- Felelősségtudat
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Önállóság
- Kézügyesség
- Pontosság
- Türelmesség
- Látás
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Szorgalom, igyekezet
- Kitartás
- Szaglás

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság
- Határozottság
- Kapcsolatfenntartó készség
- Udvariasság
- Kapcsolatteremtő készség
- Motiválhatóság
- Irányítási készség

Fogalmazó készség
Nyelvhelyesség
Tömör fogalmazás készsége
Közérthetőség
Motiváló készség
Módszerkompetenciák:
A környezet tisztán tartása
Körültekintés, elővigyázatosság
Módszeres munkavégzés
Felfogóképesség
Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Új ötletek, megoldások kipróbálása
Tervezés
Információgyűjtés
Logikus gondolkodás
Rendszerekben való gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1718–06 Gazdálkodás és nyilvántartás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:
Megismeri a munkakörét érintő minőségbiztosítási rendszereket
Nyilvántartást vezet
Bizonylatot, számlát ír
Anyagkezelést, leltározást hajt végre
Kalkulációs számításokat végez
Megismeri a vállalkozás beindításához szükséges előírásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Nemzetközi szabályozás
- B Hazai jogi szabályozás
- C Természeti erőforrások
- C A munkaerő
- C A termelési eszközök
- B Vállalkozási formák
- C Üzleti vállalkozás tervezése
- B Gazdálkodás eredményessége
- B Hitelezés
- B Kommunikáció
- B Konfliktuskezelés
- C Általános jogi ismeretek
- C Jogviszonyok alapjai (tulajdonjog, kötelmi jog)
- B Munkajog, munkaügy
- B A munkanélkülivé válás jogi alapjai
- B Adózási formák
- C Marketing alapfogalmak
- C Piackutatás
- C Termékek, szolgáltatások értékesítése
- C Reklám
- A Számviteli bizonylatok
- A Egyéb bizonylatok
- B Könyvvitel alapelvei, egyszeres könyvvizetés
- A Leltározás, leltár

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
- 4 Eszköz- és anyagnyilvántartó programok
- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 5 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Köznyelvi beszédkészség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 4 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Precizitás
- Felelősségtudat
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Önállóság
- Pontosság
- Türelmesség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Döntésképeség
- Rugalmasság
- Külső megjelenés

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Motiválhatóság
- Nyelvhelyesség
- Közérthetőség
- Motiváló készség

Módszerkompetenciák:

- Felfogóképesség
- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
- Általános tanulóképesség
- Ismeretek helyén való alkalmazása
- Helyzetfelismerés
- Figyelem-összpontosítás
- Értékelés
- Nyitott hozzáállás
- Kontroll (ellenőrzés)
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Tervezés
- Információgyűjtés
- Logikus gondolkodás
- Rendszerekben való gondolkodás
- Áttekintő képesség
- Numerikus gondolkodás, matematikai készség

Az 52 621 02 1000 00 00 azonosító számú, Laborállat-tenyésztő és -gondozó megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1711-09	Az állat és környezete, állat-egészségügyi ismeretek
1713-09	Takarmányozás
1714-06	Munka-, tűz- és környezetvédelem
1715-09	Műszaki és karbantartási feladatok
1716-09	Tenyésztés és gondozás
1717-09	Kísérleti tevékenység
1718-06	Gazdálkodás és nyilvántartás

V.

*Vizsgáztatási követelmények**1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:*

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam elvégzését tanúsító bizonyítvány

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

A képzési programban meghatározott modulzáró vizsga

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1711-09 Az állat és környezete, állat-egészségügyi ismeretek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Az adott állatfaj optimális környezetének kialakítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Állat-egészségügyi 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%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1713-09 Takarmányozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Az adott állatfajnak megfelelően a rendelkezésre álló takarmányok vizsgálata, előkészítése és kiadagolása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Takarmányozástani 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%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1714-06 Munka-, tűz- és környezetvédelem

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások 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%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1715-09 Műszaki és karbantartási feladatok

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A laborállat-tenyésztésben használatos gépek, berendezések működésének ismertetése, működtetése és karbantartása

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:

1716-09 Tenyésztés és gondozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Tenyésztési és gondozási feladatok végrehajtása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Az adott laboratóriumi állat tartástechnológiai igényeinek leírása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Az adott laboratóriumi állattenyésztési és gondozási munkáinak 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 35%

2. feladat 35%

3. feladat 30%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1717-09 Kísérleti tevékenység

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Adott laboratóriumi állaton beavatkozás végrehajtása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Kísérletteni alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

A kezelések, kísérleti eljárások 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 35%

2. feladat 35%

3. feladat 30%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1718–06 Gazdálkodás és nyilvántartás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A rendelkezésre álló bizonylatok kitöltése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

Az 52 621 02 0000 00 00 azonosító számú, Laborállat-tenyésztő és -gondozó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 20

2. vizsgarész: 10

3. vizsgarész: 10

4. vizsgarész: 10

5. vizsgarész: 20

6. vizsgarész: 20

7. vizsgarész: 10

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez, 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: –”**16. A 27. sorszámú**

MÉHÉSZ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI V. fejezetének 1. pontja kiegészül a következőkkel:

„Vizsgáztatás sajátos feltételei:

Gyakorlati vizsga csak április 15. és szeptember 15. között szervezhető.”

17. A 38. sorszámú

HÚSIPARI TERMÉKGYÁRTÓ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI IV. és V. fejezetének helyébe a következő meghatározás lép:

„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 fertőtlenítő szerek
- 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 tisztán tartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510–06 Gyártás előkészítése és befejezése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez
Átvesszi 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 beszéd-készség
- 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

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

Zsírsvövetet 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 Kábitás

B Szúrás, 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
- Monotóniatűrés

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztán tartása
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Figyelem-összpontosítás
- Intenzív 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:

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, húsban végbemenő folyamatok, osztályozás
- C Romlások fajtái
- C Kémiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- C Biológiai tartósítás alatti folyamatok, módjai
- C Gyártási szalonna
- C Belsőségek
- B Jelleg-, íz- és színekialakítók
- 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 tisztán tartása
Rendszerben való gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0546–06 Késztermékgyártás és -értékesítés a húsiparban

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 Húsipari gépek, berendezések rajzának olvasása, értelmezése
- 3 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Monotóniatűrő
Erős fizikum
Tűrőképesség
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság
Kapcsolatteremtő készség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása
Körütekintés, 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 tisztán tartása

Figyelem-összpontosítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0550–06 Húsipari értékesítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kereskedelembe 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 tisztán tartása

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

Kábítást 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 Kábítás
- B Vágás, véreztetés
- B Kopasztás, testmosás
- B Bontás, zsigerelemelés
- B Darabolás, csontozás, filézés
- B Csomagolás
- D Elsődleges feldolgozás berendezései
- C Hús összetétele, felépítése, húsban végbemenő folyamatok, osztályozás
- C Gyártási szalonna
- C Belsőségek
- C Jelleg-, íz- és színekialakítók
- C Természetes, mesterséges belek 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
- Monotóniatűrés

Tűrőképesség

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása

Körütekintés, 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:

Monotóniatűrés

Tűrőképesség

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0553–06 BOLTÍ HÚSFELDOLGOZÁS

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Halat pikkelyez, zsigereit

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

Segítőkézség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása

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 tisztán tartása

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 tisztán tartása

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 Kábitás
- B Szúrás, 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:

- Körültekintés
- 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 fej
- 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 Vízfelvonás 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 kéztartás

Társas kompetenciák: –

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása

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 szúr, elvéreztet

Szörtelenít, tisztít

Bőrt fej

Elvégzi a kopasztást

Testet mos

Testet bont, zsigerel, tisztít

Testet hasít, tisztít

Belsőséget 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

Kereskedelembe 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 Kábitás
- 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, húsban 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 Vízfelvonás 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 Étekezési 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 beszédképesség
- 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 tisztán tartása

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

Zsírsvövetet feldolgoz, olvasztást, szétválasztást végez

Emlőállatot 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 Kábitás
- 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, húsban végbemenő folyamatok, osztályozásuk
- B Gyártási szalonna
- B Belsőségek
- B Jelleg-, íz- és színekialakítók
- 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, 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

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 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:

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 fejt
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
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 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 színiakalakítók
- 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
- 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 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:

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

Szörtelenít, 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 Vízfelvonás 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 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 beszéd-készség
- 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 Szarvázaru 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 szúr, elvéreztet
Szórtelenít, 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 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, szőrtelenítés
- 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:

Kézügyesség

Erős fizikum

Stabil kéztartás

Társas kompetenciák: –

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztán tartása

Körültekintés, elővigyázatosság

Figyelem-összpontosítás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1128–06 Vágóhídi munkás kiegészítő modulja a húsipari termékgyártó szakképzéshez

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

Emlőszövetet 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

Emlőszövet feldolgozásával hőkezelt húskészítményeket gyárt

Emlőszövet feldolgozásával sózott, pácolt húskészítményeket gyárt

Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál

Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket

Vállalkozást indít, működtet

Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat

Emlőszövet 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 színekialakítók
- 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, 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 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 beszédképesség
- 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 tartósítóiipari nyersanyag-feldolgozás
0545–06	Másodlagos feldolgozás
0546–06	Késztermékgyártás és -értékesítés a húsiparban

A 31 541 01 0100 21 01 azonosító számú, Baromfifeldolgozó megnevezésű részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509–06	A munkakezdés feladatai
0510–06	Gyártás előkészítése és befejezése
0551–09	Baromfifeldolgozás

A 31 541 01 0100 21 02 azonosító számú, Belfeldolgozó megnevezésű részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509–06	A munkakezdés feladatai
0552–06	Belfeldolgozás

A 31 541 01 0100 31 01 azonosító számú, Bolti hentes megnevezésű részsakképesítés 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 részsakképesítés 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 részsakképesítés 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
0556–09	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:

Tehnológiai/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 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, szórtelenítését, 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, húсок 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 húsiparban

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 Baromfifeldolgozók kiegészítő modulja a húsipari 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 Belfeldolgozók kiegészítő modulja a húsipari 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 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 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 Halfeldolgozók kiegészítő modulja a húsipari 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 Szarazáru készítők kiegészítő modulja a húsipari 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 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 részszakképesítéshez 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, Bőrfeldolgozó 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 Bőrfeldolgozó 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 részszakképesítéssel 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 szempontja: –”

18. A 44. sorszámú

VÁGÓÁLLAT-MINŐSÍTŐ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI V. fejezetének 2. pontjában a 2. vizsgarész meghatározása helyébe a következő megfogalmazás lép:

[A szakmai vizsga részei:]

„2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0558–06 Minősítés feltételei, eszközei, dokumentálása

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A minősítés feltételei

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

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

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Minősítés dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 90 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%

2. feladat 40%”