

KÉPZÉSI PROGRAM

1. Alapadatok

1.1.	Képzés megnevezése	Kézműves élelmiszerkészítő
1.2.	Szakmajegyzék száma (ha releváns)	-
1.3.	Programkövetelmény azonosítójának megnevezése és száma (ha releváns)	07214010
1.4.	Jogszabály alapján folytatott képzés esetén a meghatározó jogszabály (ha releváns)	-
1.5.	A képzés célja	A képzésben résztvevő sajátítsa el a kézműves ételkészítéshez szükséges elméleti ismereteket, gyakorlati kompetenciákat, melyek birtokában képessé válik feladatai önálló ellátására.
1.6.	A képzés célcsoportja	A bemeneti feltételekkel rendelkező, Kézműves élelmiszerkészítő szakképesítés követelményeit elsajátítani kívánó érdeklődők.

2. A képzés során megszerzhető kompetenciák (képzési kimenetek)¹

ISMERET

2.1.	Ismeri az alapanyagok jellemzőit, élettani hatásait. Érti az alapanyagok előkészítésének műveleteit és azok hatását a késztermékekre.
2.2.	Tudatában van a tartósítási eljárások során bekövetkező változásoknak.
2.3.	Ismeri a tejtermékek, házi tészták, kenyér péksütemény, mézeskalács készítésének műveleteit.
2.4.	Ismeri a vágóállatok testtájait, vágástechnológiáját.
2.5.	Ismeri a húskészítmények főbb műveleteit.
2.6.	Alapszinten ismeri az egyéni vállalkozás, östermelő és gazdasági társaságok vállalkozási formáit és kapcsolódó fogalmait.
2.7.	Tisztában van adminisztrációs kötelezettségeivel.
2.8.	Számítógépes felhasználói alapismeretekkel rendelkezik.
2.9.	Ismeri a gazdaságos anyagfelhasználás és hulladék minimalizálás alapelveit.

KÉPESSÉG

2.10.	Kézműves eljárással előkészíti az alapanyagokat feldolgozásra és tartósításra.
2.11.	Savanyúságot készít.
2.12.	Tej alapú italokat, joghurtot, túrót, sajtot készít.
2.13.	Házi tésztát, kenyeret, pék- és uzsonnasüteményeket készít.
2.14.	Húsokat darabol, feldolgoz.
2.15.	Termékeit értékesíti.

¹ További sorokkal bővíthető

2.16.	Vállalkozást működtet.
2.17.	Dokumentumokat tölt ki.

ATTITÚD

2.18.	Betartja a termékbiztonsági követelményeket, alkalmazza az élelmiszerelőállítás során a higiéniai előírásokat.
2.19.	Törekszik a gazdaságos anyagfelhasználás megvalósítására. Elkötelezett a környezettudatos hulladékkezelésben.
2.20.	Termékei megjelenésénél törekszik az esztétikus, piacképes termék előállításra.
2.21.	A vevői tájékoztatás és értékesítés során udvarias magatartást tanúsít.
2.22.	Betartja a Magyar Élelmiszerkönyv sütőipari termékekre és a száraztésztákra vonatkozó fejezeteit.

AUTONÓMIA, FELELŐSSÉG

2.23.	Felelős élelmiszerelőállítást végez a fogyasztó minőségi élelmiszerral való ellátása érdekében.
2.24.	Munkája során betartja a tűz- és munkavédelmi szabályokat.
2.25.	Tevékenységet a mindenkor hatályos jogszabályok szerint végzi, feladatait önállóan határozza meg.
2.26.	Tevékenysége során betartja a vállalkozások működtetésével kapcsolatos jogszabályokat.

3. A képzésbe történő bekapcsolódás feltételei

3.1.	Iskolai végzettség	Alapfokú iskolai végzettség
3.2.	Szakmai végzettség	-
3.3.	Szakmai gyakorlat	-
3.4.	Egészségügyi alkalmasság	Szükséges
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-
3.6.	Egyéb feltételek	-

4. A képzésben való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	Jelenléti ív / képernyőfotó
4.2.	Megengedett hiányzás mértéke, meghaladásának következményei	20%. Amennyiben a képzésben résztvevő túllépi a megengedett hiányzás mértékét, a felnőttképzőnek jogában áll a felnőttképzési szerződést felbontani.
4.3.	Egyéb feltételek	-

5. Tervezett képzési idő

	Tananyagegység megnevezése	Óraszám
5.1.	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás	32
5.2.	Tejtermék előállítás	108
5.3.	Sütőipari termékek, házi tészták	64
5.4.	Húskészítmények	64
5.5.	Élelmiszerelőállítás szabályozása, vállalozási ismeretek	32
5.3.	Összes óraszám	300

6. Tananyagegységek²

	A tananyagegységek megnevezése
6.1.	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás
6.2.	Tejtermék előállítás
6.3.	Sütőipari termékek, házi tészták
6.4.	Húskészítmények
6.5.	Élelmiszerelőállítás szabályozása, vállalozási ismeretek

6.1. Tananyagegység

6.1.1.	Megnevezése	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás
6.1.2.	Tananyagegység célja:	A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsák el a kis mennyiségű, - elsősorban kézműves eljárással – élelmiszerek előállítását és értékesítését főleg a végső fogyasztók számára. Kézműves keretek között zöldség-, gyümölcs feldolgozás ezen belül tartósítással és savanyítással készülő termékeke előállítását.
6.1.3.	Tartalma	<u>Alapanyagok és felhasználásuk</u> Alapanyagok jellemzői, élettani hatásai Alapanyagok előkészítése feldolgozásra Minőségi eltérések, felhasználási lehetőségek <u>Tartósítás</u> A tartósítási eljárások során bekövetkező változások A tejsavas erjesztés és az ecetsavas tartósítási eljárások <u>Savanyúság készítése</u> Savanyú káposzta, kovászos uborka, ecetes uborka, ecetes almapaprika, ecetes cékla, vegyes savanyúság
6.1.4.	Összes órászáma	32
6.1.5.	Munkaforma	Blended learning

² További tananyagegységekkel bővíthető

6.1.6.	Módszerek	Előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, bemutatás, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projektmódszer, önálló tanulás
6.1.7.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	16

6.2. Tananyagegység

6.2.1.	Megnevezése	Tejtermék előállítás
6.2.2.	Tananyagegység célja:	A képzésben résztvevő ismerje meg a tejtermékek előállításának elméletét és gyakorlatát.
6.2.3.	Tartalma	Az alapanyagok jellemzői A tejfeldolgozás kézműves eljárásai. A tejtermékek elkészítésének előállításának műveletei, technológiái, paraméterei és eszközei A joghurt, kefir, túró, sajt Tej alapú italok
6.2.4.	Összes óraszám	108
6.2.5.	Munkaforma	Blended learning
6.2.6.	Módszerek	Előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, bemutatás, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projektmódszer, önálló tanulás
6.2.7.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	54

6.3. Tananyagegység

6.3.1.	Megnevezése	Sütőipari termékek, házi tészták
6.3.2.	Tananyagegység célja:	A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevők ismerjék meg az alapanyagok jellemzőit. Ismerkedjenek meg a házi tészták és péksütemények kézműves eljárásaival. Megtanulják a különféle tésztafélék elkészítését.
6.3.3.	Tartalma	A házi tészták alapanyagai és készítésének műveletei A kenyér alapanyagai és készítésének műveletei A péksütemény alapanyagai és készítésének műveletei A mézeskalács alapanyagai és készítésének műveletei Az uzsonnasütemények alapanyagai és készítésének műveletei Kézműves eljárások A Magyar Élelmiszerkönyv sütőipari termékekre és a száraztésztákra vonatkozó fejezetei
6.3.4.	Összes óraszám	64
6.3.5.	Munkaforma	Blended learning
6.3.6.	Módszerek	Előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, bemutatás, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projektmódszer, önálló tanulás
6.3.7.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	32

6.4. Tananyagegység

6.4.1.	Megnevezése	Húskészítmények
6.4.2.	Tananyagegység célja:	A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevők ismerjék meg a kézműves keretek között végzett húsfeldolgozás folyamatait.
6.4.3.	Tartalma	A vágóállatok testtájai, felhasználhatóságuk Vágástechnológiák A húskészítmények főbb műveletei Sózás, pácolás, füstölés, főzés, sütés, abálás, darálás, fűszerezés, töltés. Húsok darabolása (sertés, baromfi) Hurka, kolbász, tepertő, sózott és abált szalonna készítése
6.4.4.	Összes óraszám	64
6.4.5.	Munkaforma	Blended learning
6.4.6.	Módszerek	Előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, bemutatás, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projektmódszer, önálló tanulás

6.4.7.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	32
--------	---	----

6.5. Tananyagegység

6.5.1.	Megnevezése	Élelmiszerelőállítás szabályozása, vállalozási ismeretek
6.5.2.	Tananyagegység célja:	A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevők ismerjék meg az élelmiszer-előállítás legfontosabb jogszabályait, előírásait a biztonságos termék-előállítás érdekében. Ismerjék meg az élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló vállalozási formákat, és a vállalozás létrehozásával, működtetésével, megszüntetésével kapcsolatos feladatokat.
6.5.3.	Tartalma	<p><u>Élelmiszerelőállítás szabályozása</u></p> <p>A termékek fogyasztók számára előnyös tulajdonságai, felhasználhatóságuk, értékesítési lehetőségük</p> <p>Az élelmiszerek termékek jelölésére vonatkozó szabályok</p> <p>Az emberi emésztés folyamata, az egyes tápanyagok élettani hatásai</p> <p>A gazdaságos anyagfelhasználás, hulladék minimalizálás alapelvei</p> <p><u>Vállalozások gazdaságos üzemeltetése</u></p> <p>Az egyéni vállalozás, östermelő és gazdasági társaságok vállalozási formái és kapcsolódó fogalmi (jövedelmezőség, ráfordítás, árképzés, hozam, pénzügyi tranzakciók, hitel, adó, pályázat, eladásösztönzés, fogyasztóvédelem)</p> <p><u>Kézműves tevékenység dokumentumai</u></p> <p>Szerződések, megállapodások, számlák, élelmiszer előállítási tevékenységhez előírt dokumentumok</p> <p><u>Számítógépes alapismeretek</u></p> <p>Nyilvántartások, dokumentáció vezetése</p> <p>Levelező programok</p> <p>A hivatalos levél tartalmi elemei</p>
6.5.4.	Összes óraszám	32
6.5.5.	Munkaforma	Blended learning
6.5.6.	Módszerek	Előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, bemutatás, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projektmódszer, önálló tanulás
6.5.7.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	16

7. Csoportlétszám

7.1.	Maximális csoportlétszám (fő)	40
------	-------------------------------	----

8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A képzési folyamatba iktatott ellenőrzések formái:

- diagnosztikus értékelés: a képzés kezdetén, a résztvevők előzetes tudásának feltárására irányul.
Formája: *Alap természettudományos és műszaki ismereteket felmérő kérdőív, tesztfeladat*
- formatív értékelés: a tanulási folyamatba ágyazott értékelés, amely az esetleges hibák feltárására és azok javítására irányul.
Formája: *Számonkérés tananyagegységenként, szóban és írásban (jelenléti és online végrehajtással)*
- szummatív értékelés: lezáró, minősítő értékelés a tananyagegységek végén az alábbi táblázat szerint.

Ütemezése: a képzés végén.

Formája: Írásbeli és projekt feladat

1. Írásbeli teszt

A feladatsort a tantárgyat tanító oktató állítja össze, mely tartalmaz rövidválaszos feladatokat, kifejtést igénylő feladatokat, feleltválasztós feladatokat, igaz-hamis eldöntendő feladatokat, forrásanyag feldolgozását igénylő feladatokat.

Témakörök:

- Élelmiszer-előállítási és forgalmazási jogszabályi ismeretek
- Élelmiszer-előállításra vonatkozó higiéniai előírások
- Élelmiszer-előállításra vonatkozó minőségbiztosítási és nyomon követhetőségi előírások
- Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jelölési előírások
- Élelmiszer-előállításra vonatkozó munkavédelmi szabályok

2. Projekt feladat

Élelmiszerek kézműves eljárással történő előállítása

- A vizsga során keletkező dokumentum:
 - értékelőlap vagy osztályozó ív
- A tevékenység tartalma, időtartama, helyszíne:
 - Írásbeli feladat: 120 perc, projekt feladat: 300 perc
 - Írásbeli feladat: elméleti oktatás helyszíne, projekt feladat: gyakorlati hely

A képzést lezáró vizsga akkor tekinthető eredményesnek, ha az előírt feladat végrehajtása eléri legalább az 40%-os eredményt.

Minősítések:

- megfelelt 40 - 100%
- nem felelt meg 0 - 39%

Sikertelen képzést lezáró vizsga legfeljebb kétszer alkalommal ismételhető.

A tanúsítvány kiállításának és ezzel a szakmai képesítő vizsgára bocsátásnak a feltétele, a képzést lezáró vizsga sikeres teljesítése.

9. A képzés zárása

9.1.	A képzést záró dokumentum megnevezése	Tanúsítvány
------	---------------------------------------	-------------

10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

10.1.	Személyi feltételek (oktatókkal szemben támasztott követelmények)	<p><u>Elméleti oktatáshoz</u> a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktató.</p> <p><u>Gyakorlati oktatáshoz</u> a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.</p>
10.2	Személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatása megbízási szerződéssel, vagy munkaszerződéssel.
10.3.	Tárgyi feltételek (képzés megvalósításához szükséges tárgyi eszközök)	<p>Elméleti oktatáshoz a képzésben résztvevők létszámának megfelelő, azok befogadásra, alkalmas zárt, fűthető helyiség, ivóvíz lehetőség, mosdóhelyiség, vízöblítéses WC biztosítása.</p> <p>Gyakorlati képzéshez szükséges:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mérlegek • térfogatmérő eszközök • munkavédelmi eszközök • gáztűzhely, sütő • passzírozó, botmixer, gyümölcscentrifuga, lassú prés • kézi hámozók, befőttes üvegek, dunsztoló eszközök • húsdaráló, hurkatöltő • sajtvaszon, alvadékszűrő eszközök, sajtformázó eszközök • tésztakeverő gép, házi tésztanyújtó, -vágó gép, nyújtófa, tésztaszaggató formák, kézi és gépi habverő • hőmérők (-20 ÷ +220 °C méréstartományban) • szakosított terméktároláshoz hűtők és fagyasztók • rozsdamentes eszközök (asztalok, tepsik, fazekak, lábosok, tálak, tárolóedények, reszelők, merőkanalak, kések) • egyéb a termékek előállításához szükséges kéziszerszámok
10.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket a képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.
10.3.	Egyéb speciális feltételek	-

Minősítés helye, időpontja: Budapest, 2022. június 10.

Képzési programot kidolgozó intézmény neve és címe:

Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum

1062 Budapest, Andrassy út 63-65.



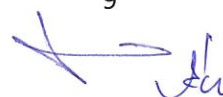
Ács Anikó Ágnes
Szakértő
FSZ/2020/000148



Molnár Zoltán
Főigazgató



Földesi Gyula
Kancellár



A képzési program előzetes minősítését megrendelő felnőttképző
neve: **Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum**
székhelye: **1062 Budapest, Andrássy út 63-65.**
engedély száma: **E/2021/000028**

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzési program megnevezése:	Kézműves élelmiszerkészítő
Képzés besorolása:	szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzés
Kapcsolódó programkövetelmény száma:	07214010
Képzés összes óraszámja:	300 óra

A képzési program vizsgálata során az alábbi megállapításokat teszem:

- A képzési program tartalma megfelel a hatályos Felnőttképzési törvény (2013. évi LXXVII. tv.) és vonatkozó rendeleteiben, valamint a Szakképzési törvény (2019. évi LXXX. tv.) és vonatkozó rendeleteiben foglaltaknak.
- A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon a képzés célcsoportja számára megszerezhető a képzési programban meghatározott kompetenciák.
- A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva, és az összefűzésre úgy került sor, hogy annak szétválasztására sérülésmentesen nincs lehetőség.

A képzési program előzetes minősítését végző szakértő: **Ács Anikó Ágnes**
Engedély szám: **FSZ/2020/000148**
Minősítés helye: **Budapest**
Minősítés időpontja: **2022. június 10.**



aláírás

