

Az 59. sorszámú Kistermelői élelmiszerelőállító megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 18
- 1.2. Részszakképesítés megnevezése: Kistermelői élelmiszerelőállító
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 560-840

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése
 - 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
 - 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.
- 2.2. Szakmai előképzettség: -
- 2.3. Előírt gyakorlat: -
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 40%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 60%
- 2.8. Szintvizsga: -
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részsakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részsakképesítéssel betölthető munkakörök
3.1.2.	5115	Piaci, utcai árus	Piaci, utcai zöldséges
3.1.3.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörfőző
3.1.4.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Fehérsajtkészítő
3.1.5.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Gomolyaalapanyag-készítő
3.1.6.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Kefír-, joghurtkészítő
3.1.7.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Keményajt-készítő
3.1.8.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Lágysajt-kezelő
3.1.9.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajt- és vajkészítő
3.1.10.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtkészítő
3.1.11.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejfeldolgozó
3.1.12.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejföl- és túrókészítő
3.1.13.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Gyümölcsfeldolgozó
3.1.14.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Káposztasavanyító
3.1.15.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Zöldség szárító
3.1.16.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Zöldség tartósító
3.1.17.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Cefréző
3.1.18.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Gyümölcslékészítő
3.1.19.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpkészítő
3.1.20.	7111-14	Húsfeldolgozó	Disznósajtkészítő
3.1.21.	7111-24	Húsfeldolgozó	Húsfüstölő
3.1.22.	7111-30	Húsfeldolgozó	Kézi csontozó (húsipari)
3.1.23.	7111-31	Húsfeldolgozó	Kolbászkészítő
3.1.24.	7111-44	Húsfeldolgozó	Szárazáru készítő
3.1.25.	7111-48	Húsfeldolgozó	Zsírolvasztó
3.1.26.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Péksütemény készítő
3.1.27.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Pereckészítő
3.1.28.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Mézeskalács-készítő
3.1.29.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Tésztakészítő

3.2. A részsakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Kistermelői élelmiszerelőállítóként komplex feladatokat végez. Tevékenységi körének megfelelően az alapanyag előállításán keresztül a feldolgozáson át, az elkészített élelmiszer értékesítéséig.

A tevékenység során figyelembe veszi környezetének hagyományait, a tájegység jellegéből adódó egyedi lehetőségeket.

Munkája során betartja a mindenkor érvényben lévő jogszabályi előírásokat, különös figyelmet fordít a higiéniai-, munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokra.

Az általa előállított élelmiszeripari termékeket az előállítás helyének megfelelő régióon belül vagy a régióhoz közel értékesíti, mely történhet piacon, a kistermelő által végzett házhozszállítással, vagy vendégasztal szolgáltatás keretében.

A részsakkképesítéssel rendelkező képes:

- kis mennyiségű általa megtermelt alaptermékkel vagy az általa betakarított, összegyűjtött vadon termő alaptermékkel vagy saját beszerzésű alapanyagból készített termékkel közvetlenül a fogyasztót ellátni,
- falusi vendégasztalt üzemeltetni,
- kistermelői zöldség- és gyümölcskészítményeket az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével előállítani,
- kistermelői húsfeldolgozást végezni az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével,
- kistermelői, kézműves sütőipari termékeket készíteni az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével,
- kistermelői, kézműves cukrász- és édesipari termékeket készíteni az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével,
- kistermelői, erjedésipari termékeket készíteni az élelmiszerbiztonság, higiéniai és jövedéki előírások figyelembevételével,
- kistermelői, kézműves tejtermékeket, sajtot készíteni az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével,
- kulturált életvitelt folytatni,
- konyhai-, élelmezési bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását összehangolni,
- szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat kitölteni,
- pályázatokat előkészíteni,
- állategészségügyi, állatjóléti, környezetvédelmi szabályokat betartani,
- falusi vendéglátóhelyet kialakítani, berendezni,
- termények felhasználásának előkészítését, házi feldolgozását elvégezni,
- szabadtéri étkezést megvalósítani (szabadtűzön),
- árubeszerzést végezni,
- szakhatóságokkal kapcsolatot tartani,
- gondoskodni az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. biztonságos tárolásról,
- háztartási és konyhai eszközöket, gépeket kezelni,
- munka tűz-, és környezetvédelmi szabályokat betartani,
- dokumentációt vezetni,
- készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántartani,
- szelektív hulladékgyűjtést megvalósítani.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakkképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	11613-16	Élelmiszeripari áruismeret kistermelőknek
4.4.	11614-16	Kistermelői tartósítási módok
4.5.	11615-16	Kistermelői zöldség- és gyümölcsfeldolgozás
4.6.	11616-16	Kistermelői húsfeldolgozás
4.7.	11617-16	Kistermelői sütő-, cukrász- és édesipari termékek előállítása
4.8.	11618-16	Erjedésipari és jövedéki ismeretek alapjai kistermelőknek
4.9.	11619-16	Kistermelői tejtermékek és sajt előállítása
4.10.	11620-16	Higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek
4.11.	11034-16	Üzemgazdaság, ügyvitel

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	11613-16	Élelmiszeripari áruismeret kistermelőknek	szóbeli
5.2.4.	11614-16	Kistermelői tartósítási módok	szóbeli
5.2.5.	11615-16	Kistermelői zöldség- és gyümölcsfeldolgozás	gyakorlat, szóbeli
5.2.6.	11616-16	Kistermelői húsfeldolgozás	gyakorlat, szóbeli
5.2.7.	11617-16	Kistermelői sütő-, cukrász- és édesipari termékek előállítása	gyakorlat, szóbeli
5.2.8.	11618-16	Erjedésipari és jövedéki ismeretek alapjai kistermelőknek	gyakorlat, szóbeli
5.2.9.	11619-16	Kistermelői tejtermékek és sajt előállítása	gyakorlat, szóbeli
5.2.10.	11620-16	Higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek	szóbeli, írásbeli
5.2.11.	11034-16	Üzemgazdaság, ügyvitel	írásbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Különböző zöldség-, gyümölcskészítmények technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.**

A vizsgafeladat ismertetése: A zöldség-, gyümölcskészítmények típusához (szárított, vagy aszalt, savanyított, vagy konzerv) megfelelő alapanyagok felhasználásával kistermelői tartósítóipari terméket készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc

A vizsgafeladat aránya: 60%

vagy

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Különböző húskészítmények technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.**

A vizsgafeladat ismertetése: A húskészítmények előállításához szükséges megfelelő alapanyagok felhasználásával kistermelői húskészítményt állít elő, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc

A vizsgafeladat aránya: 60%

vagy

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Különböző sütő-, cukrász, illetve édesipari technológiai műveletek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.**

A vizsgafeladat ismertetése: Sütő-, cukrász illetve édesipari termékek előállításához szükséges alapanyagok felhasználásával kistermelői sütő-, cukrász illetve édesipari termékeket készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat aránya: 60%

vagy

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Különböző erjedésipari technológiai műveletek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.**

A vizsgafeladat ismertetése: Kézműves erjedésipari termékek előállításához szükséges alapanyagok felhasználásával kistermelői erjedésipari termékeket készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc

A vizsgafeladat aránya: 60%

vagy

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Különböző tejtermékek (a friss fogyasztású, savanyított, alvasztott, tartós termékek, valamint a vaj, sajt, ömlesztett sajt, túró), technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.**

A vizsgafeladat ismertetése: Kézműves tejtermékek előállításához szükséges alapanyagok felhasználásával kistermelői tejtermékeket készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat aránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Gazdasági feladatok**

A vizsgafeladat ismertetése: A feladatlap az ismeretek alkalmazását, az alapvető számítási, ügyviteli feladatok elsajátítását méri fel: vállalkozási alapfogalmak, vállalkozások indítása, működtetése, fejlesztése, marketing tevékenység, ügyviteli, számviteli és pénzügyi alapismeretek, nyomtatványok használata, levelezés, szövegszerkesztés, táblázatkezelés.

Az írásbeli vizsgatevékenység részei: Egyszerű számítási feladat (árumegrendelés mennyiségének, a vásárlás összegének meghatározása, órabérszámítás stb.). Nyomtatvány (pl. pénzfeladás, számla) kitöltése.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc

A vizsgafeladat aránya: 10%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek**

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő „*Élelmiszeripari áruismeret kistermelőknek*”, valamint „*Higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek*” modulok témaköreinek mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 15%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Élelmiszeripari tartósítási módok**

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő „*Kistermelői tartósítási módok*” modul témaköreinek mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 15%

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

Az 5.3.1 pontban szereplő gyakorlati vizsgatevékenység **A) vizsgafeladata** a

- 11615-16 Kistermelői zöldség- és gyümölcsfeldolgozás
- 11616-16 Kistermelői húsfeldolgozás
- 11617-16 Kistermelői sütő-, cukrász- és édesipari termékek előállítása
- 11618-16 Erjedésipari és jövedéki ismeretek alapjai kistermelőknek
- 11619-16 Kistermelői tejtermékek és sajt előállítása

megnevezésű követelménymodulok közül legalább **kettőnek** a vizsgafeladatait tartalmazza. A gyakorlati tételsor összeállításakor – a vizsgahelyszín adottságait figyelembe véve – a kiválasztott követelménymodulok tartalmának megfelelő kérdéssort kell összeállítani (a két modul súlyaránya ebben az esetben 30-30%, tehát összesen 60%-nak megfelelő arányú). Javítóvizsga esetében a 315/2013. (VIII. 28.) Kormányrendelet 3.§ szerint kell a javítóvizsgát lefolytatni.

A részszakképesítéssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A

- 6.1. **A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék**
- 6.2. Konyhai berendezések, felszerelések és gépek
- 6.3. Takarító eszközök, gépek
- 6.4. Szabadtűzön főzés eszközei és berendezései
- 6.5. Kistermelői zöldség- és gyümölcsfeldolgozás gépei, eszközei
- 6.6. Kistermelői húsfeldolgozás gépei, eszközei
- 6.7. Kistermelői sütőipari termék előállítás gépei, eszközei
- 6.8. Kistermelői cukrász-, édesipari termék előállítás gépei, eszközei
- 6.9. Kistermelői erjedésipari termék előállítás gépei, eszközei
- 6.10. Kistermelői tejtermék előállítás gépei, eszközei
- 6.11. Kistermelői tartósításhoz kapcsolódó eszközök, berendezések

7. EGYEBEK