

**A 60. sorszámú Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 08
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

**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: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
  - 3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
  - 2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

### 3. PÁLYATÜKÖR

#### 3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

3.1.1.	A FEOR száma	B FEOR megnevezése	C A szakképesítéssel betölthető munkakörök
3.1.2.	5242	Házvezető	Gazdaasszony
3.1.3.	9237	Háztartási alkalmazott	Falusi vendéglátó
3.1.4.	5115	Piaci, utcai árus	Háztartási alkalmazott
3.1.5.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Piaci, utcai zöldséges
3.1.6.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sörfőző
3.1.7.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Fehérsajtkészítő
3.1.8.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Gomolyaalapanyag-készítő
3.1.9.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Kefir-, joghurtkészítő
3.1.10.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Keményajt-készítő
3.1.11.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Lágysajt-kezelő
3.1.12.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajt- és vajkészítő
3.1.13.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtkészítő
3.1.14.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejfeldolgozó
3.1.15.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Tejföl- és túrókészítő
3.1.16.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Gyümölcsefeldolgozó
3.1.17.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Káposztaszavanyító
3.1.18.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Zöldség szárító
3.1.19.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Zöldség tartósító
3.1.20.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Cefréző
3.1.21.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Gyümölcslékészítő
3.1.22.	7111-14	Húsfeldolgozó	Szörpészítő
3.1.23.	7111-24	Húsfeldolgozó	Disznósajtkészítő
3.1.24.	7111-30	Húsfeldolgozó	Húsfüstölő
3.1.25.	7111-31	Húsfeldolgozó	Kézi csontozó (húsipari)
3.1.26.	7111-44	Húsfeldolgozó	Kolbászkészítő
3.1.27.	7111-48	Húsfeldolgozó	Szárazáru készítő
3.1.28.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Zsírolvasztó
3.1.29.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Péksütemény készítő
3.1.30.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Pereckészítő
3.1.31.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Mézeskalács-készítő
			Tésztakészítő

#### 3.2. A szakképesítés 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 régió belül vagy a régióhoz közel értékesíti, mely történhet piacon, a kistermelő által végzett házhozszállítással, vagy vendégasztal szolgáltatás keretében.

Falusi vendéglátóként komplex szolgáltatást (szállásadás, étkeztetés, programszervezés, stb.) biztosít.

A tevékenység során figyelembe veszi környezetének hagyományait, népművészeti lehetőségeit.

A szakképesítéssel 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, erjedéssipari 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-, ételmezési 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.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részszzakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	31 541 18	Kistermelői élelmiszerelőállító	részszzakképesítés
3.3.4.	31 541 15	Falusi vendéglátó	részszzakképesítés
3.3.5.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.6.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	azonos ágazat
3.3.7.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	azonos ágazat
3.3.8.	34 541 07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.9.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.10.	34 541 04	Molnár	azonos ágazat
3.3.11.	34 541 05	Pék	azonos ágazat
3.3.12.	34 541 06	Szőlész-borász	azonos ágazat
3.3.13.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	azonos ágazat
3.3.14.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	azonos ágazat

### 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
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
4.12.	11035-12	Vendéglátás
4.13.	11037-12	Falusi vendégfogadás
4.14.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.15.	11499-12	Foglalkoztatás II.

### 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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

## 5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	11613-16	Élelmiszeripari áruismeret kistermelőknek	írásbeli
5.2.4.	11614-16	Kistermelői tartósítási módok	írásbeli
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
5.2.12.	11035-12	Vendéglátás	gyakorlat, szóbeli
5.2.13.	11037-12	Falusi vendégfogadás	gyakorlat, szóbeli
5.2.14.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.15.	11499-12	Foglalkoztatás II.	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 vizsgafadatai:

### 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: 30%

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: 30%

vagy

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

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

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat aránya: 30%

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: 30%

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: 30%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Falusi vendégfogadás, konyhatechnika és felszolgálás**

A vizsgafeladat ismertetése: A vizsgázó a vendéglátással kapcsolatos étkeztetési feladatokról bizonyítja rátermettségét. A kihúzott tételnek megfelelően kiválasztja az alapanyagokat, elkészíti a 2 vagy 3 fogásos főétkezésre szolgáló ételeket, megteríti, felszolgálja és a hozzá illő italokkal is megkínálja a vendéget. Bemutatja az általa készített ételeket, ismerteti azok tápláléértékét, jellegzetességeit stb. Befejezésként leszedi az asztalt, rendet rak a munkahelyén, elmosogat.

A vizsgázó a családi környezetben történő munkavégzés feladatairól ad számot. Megtervezi a napi munkafeladatokat, reggelit készít, tárolja az élelmiszereket, kezeli a gépeket és eszközöket, takarít, egyszerű saját készítésű anyagokkal, erdei, kerti termékekkel díszíti a lakást, vasal, tisztít. Kiemelt feladat a személyi higiénia alkalmazása, valamint a gyermekneveléshez kapcsolódó tevékenységek végzése.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc

A vizsgafeladat aránya: 30%

### 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 értékelési súlyaránya: 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: 10%

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: 10%

C) A vizsgafeladat megnevezése: **Vendégfogadás és ellátás**

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő „*Vendéglátás*”, valamint „*Falusi vendégfogadás*” modulok témaköreit tartalmazzák.

A vizsgázónak ismernie kell az ételkészítés első lépésétől (előkészület, tervezés) kezdve, az étel-alapanyagok vásárlásának szabályain keresztül, a felszolgált ételek elfogyasztásának befejezéséig terjedő, és az azt követő munkák végzését. Fontos, hogy a tanuló a higiéniai, a munkabiztonsági, a környezetvédelmi, a balesetvédelmi és az elsősegély-nyújtási teendőket is ismerje. Minden feladatnál ki kell térni a helyi, az iskola vagy a lakóhely környékének jellegzetes vendégfogadási lehetőségeire. Kiemelten fontos az egészséges életmódra történő utalás.

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

A vizsgafeladat aránya: 10%

**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 az év végi – iskolarendszeren kívüli vizsga esetében az első – szakmai vizsga. A gyakorlati tételsor összeállításakor – a vizsgahelyszín adottságait figyelembe véve – a kiválasztott követelménymodulok tartalmának megfelelő kérdéssort kell összeállítani (a két modul súlyaránya ebben az esetben 15-15%, tehát összesen 30%-nak megfelelő arányú). Javítóvizsga esetében a 315/2013. (VIII. 28.) Kormányrendelet 3.§ szerint kell a javítóvizsgát lefolytatni.

A szakképesítéssel 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**