**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**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A szakképesítéssel betölthető munkakörök** |
| 3.1.2. | 5242 | Házvezető | Gazdaasszony  Falusi vendéglátó |
| 3.1.3. | 9237 | Háztartási alkalmazott | Háztartási alkalmazott |
| 3.1.4. | 5115 | Piaci, utcai árus | Piaci, utcai zöldséges |
| 3.1.5. | 7115 | Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő | Sörfőző |
| 3.1.6. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Fehérsajtkészítő |
| 3.1.7. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Gomolyaalapanyag-készítő |
| 3.1.8. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Kefír-, joghurtkészítő |
| 3.1.9. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Keménysajt-készítő |
| 3.1.10. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Lágysajt-kezelő |
| 3.1.11. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Sajt- és vajkészítő |
| 3.1.12. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Sajtkészítő |
| 3.1.13. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Tejfeldolgozó |
| 3.1.14. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Tejföl- és túrókészítő |
| 3.1.15. | 7112 | Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító | Gyümölcsfeldolgozó |
| 3.1.16. | 7112 | Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító | Káposztasavanyító |
| 3.1.17. | 7112 | Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító | Zöldség szárító |
| 3.1.18. | 7112 | Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító | Zöldség tartósító |
| 3.1.19. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Cefréző |
| 3.1.20. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Gyümölcslékészítő |
| 3.1.21. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Szörpkészítő |
| 3.1.22. | 7111-14 | Húsfeldolgozó | Disznósajtkészítő |
| 3.1.23. | 7111-24 | Húsfeldolgozó | Húsfüstölő |
| 3.1.24. | 7111-30 | Húsfeldolgozó | Kézi csontozó (húsipari) |
| 3.1.25. | 7111-31 | Húsfeldolgozó | Kolbászkészítő |
| 3.1.26. | 7111-44 | Húsfeldolgozó | Szárazáru készítő |
| 3.1.27. | 7111-48 | Húsfeldolgozó | Zsírolvasztó |
| 3.1.28. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Péksütemény készítő |
| 3.1.29. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Pereckészítő |
| 3.1.30. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Mézeskalács-készítő |
| 3.1.31. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | 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 régión 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, 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, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés** | | |
| 3.3.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a kapcsolódás módja** |
| 3.3.3. | 31 541 18 | Kistermelői élelmiszerelőállító | részszakképesítés |
| 3.3.4. | 31 541 15 | Falusi vendéglátó | részszakképesítés |
| 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. | **A szakképesítés 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 |
| 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. | **A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak** | | |
| 5.2.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége** |
| 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 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: 30%

vagy

1. 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, megterít, felszolgálja és a hozzá illő italokkal is megkínálja a vendéget. Bemutatja az általa készített ételeket, ismerteti azok táplálóértékét, 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 termékelőállítás gépei, eszközei |
| 6.8. | Kistermelői cukrász-, édesipari termékelőállítás gépei, eszközei |
| 6.9. | Kistermelői erjedésipari termékelőállítás gépei, eszközei |
| 6.10. | Kistermelői tejtermék előállítás gépei, eszközei |
| 6.11. | Kistermelői tartósításhoz kapcsolódó eszközök, berendezések |

**7. EGYEBEK**