

Hatályos: 2016.08.28-tól

Az 59. sorszámú Kistermelői élelmiszerelőállító megnevezésű részszzakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részszzakképesítés azonosító száma: 31 541 18
 1.2. Részszzakképesítés 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 részszzakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

| | A | B | C |
|---------|-------------------|--|--|
| 3.1.1. | FEOR száma | FEOR megnevezése | A részszzakképesítéssel 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 | Kefir-, joghurtkészítő |
| 3.1.7. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Kemény sajtkészítő |
| 3.1.8. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Lágsajt-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, - | Zöldség tartósító |

Hatályos: 2016.08.28-tól

| | | 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 részszakképesítés 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.

A részszakképesítéssel 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 tárolásáról,
- 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

Hatályos: 2016.08.28-tól

| | A | B | C |
|--------|---|--|----------------------------|
| 3.3.1. | A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, 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:

Hatályos: 2016.08.28-tól

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

Hatályos: 2016.08.28-tól

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 |

Hatályos: 2016.08.28-tól

| | |
|-------|---|
| 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