



ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM
4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.
Telefon:+3642/433-425

KÉPZÉSI PROGRAM

07214010 számú

Kézműves élelmiszerkészítő

szakképesítés

2022.

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.) és a **07214010** számú **Kézműves élelmiszerkészítő szakképesítés** megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény figyelembe vételével készült.

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program

1.1.	Szakképesítés megnevezése	Kézműves élelmiszerkészítő
1.2.	Szakképesítés azonosító száma	07214010
1.3.	Ágazat megnevezése	Élelmiszeripar
1.4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0721 Élelmiszergyártás
1.5.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	4
1.6.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerinti szint:	4
1.7.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
1.8..	A szakmai képzés célja	A képzésben résztvevő elsajátítja a kis mennyiségben, kézműves eljárásban készített élelmiszerek előállítását és értékesítését a végső fogyasztók számára.
1.9.	A szakmai képzés célcsoportja	A 3. pontban meghatározott feltételekkel rendelkező Kézműves élelmiszerkészítő szakképesítést elsajátítani kívánó személyek.

2. A szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:

Kis mennyiségű, elsősorban kézműves eljárással készült élelmiszereket állít elő és értékesít főleg a végső fogyasztók számára. A munkája során érvényesíti a termékeinek kézműves jellegét.

Kézműves keretek között zöldség-, gyümölcs feldolgozást ezen belül tartósítást és savanyítást, valamint húsfeldolgozást, (ezen belül hurkát, kolbászt, tepertőt, sózott és abált szalonnát készít), tejtermékeket, ezen belül (joghurtot, kefirt, túrót, sajtot, tej alapú italokat készít), és sütőipari termékeket (ezen belül búzakenyert és péksüteményt és pogácsákat készít), mézeskalácsot és száraztésztát állít elő. A biztonságos termék előállítás érdekében szakszerűen irányítja az élelmiszer előállítás folyamatait. A termék előállításához kapcsolódó termék nyomon-követési és termékbiztonságot igazoló dokumentumokat vezet. Termékeit értékesítheti vendégasztal üzemeltetése kertében is.

Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűzmunka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával (4-es szint) betartásával és betartatásával végzi.

3. A szakmai képzés megkezdéséhez szükséges bemeneti feltételek:

3.1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
3.2.	Szakmai előképzettség	Nem szükséges
3.3.	Szakmai gyakorlat	-
3.4.	Egészségügyi alkalmasság	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat szükséges

4. A programban való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	Haladási napló, a résztvevők által aláírt napi jelenléti ív
4.2..	Megengedett hiányzás	20%
4.3..	Egyéb feltételek	Felnőttképzési szerződésben foglaltak teljesítése

5. A szakmai képzés elvégzéséhez szükséges foglalkozások minimális és maximális óraszámja

5.1.	Minimális óraszám	300 óra
5.2.	Maximális óraszám	400 óra

6. A szakmai képzés tananyagegységei és témaköröi

Ssz.	Tananyagegység/témakörök megnevezése
6.1.	Tananyagegység: Kézműves élelmiszerkészítés
	Témakörök
6.1.1.	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás
6.1.2.	Tejtermék előállítás
6.1.3.	Sütőipari termékek, házi tészták készítése
6.1.4.	Húskészítmények
6.2.	Tananyagegység: Élelmiszer-előállítás szabályozása és vállalkezési ismeretek

6./A. A témakörök foglalkozásai és óraszámjai

Óraszámok felosztása			
Témakör/foglalkozás	Óraszám	Kontaktórától eltérő munkaforma	Kontaktóra
6.1.1. Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás	36	9	27
Előkészítő eljárások	12	3	9
Zöldség-, gyümölcstartósítás	12	3	9
Savanyúságkészítés	12	3	9
6.1.2. Tejtermék előállítás	114	27	87
A tejfeldolgozás élelmiszer-kémiai és mikrobiológiai alapjai	6	6	0
A tej összetevői, technológiai szerepük, tejátvitel, tejkezelés	12	6	6
A tej tulajdonságai, hibái	6	6	0
Kézműves savanyított tejtermék előállítás, joghurt, kefir	30	0	30
Kézműves túrókészítés	18	0	18
Kézműves sajtgyártás	30	0	30
Tejalapú italok	6	3	3
Termékek csomagolása, jelölések	6	6	0
6.1.3. Sütőipari termékek, házi tészták készítése	66	36	30
A házi tészták a kenyér, a péksütemény, és a mézeskalács, alapanyagai	6	6	0
Házi tészták előállítási folyamata	12	6	6
Kézműves kenyér előállítási folyamata	12	6	6

Kézműves, kelt tésztából készült termékek	12	6	6
Tartós lisztes áru (édes vagy sós sütemény, mézeskalács) előállítás	18	6	12
Magyar Élelmiszerkönyv sütőipari termékekre és a száraztésztákra vonatkozó fejezetei	6	6	0
6.1.4. Húskészítmények	54	21	33
Húsok darabolása	12	6	6
Hurka, kolbász, abált szalonna készítése, technológiai műveletek:	24	6	18
Tepertő	6	3	3
Sózott füstölt húsok, szalonna és érlelt sonka előállítása	12	6	6
6.2. Élelmiszer-előállítás szabályozása és vállalkozási ismeretek	30	9	21
Élelmiszer-előállítás szabályozása	6	3	3
Idegen nyelvű kommunikáció	12	0	12
Vállalkozás alapítása	6	3	3
Vállalkozás működtetése	6	3	3
SAKMAI ÓRASZÁM ÖSSZESEN	300	102	198

6.1.1. A témakör bemutatása

6.1.1.	Témakör megnevezése	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás
--------	---------------------	-------------------------------

6.1.1.1. A képzés során megszerzhető, tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módot, attitűdök
Kézműves eljárással előkészíti a zöldségeket és gyümölcsöket a további feldolgozásra	Ismeri az alapanyagok jellemzőit, élettani hatásait. Érti az alapanyagok előkészítésének műveleteit és azok hatását a késztermékre. Azonosítja az alapanyag minőségi eltérései esetén azok felhasználási lehetőségeit.	Betartja a termékbiztonsági követelményeket. Alkalmazza az élelmiszer előállítás során a higiéniai előírásokat.	Felelős élelmiszer előállítást végez a fogyasztó minőségi élelmiszerrel való ellátása érdekében.
Kézműves eljárással zöldségeket-, gyümölcsöket tartósít.	Tudatában van a tartósítási eljárások során bekövetkező változásoknak	Törekszik a gazdaságos anyagfelhasználás megvalósítására.	Munkája során betartja a tűz- és munkavédelmi szabályokat.
Savanyúságot készít (savanyúkáposzta, kovászos uborka, ecetes uborka, ecetes almapaprika, ecetes cékla, vegyes savanyúság).	Ismeri a tejsavas erjesztést és az ecetsavas tartósítási eljárásokat.	Elkötelezett a környezettudatos hulladékkezelésben. Termékei megjelenésénél törekszik az esztétikus, piacképes termék előállításra.	Tevékenységet a mindenkor hatályos jogszabályok szerint végzi. Önállóan határozza meg feladatait.

6.1.1.2.	Célja	Kis mennyiségű, - elsősorban kézműves eljárással - élelmiszerek előállítása és értékesítése főleg a végső fogyasztók számára. Kézműves keretek között zöldség-, gyümölcs feldolgozás ezen belül tartósítással
----------	-------	---

		és savanyítással készülő termékek előállítása
6.1.1.3.	Tartalma	<p>Előkészítő eljárások Alapanyagok jellemzői, élettani hatásuk Alapanyagok minőségi eltérései, felhasználási lehetőségei Előkészítő műveletek hatása a késztermékre Jellegformáló műveletek</p> <p>Zöldség-, gyümölcstartósítás Tartósítási eljárások, tartósítás kiválasztása: - fizikai (vízelvonás, hőkezelés, hőelvonás) - kémiai (tartósítószeres, szerves savak alkalmazása) - biológiai (erjesztés) - kombinált</p> <p>Tejsavas erjesztés Ecetsavas tartósítás</p> <p>Savanyúságkészítés: savanyúkáposzta, kovászos uborka, ecetes uborka, ecetes almapaprika, ecetes cékla, vegyes savanyúság..</p>
6.1.1.4.	Órák száma	36 óra
6.1.1.5..	Alkalmazott képzési módszerek	klasszikus előadás, kontaktos (személyes jelenlétben alapuló) képzés, bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.1.1.6.	Alkalmazott munkaformák	irányított egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás, kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.1.1.7.	Kontaktóra	27 óra
6.1.1.8.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	9 óra

6.1.2. A témakör bemutatása

6.1.2..	Témakör megnevezése	Tejtermék előállítás
---------	---------------------	----------------------

6.1.2.1. A képzés során megszerezhető, tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák.

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök
Tej alapú italokat, joghurtot, túrót, sajtot készít.	Ismeri a tejtermék előállítás műveleteit, technológiáit, paramétereit és szükséges eszközeit	Termékei megjelenésénél törekszik az esztétikus, piacképes termék előállításra.	Tevékenységét a mindenkor hatályos jogszabályok szerint végzi. Önállóan határozza meg feladatait.

6.1.2.2.	Célja	A képzésben résztvevők megismerik az alapanyagok jellemzőit. Megismerkednek a tejfeldolgozás kézműves eljárásaival. Megtanulják a különféle tejtermékek
----------	-------	---

		<p>elkészítését: joghurt, kefir, túró, sajt, tej alapú italok és a gyártásakor lejátszódó folyamatokat, összefüggéseket. Elsajátítják a termékgyártás során beállítandó, szabályozandó paramétereket.</p>
6.1.2.3.	Tartalma	<p>A tejfeldolgozás élelmiszer-kémiai és mikrobiológiai alapjai A szénhidrátok, fehérjék, zsiradékok, vitaminok, ásványi anyagok, vírusok, baktériumok, élesztők, penészek tejipari jelentősége A tej összetevői, technológiai szerepük, tejátvétel, tejkezelés A tej összetétele, az alkotók technológiai szerepe, zsírtartalom, szárazanyag-tartalom és fiziko-kémiai, gátlóanyagok, pH, savfok meghatározása A tej tulajdonságai, hibái A tej minőségi és mennyiségi átvétele Tejkezelés általános műveletei előtárolás tisztítás alapanyag összetétel módosítás homogénezés hőkezelés Kézműves savanyított tejtermék előállítás joghurt, kefir Pasztörözés Kultúrázás Poharazás Alvasztás Ízesítés Hűtve érlelés Hűtve tárolás Szállítás, értékesítés Minőségi előírások és ellenőrzésük Kézműves túrókészítés Tej előkészítése, zsírtartalom beállítása, Pasztörözés Alvasztás Felvágás Hevítés Csurgatás, hűtés Csomagolás Hűtve tárolás Minőségi előírások és ellenőrzésük Kézműves sajtgyártás Alvasztás Felvágás Kidolgozás Ízesítés, formázás, préselés Sózás Füstölés Érlelés Darabolás, csomagolás Hűtve tárolás Szállítás, értékesítés Tejalapú italok Termékek csomagolása A tejiparban alkalmazott csomagolóanyagok Tejipari csomagolóeszközök, -technikák Csomagolóanyagok ellenőrzése és a felhasználás céljának megfelelő megítélése Termékjelölési előírások</p>

6.1.2.4.	Órák száma	114 óra
6.1.2.5.	Alkalmazott képzési módszerek	klasszikus előadás, kontaktos (személyes jelenlét alapuló) képzés, bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.1.2.6.	Alkalmazott munkaformák	irányított egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás, kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.1.2.7.	Kontaktóra	87 óra
6.1.2.8.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	27 óra

6.1.3 A témakör bemutatása

6.1.3.	Témakör megnevezése	Sütőipari termékek, házi tészták készítése
--------	---------------------	--

6.1.3.1. A képzés során megszerezhető, tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Házi tésztát, búzakenyeret, péksüteményt, uzsonnasüteményeket mézeskalácsot készít kézműves eljárással	Ismeri a házi tészták a kenyér, a péksütemény mézeskalács, alapanyagait és készítésének műveleteit. Ismeri a Magyar Élelmiszerkönyv sütőipari termékekre és a száraztésztákra vonatkozó fejezeteit.	A vevői tájékoztatás és értékesítés során udvarias magatartást tanúsít. A vevői igényeket szem előtt tartja termékfejlesztései során.	Tevékenységet a mindenkor hatályos jogszabályok szerint végzi. Önállóan határozza meg feladatait.

6.1.3.2.	Célja	A képzésben résztvevők megismerik az alapanyagok jellemzőit. Megismerkednek a házi tészták és péksütemények kézműves eljárásaival. Megtanulják a különféle tésztafélék elkészítését: búzakenyér, péksütemények, uzsonnasütemények, mézeskalács készítését.
6.1.3.3.	Tartalma	A házi tészták a kenyér, a péksütemény, és a mézeskalács, alapanyagai Kenyerék Vizes tésztából készült péksütemények Tejes tésztából készült péksütemények Tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk Omlós tésztából készült finom pékáruk Leveles tésztából készült finom pékáruk Zsemlemorzsa Méz Házi tészták előállításának folyamata Liszt szitálása Tojás feltörése Tésztakészítés Nyújtás Szikkasztás Vágás Szárítás

		Tasakolás Tárolás Szállítás, értékesítés Kézműves kenyér előállítási folyamata Liszt szitálása Kovászkészítés Dagasztás Feldolgozás Kelesztés Sütés Hűtés Tárolás Szállítás, csomagolás, értékesítés Kézműves, kelt tésztából készült termékek Liszt szitálása Tojás feltörése Dagasztás Kelesztés Nyújtás Vágás, töltés, formázás Kelesztés Sütés Hűtés Tárolás Szállítás, csomagolás, értékesítés Tartós lisztes áru (édes vagy sós sütemény, mézeskalács) előállítás Liszt szitálása Tojás feltörése Gyúrás Nyújtás Szaggatás Sütés Hűtés Tárolás Szállítás, csomagolás, értékesítés Szállítás, értékesítés Magyar Élelmiszerkönyv sütőipari termékekre és a száraztésztákra vonatkozó fejezetei
6.1.3.4.	Órák száma	66 óra
6.1.3.5..	Alkalmazott képzési módszerek	klasszikus előadás, kontaktos (személyes jelenlétben alapuló) képzés, bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.1.3.6.	Alkalmazott munkaformák	irányított egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás, kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.1.3.7.	Kontaktóra	30 óra
6.1.3.8.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	36 óra

6.1.4. A témakör bemutatása

6.1.4.	Témakör megnevezése	Húskészítmények
--------	---------------------	-----------------

6.1.4.1. A képzés során megszerzhető tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Húsokat darabol (sertésrészek, baromfi).	Ismeri a vágóállatok testtájait és azok felhasználhatóságát. Ismeri a vágóállatok vágástechnológiáját.		
Hurkát, kolbászt, tepertőt, sózott és abált szalonnát készít.	Ismeri a húskészítmények főbb műveleteit (sózás, pácolás, füstölés, főzés, sütés, abálás, darálás, fűszerezés, töltés).		

6.1.4.2.	Célja	A résztvevő ismerje meg a kézműves keretek között végzett húsfeldolgozást.
6.1.4.3.	Foglalkozások	<p>Húsok darabolása Vágóállatok testtájai, felhasználhatósága Vágástechnológiák Sertés Baromfi</p> <p>Hurka, kolbász, abált szalonna készítése, technológiai műveletek: Alapanyag előkészítése Hőkezelés-pasztöröztetés-hűtés Aprítás, darálás Keverés, töltés Hőkezelés, abálás Hűtés, hűtve tárolás Szállítás Csomagolás Értékesítés, élelmiszerek jelölés</p> <p>Tepertő Alapanyag előkészítés Zsírsütés Hűtés Csomagolás Tárolás Szállítás Értékesítés, élelmiszerek jelölés</p> <p>Sózott füstölt húsok, szalonna és érlelt sonka előállítás Alapanyag előkészítés Sózás, pácolás Lemosás Füstölés Érlelés, tárolás Szállítás Csomagolás Értékesítés, élelmiszerek jelölés</p>
6.1.4.4.	Órák száma	54 óra
6.1.4.5.	Alkalmazott képzési módszerek	klasszikus előadás, kontaktos (személyes jelenlétén alapuló) képzés, bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.1.4.6.	Alkalmazott munkaformák	irányított egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás, kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

6.1.4.7.	Kontaktóra	33 óra
6.1.4.8.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	21 óra

6.2. A témakör bemutatása

6.2..	Témakör megnevezése	Élelmiszer-előállítás szabályozása és vállalkozási ismeretek
-------	---------------------	--

6.2.1. A képzés során megszerezhető, tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Kínálja és értékesíti kézműves termékeit. Alap szinten kommunikál idegennyelven vevőivel.	Ismeri a termékei fogyasztók számára előnyös tulajdonságait, felhasználhatóságát, értékesítési lehetőségeit. Ismeri az élelmiszerek termékek jelölésére vonatkozó szabályokat		Tevékenysége során felelősséget vállal munkájának jogszerűségéért. Önállóan határozza meg a termékeivel kapcsolatos tájékoztatás tartalmát.
Tájékoztatót ad vevőnek termékei élettani hatásairól.	Érti az emberi emésztés folyamatát és az egyes tápanyagok élettani hatásait.		
Vállalkozását gazdaságosan üzemelteti.	Alap szinten ismeri az egyéni vállalkozás, östermelő és gazdasági társaságok vállalkozási formáit és kapcsolódó fogalmait (jövedelmezőség, ráfordítás, árképzés, hozam, pénzügyi tranzakciók, hitel, adó, pályázat, eladásösztönzés, fogyasztóvédelem).		Tevékenysége során betartja a vállalkozások működtetésével kapcsolatos jogszabályokat, szempontokat.
Szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, az élelmiszer előállítási tevékenységhez előírt dokumentumokat tölt ki.	Ismeri a kézműves tevékenység során szükséges dokumentumokat és azok helyes kitöltését.		
Nyilvántartást és dokumentációt vezet az élelmiszerek előállítása kapcsán számítógépes program használatával.	Számítógépes felhasználói alapismeretekkel rendelkezik. (Word, Excel).		
Elektronikus levelezést folytat kézműves tevékenysége kapcsán és használja az internetet..	Alapszinten ismeri a levelező programok nyújtotta előnyöket, a hivatalos levél tartalmi elemeit.		
Kézműves termékei előállításánál gazdaságos és környezetkímélő anyagfelhasználást valósít meg.	Ismeri a gazdaságos anyagfelhasználás és hulladék minimalizálás alapelveit.		

6.2.2.	Célja	A képzésben résztvevők megismerjék az élelmiszer előállítás legfontosabb jogszabályait, előírásait a biztonságos termék előállítás érdekében Az élelmiszer-iparban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák, és a vállalkozás létrehozásával, működtetésével, megszüntetésével kapcsolatos feladatok megismerése.
6.2.3.	Tartalma	Élelmiszer-előállítási és forgalmazási jogszabályok élelmiszer-előállításra vonatkozó higiéniai előírások Minőségbiztosítási és nyomonkövethetőségi előírások Élelmiszerek előállítására és forgalmazására vonatkozó jelölési előírások Termékbiztonságot igazoló dokumentumok vezetése Munkavédelmi szabályok Idegen nyelvű kommunikáció Vállalkozás alapítása Vállalkozás típusa, szerepük a gazdaság működtetésében. Egyéni és társas vállalkozások. Vállalkozások tőkeigénye. Tevékenységi körök. Vállalkozások alapítása, hatósági eljárások. Társaságok, társasági szerződések. Székhely és telephely létesítése. Bejelentési kötelezettségek Vállalkozás működtetése A vállalkozások működésének általános és speciális feladatai. Adózási ismeretek. Adónemek, adófajták, bevallási és megfizetési kötelezettségek. Vállalkozások dokumentációs kötelezettségei. Munkavállalókkal kapcsolatos kötelezettségek. Hatósági ellenőrzések, hatóságokkal való együttműködés. A vállalkozások tevékenységének bővítése. Szigorú szám-adású dokumentumok kezelése. Árajánlatok készítése. Vállalkozásokkal kapcsolatok tisztességes piaci magatartás és vállalkozásetika. Vállalkozások megszüntetése. Számítógépes felhasználói alapismeretek dokumentumok kitöltése word, excel használata elektronikus levelezés Környezettudatos termék előállítás
6.2.4.	Órák száma	30 óra
6.2.5.	Alkalmazott képzési módszerek	klasszikus előadás, kontaktos (személyes jelenlétben alapuló) képzés, bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.2.6.	Alkalmazott munkaformák	irányított egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás, kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.2.7.	Kontaktóra	21 óra
6.2.8.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	9 óra

7. Csoportlétszám

Maximális csoportlétszám (fő)	30 fő
-------------------------------	-------

8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A teljesítmény képzési folyamatba iktatott ellenőrzésének formái:

- Diagnosztikus (helyzetfeltáró) értékelés a képzés kezdetén, a képzésben résztvevők előzetes tudásának feltárására irányul.
- Formatív (fejlesztő-formáló) értékelés a tanulás folyamatában, azaz a tanulási hibák és nehézségek feltárására, segítségre irányul. Szóban történő értékelés rendszeresen javasolt.
- Szummatív (lezáró-minősítő) értékelés írásban vagy gyakorlatban, a témakörök feldolgozásának végén - annak lezárásaként - történjen, amely célja, annak megállapítása, hogy a képzésben részt vevő elsajátította-e a témakör követelményeit.
- Az elméleti és gyakorlati feladatok értékelése „megfelelt”, valamint „nem felelt meg” minősítésű lehet, mely tájékoztató jellegű az oktató és a képzésben résztvevő számára.

A képzést lezáró vizsgákra vonatkozó előírások

A témakörök teljesítését követően a képzésben részt vevők záróvizsgát tesznek, melynek célja annak megállapítása, hogy elsajátították-e a témakör követelményeit.

A záróvizsga feladatait az oktató tanár készíti el a képzési program előírásainak megfelelően.

A vizsgafeladatokat a képző intézmény szakmai vezetője hagyja jóvá, gondoskodik a szakszerű értékelésről és ellenőrzi a vizsga lefolytatását.

A záróvizsga akkor eredményes, ha az előírt feladatok végrehajtása legalább 51 %-os szintű.

A záró értékelése:

„nem felelt meg” 0-50 %-os teljesítmény esetén,
„megfelelt” 51-100%-os teljesítmény esetén.

Sikertelen záróvizsga, „nem felelt meg” minősítésű.

Sikertelen záróvizsga esetén egyéni felkészülési idő biztosítása után, egy alkalommal lehetősége van a képzésben résztvevőnek javító tananyagzáró vizsgát tenni.

A záróvizsga teljesítéséről a képző igazolást állít ki.

A képzés elvégzéséről szóló igazolás (Tanúsítvány) és egyben a képesítő vizsgára bocsájtás feltétele a záróvizsgák sikeres teljesítése.

9. A képzés zárása

Tanúsítvány kerül kiállításra a 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22.§-a szerint.

A tanúsítvány kiadásának feltételei:

- a felnőttképzési szerződésben rögzítettek maradéktalan teljesítése,
- a megengedett mértéket meg nem haladó hiányzás,
- a záróvizsgák sikeres teljesítése.

9.1. A képzésről, a képzés egyes témakör elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

9.1.	A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A záróvizsgák tartalma, időtartama, helyszíne 1. Témakör: Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás Gyakorlati vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: A képző által meghatározott termék előállítása kézműves eljárással. b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által kiválasztott termék előállítása. c) A vizsgafeladat időtartama: 120 perc d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye 2. Témakör: Tejtermék előállítás Gyakorlati vizsgatevékenység
------	--	---

		<p>a) A vizsgafeladat megnevezése: A képző által meghatározott termék előállítása kézműves eljárással.</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által kiválasztott termék részműveletének/részműveleteinek elvégzése vagy a termék előállítása.</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 120 perc</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: a gyakorlati oktatás helye</p> <p>3. Témakör: Sütőipari termékek, házi tészták készítése Gyakorlati vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: A képző által meghatározott termék előállítása kézműves eljárással.</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által kiválasztott termék részműveletének/részműveleteinek elvégzése vagy a termék előállítása.</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 120 perc</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p> <p>4. Témakör: Húskészítmények Gyakorlati vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: A képző által meghatározott termék előállítása kézműves eljárással.</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által kiválasztott termék részműveletének/részműveleteinek elvégzése, vagy a termék előállítása.</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 120 perc</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p> <p>5. Témakör: Élelmiszer-előállítás szabályozása és vállalkozási ismeretek Írásbeli vizsgatevékenység:</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: élelmiszerelőállítás feltételei és követelményei</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: A tananyagegység témaköréhez igazodó feladatok</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 60 perc</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p>
9.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzés elvégzéséről szóló igazolás és egyben a képesítő vizsgára bocsátás feltétele a záróvizsgák sikeres teljesítése.

A képesítő vizsgát az új törvényeknek és végrehajtási rendeleteknek megfelelően nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként **akkreditált vizsgaközpont szervezhet.** A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepeses.ikk.hu/> weblapon érhető el a programkövetelmények menüpontban.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakképesítés megszerzésére irányuló képzés teljesítéséről a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

10.1.	Személyi feltételek	Elméleti oktatáshoz 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. Gyakorlati oktatáshoz a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.
	Személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatása megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását biztosító más szerződéssel
10.2.	Tárgyi feltételek	<p>Eszközjegyzék a szakma programkövetelmény szerint mérlegek</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, <p>Védőfelszerelés és munkaruha a jelentkezők és az oktatók számára megfelelően</p>
	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket a képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.
10.3.	Egyéb speciális feltételek	Az online elméleti oktatáshoz szükséges informatikai eszközök, tananyagok és szoftverek

Budapest, 2022. április 14.

Mihálka Gáborné
Szakértő neve

FSz 2020/00294
Szakértő nyilvántartási száma

.....
Szakértő aláírása

.....
Intézmény képviselőjének aláírása



Előzetes szakértői minősítés

Kézműves élelmiszerkészítő képzési program

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.) és a 07214010 számú **Kézműves élelmiszerkészítő** szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény figyelembe vételével készült.

Intézmény neve	Északi Agrárszakképzési Centrum
Székhelye (címe)	4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.
Program megnevezése	Kézműves élelmiszerkészítő
Tervezett képzési idő	300 óra
Tananyagegységek száma	2

Készítette:	Mihálka Gáborné
Szakértő nyilvántartási száma:	FSz 2020/00294
Szakvélemény elkészítésének időpontja:	2022. április 14.

Tervezett képzési idő

Órák száma	300 óra
Kontaktórától eltérő munkaforma száma	102 óra
Kontaktóra	198 óra

A képzési program vizsgálata (11/2020. kormányrendelet 18. §(2) bekezdés szerint)

a) a képzési program tartalma megfelel-e az Fktv.-nek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek?
- igen

b) a képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető-e a képzési programban megjelölt kompetenciák?
- igen

A képzési programot megvizsgáltam, és megállapítottam:

A képzési program eleget tesz a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény és a 11/2020. (II. 7.) a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló Kormányrendelet előírásainak.

A program nyilvántartásba vételét támogatom, javaslom.

Minősítés helye, ideje: Budapest, 2022. április 14.

Szakértő neve : Mihálka Gáborné
Szakértői nyilvántartási szám : FSz 2020/00294


Szakértő aláírása