

## **07214010 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.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szkt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a 07214010 számú Kézműves élelmiszerkészítő megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény figyelembevételével készült.

## Kézműves élelmiszerkészítő képzésünk célja,

olyan naprakész ismeretekkel rendelkező szakember képzése, aki munkája során:

- 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 búzakenyeret és péksüteményt és pogácsákat készít), mézeskalácsot és száraztésztát állít elő.
- A biztonságos termék előállítás érdekében szakszerűen irányítja az élelmiszerelőállítás folyamatait.
- A termék előállításához kapcsolódó termék nyomon-követési és termékbiztonságot igazoló dokumentumokat vezet.
- Termékeit értékesítheti vendégasztal üzemeltetése keretében is.
- Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűzmunka- és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások (4-es szint) betartásával és betartatásával végzi.

## A kézműves élelmiszerkészítő

a képzés során megszerezhető kompetenciák birtokában képes lesz:

- Kézműves eljárással előkészíti a zöldségeket és a gyümölcsöket a további feldolgozásra.
- Kézműves eljárással zöldségeket, gyümölcsöket tartósít.
- Savanyúságot készít (savanyúkáposzta, kovászos uborka, ecetes uborka, ecetes almapaprika, ecetes cékla, vegyes savanyúság).
- Tej alapú italokat, joghurtokat, túrót, sajtot készít.
- Házi tésztát, búzakenyeret, péksüteményt, uzsonna-süteményeket, mézeskalácsot készít kézműves eljárással.
- Húsokat darabol (sertésrészek, baromfit).
- Hurkát, kolbászt, tepertőt, sózott és abált szalonnát készít.
- Kínálja és értékesíti kézműves termékeit. Alap szinten kommunikál idegen nyelven

vevőivel.

- Tájékoztatót ad vevőnek termékei élettani hatásairól.
- Vállalkozását gazdaságosan üzemelteti.
- Szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, az élelmiszer előállítási tevékenységhez előírt dokumentumokat tölti ki.
- Nyilvántartást és dokumentációt vezet az élelmiszerek előállítása kapcsán számítógépes program használatával.
- Elektronikus levelezést folytat kézműves tevékenysége kapcsán és használja az internetet.
- Kézműves termékei előállításánál gazdaságos és környezetkímélő anyagfelhasználást valósít meg.

## A képzésről

**A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei:** alapfokú iskolai végzettség és egészségügyi alkalmasság

**A tervezett képzési idő:** 300 óra

**Kontaktórától eltérő munkaforma:** 102 óra

## A képzés tananyagegységei

### Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás – 36 óra

A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsák el a kis mennyiségű, - elsősorban kézműves eljárással – élelmiszerek előállítását és értékesítését főleg a végső fogyasztók számára. Kézműves keretek között zöldség-, gyümölcs feldolgozás ezen belül tartósítással és savanyítással készülő termékeke előállítását.

### Tejtermék előállítás – 114 óra

A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevők ismerjék meg az alapanyagok jellemzőit. Megismerkedjenek a tejfeldolgozás kézműves eljárásaival. Megtanulják a különféle tejtermékek elkészítését: joghurt, kefir, túró, sajt, tej alapú italok és a gyártáskor lejátszódó folyamatokat, összefüggéseket. Elsajátítsák a termékgyártás során beállítandó, szabályozandó paramétereiket.

### **Sütőipari termékek, házi tészták előállítása – 66 óra**

A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevők ismerjék meg az alapanyagok jellemzőit. Ismerkedjenek meg a házi tészták és péksütemények kézműves eljárásaival. Megtanulják a különféle tésztafélék elkészítését: búzakenyér, péksütemények, uzsonnasütemények, mézeskalács készítését.

### **Húskészítmények – 54 óra**

A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevők ismerjék meg a kézműves keretek között végzett húsfeldolgozást.

### **Élelmiszer-előállítás szabályozása és vállalkozási ismeretek – 30 óra**

A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevők ismerjék meg az élelmiszer-előállítás legfontosabb jogszabályait, előírásait a biztonságos termék-előállítás érdekében. Az élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák, és a vállalkozás létrehozásával, működtetésével, megszüntetésével kapcsolatos feladatok megismerése.

### **A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása**

A képzési folyamatban tananyagegységenként történik a résztvevő teljesítményének értékelése tananyagzáró vizsgák keretében. Ennek minősítése „megfelelt” vagy „nem felelt meg”. A képzésben részt vevő „megfelelt” minősítést kap, ha az előírt feladatok végrehajtása minimum 51%-os minősítésű.

A képesítő vizsgára bocsátás felétele:

- a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése
- képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány és
- a képzésben résztvevő igazolt és igazolatlan hiányzása nem haladja meg az adott tananyagegység 20%-át.

### **Képesítő vizsga**

A kézműves élelmiszerkészítő szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát akkreditált vizsgaközpont szervezhet. A képesítő vizsga írásbeli vizsgarészből és egy projektfeladatból áll. A képzésben résztvevő a képesítő vizsga sikeres teljesítése esetén Kézműves élelmiszerkészítő szakképesítést tanúsító képesítő bizonyítványt kap.

A képzés részletes Programkövetelménye a <https://szakkesites.ikk.hu/> oldalon található meg.