

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	Kézműves élelmiszerkészítő
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	Kecskeméti Szakképzési Centrum, E/2020/000133
Szakértői megállapítások	
<p>1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.</p> <p>2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.</p> <p>3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.</p>	
Szakértői vélemény kelte	Budapest, 2022.03.02.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Pádár Tivadar FSZ/2020/000057
Felnőttképzési szakértő aláírása	

KÉPZÉSI PROGRAM SZAKMAI KÉPZÉS

KÉZMŰVES ÉLELMISZERKÉSZÍTŐ
(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 07214010)
A PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGJELENÉSÉNEK DÁTUMA: 2021. DECEMBER 20.

1. Alapadatok

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:		
1.1.	Megnevezése:	Kézműves élelmiszerkészítő
1.2.	Programkövetelmény azonosító száma:	07214010
1.3.	Ágazat megnevezése:	élelmiszeripar
1.4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0721 élelmiszer gyártás
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés:		
1.5.	Megnevezése:	Kézműves élelmiszerkészítő
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	4
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerinti szint:	4
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése képesítési követelményt előíró jogszabály:		
1.9.	<p>A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.</p> <p>A képesítési követelményt előíró jogszabály: --</p> <p>A kézműves élelmiszer előállítás Magyarországon nagyon fontos agrárgazdasági szereplő. Közel hetvenezer kézműves élelmiszerelőállító tevékenykedik az országban. A felelős élelmiszerelőállítás megköveteli a képzett szakemberek részvételét. A képzés elengedhetetlen a biztonságos kézműves élelmiszerelőállítás érdekében.</p>	
A képzés célja:		
1.10.	A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el a Kézműves élelmiszerkészítő szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.	
A képzés célcsoportja:		
1.11.	A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető ismeretek, készségek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.	
A képzés során megszerezhető kompetenciák:		
1.12.	<ul style="list-style-type: none"> • Kézműves eljárással előkészíti a zöldségeket és gyümölcsöket a további feldolgozásra. • Kézműves eljárással zöldségeket, gyümölcsöket tartósít. • Savanyúságot készít (savanyúkáposzta, kovászos uborka, ecetes uborka, ecetes almapiprika, ecetes cékla, vegyes savanyúság). • Tejalapú italokat, joghurtot, túrót, sajtot készít. • Házi tésztát, búzakenyeret, péksüteményt, uzsonnasüteményeket, mézeskalácsot készít kézműves 	

<p>eljárással.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Húsokat darabol (sertésrészek, baromfi). • Hurkát, kolbászt, tepertőt, sózott és abált szalonnát készít. • Kínálja és értékesíti kézműves termékeit. Alap szinten kommunikál idegennyelven vevőivel. • Tájékoztatót ad vevőnek termékei élettani hatásairól. • Vállalkozását gazdaságosan üzemelteti. • Szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, az élelmiszerelőállítási tevékenységhez előírt dokumentumokat tölt 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.

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai előképzettség:	alapfokú iskolai végzettség
2.2.	Szakmai előképzettség:	--
2.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény:	szükséges
2.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	--
2.5.	Szakmai adottságok, készségek felmérése:	--
2.6.	Pályalkalmassági követelmény:	--
2.7.	Egyéb feltételek:	--

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	300
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	30 %

4. Tananyagegységek/témakörök/modulok

A képzés tananyagegységeinek/témaköreinek/moduljainak megnevezése ¹ :		Óraszám:
4.1.	Kézműves élelmiszerkészítő elméleti és gyakorlati ismeretei	300

4.1. Tananyagegység/témakör/modul²

4.1.1.	Megnevezése ³ :	Kézműves élelmiszerkészítő elméleti és gyakorlati ismeretei
4.1.2.	Célja:	A képzésben résztvevő sajátítsa el a szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.

¹ A sorok száma bővíthető.

² A Tananyagegységeket/témaköröket, modulokat bemutató alfejezetek száma a 4. pontban szereplő sorok számának megfelelően bővíthető.

³ Megegyezik a 4. pontban megadott megnevezéssel.



4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	<p>A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.</p> <p>A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás): távoktatási tananyagba épített iránymutatás, irányított tanulás, e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, egyéni feladatmegoldás.</p>
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	<p>A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.</p>
4.1.5.	Óraszám ⁴ :	300
4.1.6.	Beszámítható óraszám ⁵ :	150
4.1.7.	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma	
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Kézműves élelmiszerkészítő elméleti és gyakorlati ismeretei
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ⁶ :	300
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemel:	<ul style="list-style-type: none"> • Az alapanyagok jellemzői, élettani hatásai. Az alapanyagok előkészítésének műveletei és azok hatása a késztermékre. Az alapanyag minőségi eltérései, azok felhasználási lehetőségei. • A tartósítási eljárások során bekövetkező változások. • A tejsavas erjesztés és az ecetsavas tartósítási eljárások. • A tejtermék előállítás műveletei, technológiái, paramétereit és szükséges eszközeit. • A házi tészták, a kenyér, a péksütemény, mézeskalács, alapanyagait és készítésének műveletét. A Magyar Élelmiszerkönyv sütőipari termékekre és a száraztésztákra vonatkozó fejezeteit. • A vágóállatok testtájai és azok felhasználhatósága. A vágóállatok vágástechnológiája. • A húskészítmények főbb műveleteit (sózás, pácolás, füstölés, főzés, sütés, abálás, darálás, fűszerezés, töltés).

⁴ Megegyezik a 4. pontban megadott órászámmal, és megegyezik a témakörök összórászámaival.

⁵ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órázámba beszámítható - egyéb esetben nem releváns.

⁶ A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) órázámmal.

		<ul style="list-style-type: none"> • A termékek fogyasztók számára előnyös tulajdonságai, felhasználhatósága, értékesítési lehetőségei. Az élelmiszerek termékek jelölésére vonatkozó szabályai. • Az emberi emésztés folyamata és az egyes tápanyagok élettani hatásai. • Az egyéni vállalkozás, östermelő és gazdasági társaságok vállalkozási formái és kapcsolódó fogalmak (jövedelmezőség, ráfordítás, árképzés, hozam, pénzügyi tranzakciók, hitel, adó, pályázat, eladásösztönzés, fogyasztóvédelem). • A kézműves tevékenység során szükséges dokumentumok és azok helyes kitöltése. • Számítógépes felhasználói alapismeretek (Word, Excel). • A levelező programok nyújtotta előnyök, a hivatalos levél tartalmi elemei. • A gazdaságos anyagfelhasználás és hulladék minimalizálás alapelvei.
4.1.8	A tananyagegység/témakör/modul elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i)	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám ⁷ :	40 fő
------	-----------------------------------------	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:
6.1.	Résztvevő kérésére biztosított.
	Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:
6.2.	<p>A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.</p> <p>A képzés közbeni fejlesztő értékelés, az írásbeli, szóbeli, gyakorlati beszámoltatások, az ismeretek számonkérésének módjai lehetnek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visszakérdés, • Gyakorlati feladatmegoldás, • Képzésben résztvevő visszajelzése, • Beszélgetés, • Feladatlap kitöltése, • Házi feladat ellenőrzése, • Írásbeli felelet. <p>A fenti fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.</p>

⁷ Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.

6.3.	Résztevő záró (szummatív) értékelése:
	A képzés záróvizsgával zárul és a képzés végén kerül megtartásra.
	A záróvizsga feladatait a képző intézmény állítja össze az alábbi témakörökből: <ul style="list-style-type: none"> • Élelmiszer-előállítási és forgalmazási jogszabályi ismeretek (a feladathoz rendelkezésre bocsátott jogszabály értelmezésével) • Élelmiszer-előállításra vonatkozó higiéniai előírások • Élelmiszer-előállításra vonatkozó minőségbiztosítási és nyomonkövethetőségi előírások • Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jelölési előírások • Élelmiszer-előállításra vonatkozó munkavédelmi szabályok
	A záró feladaton megszerezhető minősítések: <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt • Nem felelt meg
	A megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek: <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt: legalább 51%-os teljesítmény • Nem felelt meg: 50% vagy az alatti teljesítmény.

7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele a záróvizsgán „Megfelelt” minősítés megszerzése.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	Elméleti oktató: 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 oktató: a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő képzési rész esetén: a résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: flipchart tábla vagy kivetítő, tanulói és tanári létszámnak megfelelő asztal és szék, laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés. A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal

		<p>megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intézmény részéről: a képzési program megvalósításához szükséges számítástechnikai eszközök, internetelérés, a képzési programban alkalmazott szoftverek; • képzésben résztvevő részéről: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközök (például laptop/személyi számítógép/tablet/okostelefon, mikrofon, webkamera) és internetelérés. <p>Eszközjegyzék:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mérlegek • 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, tésztaaszagató 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
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	<p>A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony alapján biztosítja.</p> <p>A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.</p>
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	--
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	--

9. Képesítő vizsga

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

A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.



A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről (7.1. pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: --

10. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2022.03.02.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Pádár Tivadar
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000057
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	