

Déli Agrárszakképzési Centrum
7100 Szekszárd Palánk 19. Pf.:228 , OM azonosító: 036410,
Bejelentési szám: B/2020/003046 Engedély szám: E/2020/000385
e-mail: centrum@deliaszc.hu ; honlap: www.deliaszc.hu
Telefon: (36)-74/319-876; (36)-74/418-942; (36)-74/446-373



Déli ASzC

KÉPZÉSI PROGRAM

KÉZMŰVES ÉLELMISZERKÉSZÍTŐ

A KÉPZÉSI PROGRAM VERZIÓSZÁMA:

KÉZMŰVES / 2023-2

Alapadatok

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:		
1.1.	Megnevezése	Kézműves élelmiszerkészítő
1.2.	Programkövetelmény (PK) azonosító száma:	07214010
1.3.	Programkövetelmény dátuma:	2021. 12. 20.
1.4.	Ágazat megnevezése:	Élelmiszeripar
1.5.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	KEOR 0721 Élelmiszergyártás
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés		
1.5.	Megnevezése	Kézműves élelmiszerkészítő
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint:	4
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint:	4
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint:	3
1.9.	A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:	
	A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakma-jegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.	
1.10.	A képzés célja:	
	A képzésben részt vevő képes legyen kis mennyiségű, biztonságos kézműves élelmiszer (savanyított zöldség, tartósított gyümölcs, hurka, kolbász, tepertő, sózott és abált szalonna, joghurt, kefir, túró, sajt, tej alapú italok, búzakenyér, péksütemények, pogácsák, mézeskalács és száraztészta) előállítására és értékesítésére a végső fogyasztók számára. A résztvevő ismerje meg a nyomonkövetési és termékbiztonságot igazoló dokumentumok kezelését, a gazdaságossági elveket, a minőségbiztosítási, élelmiszer-higiéniai, technológiai, tűz- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírásokat.	
1.11.	A képzések célcsoportja:	
	Olyan vállalkozni vágyó jelentkezők, akik biztonságos kézműves élelmiszereket szeretnének előállítani és forgalmazni.	

1.12. A képzés során megszerezhető kompetenciák				
	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
	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 termék-biztonsági követelményeket. Alkalmazza az élelmiszerelőállítás 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. Tevékenységét a mindenkor hatályos jogszabályok szerint végzi. Önállóan határozza meg feladatait.
	Savanyúságot készít (savanyúkáposzta, kovászos uborka, ecetes uborka, ecetes alma paprika, 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.	
	Tej alapú italokat, joghurtot, túrót, sajtot készít.	Ismeri a tejtermék előállítás műveleteit, technológiáit, paramétereit és szükséges eszközeit.	A vevői tájékoztatás és értékesítés során udvarias magatartást tanúsít. A vevői igényeket szem előtt tartja termékfejlesztései során.	
	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.	Betartja a Magyar Élelmiszerkönyv sütőipari termékekre és a száraztésztákra vonatkozó fejezeteit	
	Húsokat darabol (sertésrészecskék, baromfit).	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).		
	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 jogszabályosságáért. Önállóan határozza meg a termékeivel kapcsolatos tájékoztatás tartalmát.

	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Önállóság és fe- lelősség mér- téke
	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).		
	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.		

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai előképzettség	alapfokú iskolai végzettség
2.2.	Szakmai előképzettség:	nem szükséges
2.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény:	szükséges
2.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	nem szükséges
2.7.	Egyéb feltételek	Érvényes tudószűrő igazolás - amennyiben a Szakképző intézmény belső szabályzata ezt meghatározza a tanüzemben való feladatellátás, tartózkodás feltételeként.

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	300 óra
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	A képzési programban meghatározott óraszám maximum 20%-a. Mindösszesen: 60 óra. Hiányzás pótlása a 8.3. pontban meghatározottak szerint.

4. A tananyagegységek

A képzés tananyagegységeinek megnevezése		Óraszám
4.1.	Élelmiszer-előállítási ismeretek	240
4.2.	Élelmiszer-biztonság	20
4.3.	Informatika	16
4.4.	Gazdasági és vállalkozási ismeretek	24
Összesen:		300

A tananyagegységek közötti óraszámok megoszlása, valamint plusz órák beiktatása előzetes Főigazgatói engedéllyel lehetséges az intézményeink számára.

JAVASLAT az órarend elkészítéséhez!

A képzés tananyagegységeinek megnevezése		Óra-szám
4.1.	Élelmiszer-előállítási ismeretek	240
	Táplálkozás-élettan	8
	Kistermelői zöldség- és gyümölcsfeldolgozás	48
	Élelmiszeripari tartósítási alapok	16
	Kistermelői húsfeldolgozás	48
	Kistermelői tejtermék- és sajt készítés	40
	Kistermelői sütőipari termékek készítése	48
	Kistermelői szárasztészta-készítés	32
4.2.	Élelmiszer-biztonság	20

	Mikrobiológia	4
	Élelmiszer-higiéniá	4
	Élelmiszer-biztonság, minőségbiztosítás és dokumentáció	12
4.3.	Informatika	16
4.4.	Gazdasági és vállalkozási ismeretek	24
Összesen:		300

4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése:	Élelmiszer-előállítási ismeretek
4.1.2.	Célja:	A résztvevő ismerje meg a kézműves tartósítás, befőzés, tejtermék, húskészítmény, péktermék, száraztészta készítés elméleti alapjait. Piacképes termékeket állít elő a higiéniai és munkavédelmi előírások betartásával. Tudja tájékoztatni vevőit termékei élettani értékeiről.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	frontális munka, egyéni munka, csoportmunka, kooperatív csoportmunka, munkáltatás, tanulói alkalmazás, tanári magyarázat, páros munka,
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	előadás, magyarázat, elbeszélés, megbeszélés, vita, feladatlap kitöltése, megfigyelés, tanulói kiselőadás, szemléltetés, differenciálás, munkáltatás, korábbi tananyag számonkérése, kiadott feladat ellenőrzése, projektmunka, rendszerezés
4.1.5.	Óraszám:	240 óra
4.1.6.	Beszámítható óraszám:	Egyedi elbírálás alapján , a résztvevő kérelmére a beszámíthatóságot igazoló dokumentumot (oklevél, index, bizonyítvány stb.) mellékelve és benyújtva az intézményvezető részére, maximum 240 óra, azzal a kikötéssel, hogy a tananyagegység záróbeszámolója alól felmentés nem adható.
4.1.7.	Előzetes tudás mérése	A képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatainak beszámítása a 7.1 pontban leírtak alapján történik.
4.1.8.	A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	

1.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése:	<p>Élelmiszer-előállítási ismeretek 240 óra</p>
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, tartalmi elemei:	<p>Táplálkozás-élettan</p> <p>Tápanyagok jellemzése (növényi eredetű, állati eredetű, védőtápanyagok)</p> <p>Tápanyagok csoportosítása (szénhidrátok, fehérjék, zsírok, vitaminok, ásványi anyagok, nyomelemek, víz)</p> <p>A tápcsatorna részei</p> <p>Az emésztés folyamata</p> <p>A helyes táplálkozás alapelvei</p> <p>Allergének</p> <p>Kistermelői zöldség- és gyümölcsfeldolgozás</p> <p>Gyümölcsfélék csoportosítása, főbb jellemzőik, tulajdonságaik</p> <p>Zöldségfélék csoportosítása, főbb jellemzőik, tulajdonságaik</p> <p>Tárolási műveletek, változások a tárolás során</p> <p>Zöldségek és gyümölcsök előkészítése: válogatás, mosás, hámozás, száreltávolítás, kocsányozás, magozás</p> <p>Hőkezelési műveletek (főzés, előfőzés, párolás, sütés)</p> <p>Aprítás, homogenizálás, passzírozás, préselés műveletei</p> <p>Zöldségpürék, zöldségkrémek és zöldséglevek készítése</p> <p>Savanyúságok készítése</p> <p>Aszalványok készítése</p> <p>Gyümölcslevek készítése</p> <p>Ízek, pulpok készítése</p> <p>Befőttek készítése</p> <p>Aszalt és kandírozott gyümölcsök készítése</p> <p>Csomagolási műveletek</p> <p>Nyersanyagszükséglet kiszámítása</p> <p>Csomagolóanyag-szükséglet kiszámítása</p> <p>Oldatok készítéséhez szükséges anyagok kiszámítása</p> <p>A hulladékok szakszerű kezelése</p> <p>Higiéniai műveletek</p> <p>Élelmiszeripari tartósítási alapok</p> <p>A tartósítás célja</p> <p>A tartósítás története</p> <p>Tartósítási módok</p> <p>Fizikai tartósítási eljárások és jellemzőik</p>

	<p>Kémiai tartósítási eljárások és jellemzőik</p> <p>Biológiai tartósítási módok és jellemzőik</p> <p>A csomagolás célja, szerepe, csomagolóanyagok</p> <p>A csomagolás gépei és eszközei</p> <p>Kistermelői húsfeldolgozás</p> <p>A vágóállatok fajtái, csoportosítása, jellemzői, tulajdonságai</p> <p>A vágóállatok anatómiai (szerkezeti) felépítése</p> <p>A vágópont előírásai, felépítése</p> <p>Vágástechnológiák, műveletek</p> <p>Húsvizsgálat</p> <p>Sertésrészek és baromfi bontása, konyhatechnikai műveletek</p> <p>A hús szerkezete, tulajdonságai, részei és azok felhasználhatósága</p> <p>A húsrészek csoportosítása</p> <p>Burkolóanyagok</p> <p>Húskészítmények előállítása: füstölt, főtt, nyers és érlelt kolbászok, szalámik, hurkafélék, sajtfélék, pácolt és füstölt termékek, étkezési szalonnafélék</p> <p>Zsír sütés, tepertőkészítés, pörckészítés</p> <p>A hulladékok szakszerű kezelése</p> <p>Receptek alkalmazása</p> <p>Nyersanyag szükséglet, burkolóanyag- és csomagolóanyag szükséglet kiszámítása</p> <p>Higiéniiai műveletek</p> <p>Kistermelői tejtermék- és sajt készítés</p> <p>Tejipari alapanyagok</p> <p>A tejtermékek mikrobiológiai kultúrái, oltók</p> <p>A tejtermékek adalék- és ízesítő anyagai</p> <p>Tej pasztörizálása, hűtése</p> <p>A tejtermékek készítésének műveletei, jellemzői</p> <p>A tejkészítmények készítésének műveletei, jellemzői</p> <p>Vajkészítmények előállítása</p> <p>Sajtok csoportosítása, alapanyagai</p> <p>Sajtkészítési eljárások</p> <p>Sajtok kistermelői előállítása</p> <p>Túrókészítéshez felhasznált anyagok jellemzői</p> <p>Túrókészítés kistermelői körülmények között</p> <p>Tejtermékek, tejkészítmények, sajtok és túrófélék előállításának gépei, berendezései, eszközei</p> <p>Receptúrák alkalmazása</p>
--	--

		<p>Nyersanyag- és csomagolóanyag-számítások</p> <p>A tejtermékek előállításának higiéniai előírásai</p> <p>Kistermelői sütőipari termékek készítése</p> <p>Sütőipari nyersanyagok csoportosítása</p> <p>Lisztek jellemzése</p> <p>Nyersanyagok tárolása, előkészítése</p> <p>Kovászos tésztakészítés</p> <p>Kovász nélküli tésztakészítés péksüteményekhez, kalácsokhoz és pogácsákhoz</p> <p>Kovászos búzakenyér készítése</p> <p>Briósok, Kalácsok és pogácsák készítése</p> <p>Méz fajtái, jellemzése</p> <p>Mézes tészta és mézes puszedli készítése</p> <p>Mézes tészták díszítése</p> <p>Termékek minőségi követelményei</p> <p>Receptúrák alkalmazása, nyersanyagszükséglet-számítás</p> <p>A sütőipari termékek előállításának higiéniaja</p> <p>Kistermelői száraztészta-készítés</p> <p>Száraztészták csoportosítása</p> <p>Lisztek jellemzése</p> <p>Tojás tárolása, előkészítése</p> <p>Száraztészták készítésének technológiai szakaszai</p> <p>A szárítás folyamata természetesen és mesterségesen</p> <p>A száraztésztagyártás higiéniai előírásai</p> <p>A száraztészták készítésének dokumentumai</p> <p>A száraztészták minőségi követelményei</p> <p>Receptúrák alkalmazása, nyersanyagszükséglet-számítás</p>
4.1.9.	A tananyagegység záróbeszámoló részei, szakmai tartalma	A tananyagegység tartalmát átfogó írásbeli és/vagy projekt feladat.

4.2. Tananyagegység

4.2.1.	Megnevezése:	Élelmiszer-biztonság
4.2.2.	Célja:	A résztvevő ismerje meg a biztonságos élelmiszer-előállítás-hoz szükséges mikrobiológiai, élelmiszerhigiéniai összefüggéseket. Képes legyen ezeket az ismereteket a saját élelmiszer-előállítási gyakorlatában alkalmazni.

		Ismerje az élelmiszer-előállítás és forgalmazás aktuális jogszabályait, az élelmiszer-előállításra vonatkozó minőségbiztosítási és nyomon követési előírásokat, a forgalmazásra vonatkozó jelölési előírásokat.
4.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	frontális munka, egyéni munka, csoportmunka, kooperatív csoportmunka, munkáltatás, tanulói alkalmazás, tanári magyarázat, páros munka,
4.2.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	előadás, magyarázat, elbeszélés, megbeszélés, vita, feladatlap kitöltése, megfigyelés, tanulói kiselőadás, szemléltetés, differenciálás, munkáltatás, korábbi tananyag számonkérése, kiadott feladat ellenőrzése, projektmunka, rendszerezés
4.2.5.	Óraszám:	20 óra
4.2.6.	Beszámítható óraszám:	Egyedi elbírálás alapján , a résztvevő kérelmére a beszámíthatóságot igazoló dokumentumot (oklevél, index, bizonyítvány stb.) mellékelve és benyújtva az intézményvezető részére, maximum 20 óra, azzal a kikötéssel, hogy a tananyagegység záróbeszámolója alól felmentés nem adható.
4.2.7	Előzetes tudás mérése	A képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatainak beszámítása a 7.1 pontban leírtak alapján történik.
4.2.8	A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	
	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése:	Élelmiszer-biztonság 20 óra
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, tartalmi elemei:	Mikrobiológia A mikroorganizmusok jellemzése (baktériumok, gombák, vírusok) A mikroorganizmusok élettevékenységei (víz, hőmérséklet, pH, oxigén jelenléte) Hasznos és káros mikroorganizmusok, kórokozók Élelmiszerek romlása Mikroorganizmusok szaporodása Mikroorganizmusok tevékenységének szabályozása, gátlása Élelmiszer-higiénia A higiénia szerepe a biztonságos élelmiszer-előállításban A személyi higiénia előírásai (munkaruha, tisztálkodás, orvosi vizsgálatok, egészségügyi

		<p>alkalmasság)</p> <p>Kistermelői közvetlen munkakörnyezet higiéniaja</p> <p>Kistermelői üzem környezetének higiéniaja</p> <p>Kistermelői szállítás higiéniaja</p> <p>Kistermelői árusítás higiéniaja</p> <p>Takarítási, tisztítási és fertőtlenítési szabályok és előírások</p> <p>Takarítási műveletek, takarító- és tisztítószeres, eszközök</p> <p>Élelmiszer-biztonság, minőségbiztosítás és dokumentáció</p> <p>Élelmiszerek előállítására vonatkozó jogszabályok</p> <p>Az élelmiszer-biztonság elemei</p> <p>Az élelmiszerek veszélyei</p> <p>A technológiai szakaszok élelmiszerbiztonsági veszélyei</p> <p>A forgalmazás veszélyei</p> <p>A minőség fogalma</p> <p>A minőség szabályozás jogi alapjai</p> <p>Az élelmiszer-biztonság elemei</p> <p>A minőségbiztosítás története</p> <p>A minőségbiztosítási rendszerek felsorolása</p> <p>A jó gyártási gyakorlat elemei</p> <p>A kritikus pontok azonosítása</p> <p>Az élelmiszerek előállításával és a nyomon követhetőséggel kapcsolatos dokumentumok</p> <p>Termékösszetételek nyilvántartása</p> <p>Nyilvántartások készítése</p> <p>Működési engedély</p> <p>Kistermelői dokumentáció vezetése</p> <p>Kritikus pontok ellenőrzése</p> <p>Technológiai paraméterek ellenőrzése</p> <p>Üzemi környezet és feltételek ellenőrzése</p> <p>Javaslat a változtatásokra</p> <p>Közreműködés a hatósági ellenőrzéseken</p> <p>Termékminták vétele, tárolása, nyilvántartása</p> <p>Élelmiszerek jelölése</p>
4.2.9.	A tananyag egység záróbeszámoló részei, szakmai tartalma	A tananyag egység tartalmát átfogó írásbeli és/vagy projekt feladat.

4.3. Tananyag egység

4.3.1.	Megnevezése:	Informatika
--------	--------------	--------------------

4.3.2.	Célja:	A résztvevő ismerje meg az elektronikus nyilvántartásokhoz, levelezésekhez szükséges programok (Excel, Word, levelező program) használatát.
4.3.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	frontális munka, egyéni munka, csoportmunka, kooperatív csoportmunka, munkáltatás, tanulói alkalmazás, tanári magyarázat, páros munka,
4.3.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	előadás, magyarázat, elbeszélés, megbeszélés, vita, feladatlap kitöltése, megfigyelés, tanulói kiselőadás, szemléltetés, differenciálás, munkáltatás, korábbi tananyag számonkérése, kiadott feladat ellenőrzése, projektmunka, rendszerezés
4.3.5.	Óraszám:	16 óra
4.3.6.	Beszámítható óraszám:	Egyedi elbírálás alapján , a résztvevő kérelmére a beszámíthatóságot igazoló dokumentumot (oklevél, index, bizonyítvány stb.) mellékelve és benyújtva az intézményvezető részére, maximum 16 óra, azzal a kikötéssel, hogy a tananyagegység záróbeszámolója alól felmentés nem adható.
4.3.7	Előzetes tudás mérése	A képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatainak beszámítása a 7.1 pontban leírtak alapján történik.
4.3.8	A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	
1.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése:	Informatika 16 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, tartalmi elemei:	Táblázatkezelés Munkavégzés különböző típusú adatokkal. Mértékegység hozzárendelés, formátummásolás, hivatkozás használat. Szövegszerkesztés Egyszerű (txt) dokumentumok létrehozása-jegyzettömbben. Karakter formázások Wordben. Bekezdések igazítása, behúzása. Képek és szövegdobozok használata. Táblázatok létrehozása és formázása Felsorolások és sorszámozások készítése. Internetes levelezés Levelező rendszer használata. Csatolt és beszúrt fájlok kezelése.

4.3.9.	A tananyagegység záróbeszámoló részei, szakmai tartalma	A tananyagegység tartalmát átfogó írásbeli és/vagy projekt feladat.
--------	---	---

4.4. Tananyagegység

4.4.1.	Megnevezése:	Gazdasági és vállalkozási ismeretek
4.4.2.	Célja:	A résztvevő ismerje meg a vállalkozási formákat a jogszabályi háttérrel. Alkalmazza a dokumentációs rendet és legyen képes a gazdaságos üzemeltetésre.
4.4.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	frontális munka, egyéni munka, csoportmunka, kooperatív csoportmunka, munkáltatás, tanulói alkalmazás, tanári magyarázat, páros munka,
4.4.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	előadás, magyarázat, elbeszélés, megbeszélés, vita, feladatlap kitöltése, megfigyelés, tanulói kiselőadás, szemléltetés, differenciálás, munkáltatás, korábbi tananyag számonkérése, kiadott feladat ellenőrzése, projektmunka, rendszerezés
4.4.5.	Óraszám:	24 óra
4.4.6.	Beszámítható óraszám:	Egyedi elbírálás alapján , a résztvevő kérelmére a beszámíthatóságot igazoló dokumentumot (oklevél, index, bizonyítvány stb.) mellékelve és benyújtva az intézményvezető részére, maximum 24 óra, azzal a kikötéssel, hogy a tananyagegység záróbeszámolója alól felmentés nem adható.
4.4.7.	Előzetes tudás mérése	A képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatainak beszámítása a 7.1 pontban leírtak alapján történik.
4.4.8.	A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	
1.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése:	Gazdasági és vállalkozási ismeretek 24 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, tartalmi elemei:	Egyéni vállalkozás, őstermelő és gazdasági társaságok vállalkozási formái és kapcsolódó fogalmai (jövedelmezőség, ráfordítás, árképzés, hozam, pénzügyi tranzakciók, hitel, adó, pályázat, eladásösztönzés, fogyasztóvédelem) Kistermelőkre vonatkozó jogszabályok Termék-előállításra, -forgalmazásra vonatkozó jogi szabályozás, rendeletek

		Kézműves tevékenység során szükséges dokumentumok kitöltése
4.4.9.	A tananyagegység záróbeszámoló részei, szakmai tartalma	A tananyagegység tartalmát átfogó írásbeli és/vagy projekt feladat.

5. A képzésben résztvevő fogyatékkal élő személyre vonatkozó fogyatékoság típusához és fokához igazodó program

Amennyiben a résztvevő

- az egészségügyi vizsgálaton megfelelt és

5.1.	Látássérült	A résztvevő kérésére a képzési folyamat közben egyéni konzultációs lehetőség biztosítása, a záróbeszámolón előzetes kérelem alapján többletidő, illetve további segítség, segédanyag biztosítása az intézményvezető jóváhagyása alapján.
5.2.	Hallássérült	A résztvevő kérésére a képzési folyamat közben egyéni konzultációs lehetőség biztosítása, a záróbeszámolón előzetes kérelem alapján többletidő, illetve további segítség, segédanyag biztosítása az intézményvezető jóváhagyása alapján.
5.3.	Mozgássérült	A résztvevő kérésére a képzési folyamat közben egyéni konzultációs lehetőség biztosítása, a záróbeszámolón előzetes kérelem alapján többletidő, illetve további segítség, segédanyag biztosítása az intézményvezető jóváhagyása alapján.
5.4.	Egyéb pszichés fejlődési zavar	A résztvevő kérésére a képzési folyamat közben egyéni konzultációs lehetőség biztosítása, a záróbeszámolón előzetes kérelem és/vagy pedagógiai szakszolgálat szakértői véleménye szerint többletidő, illetve további segítség, segédanyag biztosítása, az intézményvezető jóváhagyása alapján.

6. Csoportlétszám

6.1.	Maximális csoportlétszám:	40 fő*
------	---------------------------	--------

*A csoportlétszám növelése előzetes főigazgatói engedéllyel lehetséges.

7. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

7.1.	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:
------	--

Déli Agrárszakképzési Centrum

7100 Szekszárd Palánk 19. Pf.:228

Bejelentési szám: B/2020/003046 Engedély szám: E/2020/000385

e-mail: centrum@deliaszc.hu ; honlap: www.deliaszc.hu

Telefon: (36)-74/319-876; (36)-74/418-942; (36)-74/446-373

Az előzetes tudásmérés annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére, amelyek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni.

Az előzetes tudásmérést a jelentkező kérésére, a képzés megkezdése és a felnőttképzési szerződés megkötése előtt kell lebonyolítani. Az előzetes tudásmérés eredményéről írásban kell a hallgatót tájékoztatni és részére a határozatot a felnőttképzési szerződés aláírásáig át kell adni.

Az előzetes tudásmérés módja, leírása, a sikeresség minimum szintje:

Tananyagegység	Az előzetes tudásmérés módja	Az előzetes tudásmérés feladatainak leírása	A sikeresség minimum szintje (%)
Élelmiszer-előállítási ismeretek	Írásbeli/interaktív és vagy projekt feladat	A tanulási terület tartalmához igazodó feladat	51
Élelmiszer-biztonság	Írásbeli/interaktív és vagy projekt feladat	A tanulási terület tartalmához igazodó feladat	51
Gazdasági és vállalkozási ismeretek és Informatika	Írásbeli/interaktív és vagy projekt feladat	A tanulási terület tartalmához igazodó feladat	51

Az előzetes tudásmérés dokumentálása:

- Balesetvédelmi oktatásról szóló jegyzőkönyv (gyakorlati mérés megkezdése előtt).
- Jelentkezők által kitöltött, oktató által javított írásbeli feladatlapok. Moodle teszt esetén az összesítő letöltése.
- Gyakorlati feladatsorok
- Előzetes tudásszint felmérés eredmény lapja.
- Eredmény tájékoztató és határozat átvevő ív

Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:

7.2. A tananyagegységek, tantárgyak számonkérésének formája a képzési folyamat közben írásban és/vagy szóban és/vagy gyakorlatban történik az oktatók által meghatározott időpontban és gyakorisággal. A számonkérések tartalma: jártasság a tananyag tartalmában, a megértés visszacsatolása. A teljesítményekről az oktatók szóbeli visszajelzést adnak a képzésen résztvevőknek.

7.3. Résztvevő záró (szummatív) értékelése:

A záróbeszámolót az érintett tananyagegység lezárását követően lehet megszervezni. A projekt feladat és írásbeli záróbeszámoló külön napokon is megszervezhető, időpontját és helyszínét a képző intézmény határozza meg.

Tananyagegység	A sikeresség minimum szintje (%)
Élelmiszer-előállítási ismeretek	60
Élelmiszer-biztonság	60



Informatika	60
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	60
<p>Az egyes tananyagegységek záróbeszámolójának leírását a 4.1.9. 4.2.9, 4.3.9 és a 4.4.9. fejezetek tartalmazzák.</p> <p>A záróbeszámoló egyes részei alól felmentés nem adható.</p> <p>A záróbeszámoló feladatait az oktató javaslatára a képző intézmény igazgatója hagyja jóvá.</p> <p>Tanúsítványt csak az a résztvevő kaphat, aki valamennyi tananyagegység záróbeszámolóját sikeresen teljesítette. A sikertelenül teljesítő egy alkalommal külön térítési díj ellenében javító záróbeszámolót tehet.</p> <p>A záróbeszámoló dokumentálása:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Balesetvédelmi oktatásról szóló jegyzőkönyv (gyakorlati záróvizsga megkezdése előtt). - Kitöltött, oktató által javított írásbeli feladatlapok. Moodle teszt esetén az összesítő letöltése. - Írásbeli/Interaktív/Projekt vizsgatétel sorok. - Összesített osztályozó ív. - Tanúsítvány átvételéről szóló aláíró ív. 	

8. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

8.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	<p>TANÚSÍTVÁNY</p> <p>2013. évi LXXVII. törvény 13/B. §</p> <p>11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)</p>
8.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	<p>A résztvevő hiányzása a maximális hiányzási óraszámot nem haladja meg; és</p> <p>valamennyi tananyagegység záróbeszámolójának sikeres teljesítése legalább 60 %-os eredménnyel; és</p> <p>A felnőttképzési szerződében meghatározott fizetési kötelezettségek és egyéb előírt feltételek teljesítése.</p>
8.3.	Hiányzás pótlása:	<p>Az intézmény igazgatójának írt kérelem és az általa kiadott engedély alapján az elmaradt tananyagrészből előadás, beszámoló, projektmunka készítése és bemutatása.</p>

9. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

9.1.	Személyi feltételek:	<p>Szakmai oktató lehet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aki a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanár; - aki a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel rendelkezik, - aki felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkezik. - aki a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal rendelkezik.
9.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	<p>Saját dolgozókkal és/vagy</p> <p>Külső oktatókkal megbízási vagy vállalkozási szerződés alapján.</p>
9.3.	Tárgyi feltételek:	<p>Legalább 40 fő befogadó képességű bútorozott tanterem, tábla vagy flipchart, oktatástechnikai eszközök, számítógép internet kapcsolattal és perifériákkal, szemléltető anyagok, fénymásoló.</p> <ul style="list-style-type: none"> - mérlegek - térfogatmérő eszközök - munkavédelmi eszközök - gáztűzhely, sütő - passzírozó, botmixer, gyümölcscentrifuga, lassú prés - kézi hámozók, befőttesüvegek, 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 fagyaszítók - rozsdamentes eszközök (asztalok, tepsik, fazekak, lábosok, tálak, tárolóedények, reszelők, merőkanalak, kések) - egyéb a termékek előállításához szükséges kéziszerszámok
9.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	<p>Saját eszközökkel;</p> <p>és / vagy</p> <p>Bérelt eszközökkel bérleti szerződés vagy együttműködési megállapodás alapján.</p>
9.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	<ul style="list-style-type: none"> - amennyiben a felnőttképzési szerződés tartalmazza elektronikus tananyagok biztosítása - egyéni résztvevői igény esetén tankönyv(ek) biztosítása a résztvevő költségére - könyvtárhasználat biztosítása

9.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	<ul style="list-style-type: none">- Az elektronikus tananyagokat email címeiken keresztül, vagy speciális online felületen keresztül juttatjuk el a résztvevőkhöz.- Az igényelt tankönyv(ek)et megrendeljük és a képzés indulását követően külön díj ellenében átadjuk a résztvevőknek.- Könyvtár nyitvatartási időben a résztvevők rendelkezésére áll
------	---	--

10. Képesítő vizsga

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:
A szakképesítés követelményeinek teljesítéséről (8.1. pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.
A Kézműves élelmiszerkészítő szakképesítés képesítő vizsgája
A szakképesítés megszerzésére irányuló vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként akkreditált vizsgaközpont szervezhet.
A képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:
1. Írásbeli vizsga
A vizsgatevékenység megnevezése: élelmiszerelőállítás feltételei és követelményei
A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: Az írásbeli vizsgán az élelmiszerelőállítás jogi szabályozásáról, a higiéniai, minőségbiztosítási és munkavédelmi előírásairól ad számot a vizsgázó. A vizsgafeladatokat az alábbi arányokkal kell összeállítani:
<ul style="list-style-type: none">- Élelmiszer-előállítási és forgalmazási jogszabályi ismeretek (a feladathoz rendelkezésre bocsátott jogszabály értelmezésével) 30%- Élelmiszer-előállításra vonatkozó higiéniai előírások 30%- Élelmiszer-előállításra vonatkozó minőségbiztosítási és nyomon követhetőségi előírások 20%- Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jelölési előírások 10%- Élelmiszer-előállításra vonatkozó munkavédelmi szabályok 10 %
A feladattípusok megoszlása:

- Rövidválaszos feladatok	30%
- Kifejtést igénylő feladatok	10%
- Feleletválasztós feladatok	30%
- Igaz-hamis eldöntendő feladatok	10%
- Forrásanyag (jogszabály) feldolgozását igénylő feladat	20%

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 20 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- Élelmiszer-előállítási és forgalmazási jogszabályi ismeretek (a feladathoz rendelkezésre bocsátott jogszabály értelmezésével) 30%
- Élelmiszer-előállításra vonatkozó higiéniai előírások 30%
- Élelmiszer-előállításra vonatkozó minőségbiztosítási és nyomonkövethetőségi előírások 20%
- Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jelölési előírások 10%
- Élelmiszer-előállításra vonatkozó munkavédelmi szabályok 10%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 50%-át elérte.

2 Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: kézműves élelmiszerkészítés

A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A vizsgaszervező által meghatározott élelmiszereket kézműves eljárással előállítja. A vizsgafeladatokat úgy kell meghatározni, hogy az alábbi élelmiszerek csoportjaiba tartozó termékeknek szerepelniük kell:

- zöldség-, gyümölcs feldolgozás, tartósítás

- tejtermék előállítás
- házitészta,
- kenyér vagy péksütemény,
- húsalapú termékek előállítása

Ezek közül egy csoportba tartozó élelmiszert állít elő kézműves eljárással a vizsgázó.

A feladat végrehajtása során:

- a termékek előállításához szükséges anyagokat kiválasztja,
- a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet számol és mér,
- anyagokat, eszközöket előkészít,
- kézműves élelmiszert állít elő, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 80 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- a termékek előállításához szükséges anyagokat kiválasztja 15% -
- a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet számol és mér 15%
- anyagokat, eszközöket előkészít 10%
- kézműves élelmiszert állít elő, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja, 50%
- betartja a higiéniai munkavédelmi és minőségbiztosítási előírásokat. 10%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte.

3. A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A vizsga során biztosítani kell olyan személy jelenlétét, aki a vizsgán használt technikai eszközök üzemelését biztosítja.

A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- 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, tésztaaszaggató 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,

A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: --

A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: a vizsgázó az írásbeli feladathoz szükséges jogszabály írásos formáját használhatja. A gyakorlat során számológép használható.

A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: --

11. A szakmai minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program szakmai minősítése megtörtént.
Képzés (képzési program) megnevezése	Kézműves élelmiszerkészítő szakképesítés
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	Déli Agrárszakképzési Centrum B/2020/003046; E/2020/000385
Az előzetes minősítés helye:	Déli ASzC Kinizsi Pál Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola
Az előzetes minősítés időpontja:	2023. szeptember 20.
Az előzetes minősítést végző oktató neve	Papné Szabó Ibolya
Aláírás:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének neve, titulusa	Szerdai Zsuzsanna főigazgató
Aláírás:	 
Szakmai megállapítások	<p>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>A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.</p> <p>A képzési program minden oldala folyamatos oldal-számozással van ellátva</p>

12. A képző intézmények adatai

A képzési program a Déli Agrárszakképzési Centrum és Intézményei részére készült.

Intézmény neve	Nyilvántartási szám	intézmény címe	OM kód
Déli ASzC Apponyi Sándor Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	B/2022/000254	7184 Lengyel, Petőfi út 5.	036410/003
Déli ASzC Bereczki Máté Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola	B/2022/000260	6500 Baja, Szent Antal utca 96.	036410/019
Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	B/2022/000261	7100 Szekszárd, Palánk 19.	036410/034
Déli ASzC Jánoshalmi Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	B/2022/000262	6440 Jánoshalma, Bernáth Zoltán utca 1/A.	036410/022
Déli ASzC Kinizsi Pál Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola	B/2022/000263	7400 Kaposvár, Baross Gábor utca 19.	036410/032
Déli ASzC Kiskunfélegyházi Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	B/2022/000264	6100 Kiskunfélegyháza, Petőfi utca 2/A.	036410/027
Déli ASzC Kocsis Pál Mezőgazdasági és Környezetvédelmi Technikum és Szakképző Iskola	B/2022/000265	6000 Kecskemét, Szent Imre utca 9.	036410/025
Déli ASzC Széchenyi Zsigmond Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	B/2022/000268	8734 Somogyzsitfa - Szócsénypuszta, Ady Endre utca 8.	036410/033
Déli ASzC Teleki Zsigmond Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	B/2022/000269	7773 Villány, Mathiász János utca 2.	036410/016
Déli ASzC Ujhelyi Imre Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	B/2022/000270	7940 Szentlőrinc, Erzsébet utca 1.	036410/005

