

**07214010 számú Kézműves élelmiszerkészítő megnevezésű  
szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó  
programkövetelmény**

**1. A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés**

- 1.1 Megnevezése: Kézműves élelmiszerkészítő
- 1.2 Ágazat megnevezése: élelmiszeripar
- 1.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 0721 élelmiszer gyártás

**2. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerzhető szakképesítés**

- 2.1 Megnevezése: Kézműves élelmiszerkészítő
- 2.2 Szintjének besorolása
  - 2.2.1 Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 4
  - 2.2.2 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 4
  - 2.2.3 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

**3. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerzhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:**

- 3.1 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető 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.

**4. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:**

Kis mennyiségű, elsősorban kézműves eljárással 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 élelmiszer előállítás folyamatait. A termék előállításához kapcsolódó termék-nyomon köve-

tési és termékbiztonságot igazoló dokumentumokat vezet. Termékeit értékesítheti vendégsz-  
tal üzemeltetése kertében is.

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

**5. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerzhető szak-  
képesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti  
állása:**

- 5.1 Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll: -
  - 5.1.1 Az oltalom típusának megjelölése: -
  - 5.1.2 Nyilvántartó hatóság: -
  - 5.1.3 Azonosító vagy nyilvántartásba vételi száma: -

**6. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés megkezdéséhez szüksé-  
ges bemeneti feltételek:**

- 6.1 Iskolai előképzettség: alapkú iskolai végzettség
- 6.2 Szakmai előképzettség: nem szükséges
- 6.3 Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges
- 6.4 Szakmai gyakorlat területe és időtartama: --

**7. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés elvégzéséhez szükséges  
foglalkozások minimális és maximális óraszám (Amennyiben a programkövetelmény  
modulszerű felépítésű, a minimális óraszám a modulonként meghatározott minimális,  
a maximális óraszám a modulonként meghatározott maximális óraszámok összege):**

- 7.1 Minimális óraszám: 300
- 7.2 Maximális óraszám: 400

**8. A szakmai követelmények leírása:**

- 8.1 Nem modulszerű felépítés esetén:

	<b>Készségek, képessé- gek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvart viselkedés- módok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mér- téke</b>
1	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 követel-ményeket.  Alkalmazza a élelmiszerelőállítás során a higiéniai előírásokat.	Felelős étel-mi-szer-előállítást végez a fogyasztó minőségi étel-miszerrel való ellátása érdekében.

2	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.
3	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.	Tevékenységét a mindenkor hatályos jogszabályok szerint végzi. Önállóan határozza meg feladatait.
4	Tej alapú italokat, joghurtot, túrót, sajtot készít.	Ismeri a tejtermék előállítás műveleteit, technológiáit, paramétereit és szükséges eszközeit.	Termékei megjelenésénél törekszik az esztétikus, piacképes termékelőállításra. A vevői tájékoztatás és értékesítés során udvarias magatartást tanúsít.	
5	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 igényeket szem előtt tartja termékfejlesztései során.	
6	Húsokat darabol (sertésrészek, baromfit).	Ismeri a vágóállatok testjait és azok felhasználhatóságát. Ismeri a vágóállatok vágástechnológiáját.	Betartja a Magyar Élelmiszerkönyv sütőipari termékekre és a száraztésztákra vonatkozó fejezeteit	Tevékenysége során felelősséget vállal munkájának jogszerűségéért. Önállóan határozza meg a termékeivel kapcsolatos tájékoztatás tartalmát.
7	Hurkát, kolbászt, tepertőt, sózott és abált szalonnát készít.	Ismeri a húskészítmények főbb műveleteit (sózás, pácolás, füstölés, főzés, sütés, abálás, darálás, fűszerezés, töltés).		
8	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.		
9	Tájékoztatást ad vevőnek termékei élettani hatásairól.	Érti az emberi emésztés folyamatát és az egyes tápanyagok élettani hatásait.		Tevékenysége során betartja a vállalkozások működtetésével kapcsolatos jogszabályokat.
13	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).		

14	Szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, az élelmiszer előállítási tevékenységhez előírt dokumentumokat tölt ki.	Ismeri a kézműves tevékenység során szükséges dokumentumokat és azok helyes kitöltését.		
15	Nyilvántartást és dokumentációt vezet az élelmiszerek előállításá- sa kapcsán számítógépes program használatával.	Számítógépes felhasználói alapismeretekkel rendelkezik. (Word, Excel).		
16	Elektronikus levelezést folytat kézműves tevékenysége kapcsán és használja az internetet.	Alapszinten ismeri a levelező programok nyújtotta előnyöket, a hivatalos levél tartalmi elemeit.		
17	Kézműves termékei előállításánál gazdaságos és környezetkímélő anyagfelhasználást valósít meg.	Ismeri a gazdaságos anyagfelhasználás és hulladék minimalizálás alapelveit.		

8.2 A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban: igen/nem

**9. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés társadalmi-gazdasági hasznosíthatóságának bemutatása (munkaerő-piaci relevanciája):**

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.

**10. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:**

10.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek:

10.2 Írásbeli vizsga

10.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: élelmiszerelőállítás feltételei és követelményei

10.2.2 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:

- 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%

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

10.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 20 %

10.2.5 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%

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

### 10.3 Projektfeladat

10.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: kézműves élelmiszer készítés

10.3.2 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.

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc

10.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 80 %

10.3.5 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 előírásokról. 10%

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

10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

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

10.5 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, 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,

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

- 10.7 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.
- 10.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: --

<b>11. A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek</b>
---