



Kézműves élelmiszerkészítő képzés

Programkövetelmény azonosítója:
07214010





TARTALOMJEGYZÉK

Kézműves élelmiszerkészítő	1
Általános képzési információk	1
<i>Oktatók</i>	<i>1</i>
<i>A képzés hossza és költsége</i>	<i>1</i>
<i>Mit tartalmaz az ár?</i>	<i>1</i>
<i>Mi szükséges a képzés megkezdéséhez?</i>	<i>1</i>
<i>Mit jelent az előzetes tudásmérés?</i>	<i>2</i>
<i>Mi történik, ha kérdésed van, kihez fordulhatsz?</i>	<i>2</i>
<i>Milyen kompetenciákat szerezhetsz meg a Kézműves élelmiszerkészítő képzés során?</i>	<i>2</i>
<i>Kapcsolódó szakmai készségek:</i>	<i>3</i>
<i>Milyen tartalmat foglal magába a Kézműves élelmiszerkészítő tanfolyam?</i>	<i>3</i>
<i>Miért minket válassz Kézműves élelmiszerkészítő végzettséged megszerzéséhez?</i>	<i>3</i>
A képesítő vizsgára bocsátás feltétele	4
Hogyan zajlik a szakmai vizsga?	4
<i>Szakmai vizsgatevékenységek leírása</i>	<i>4</i>
<i>Írásbeli vizsga</i>	<i>4</i>
<i>Projektfeladat</i>	<i>5</i>



KÉZMŰVES ÉLELMISZERKÉSZÍTŐ

A kézműves élelmiszerelőállítás egyre nagyobb teret hódít magának. Közkedveltek lettek a termelői piacok, háztáji termékek. Így fontos, hogy a termelők megfelelő képzést kapjanak, így megfelelő színvonalú és minőségű termékeket tudjanak előállítani. Ha te is ilyen tevékenységben gondolkodsz – akár sajtkészítés, akár kenyérsütés, vagy lekvár, savanyúság készítés netán húskészítmények gyártása - akkor feltétlen ajánljuk képzésünket!

ÁLTALÁNOS KÉPZÉSI INFORMÁCIÓK

Programkövetelmény azonosító: 07214010

OKTATÓK

Oktatóink olyan rutinos szakemberek, akik nem csak szakterületük kiválóságai, hanem oktatóként is kiválóak.

A KÉPZÉS HOSSZA ÉS KÖLTSÉGE

Ütemezés	<u>Hagyományos:</u> Szombatonként vagy kéthetente szombat vasárnap <u>Hibrid:</u> minden szombaton VAGY minden vasárnap VAGY hétköznapi kedden és csütörtökön <u>Online:</u> minden szombaton VAGY minden vasárnap VAGY hétköznapi kedden és csütörtökön
Képzés időtartama	5 hónap

MIT TARTALMAZ AZ ÁR?

- az előzetes tudásmérés díját
- az oktatói jegyzeteket
- az oktatás díját
- személyre szabott internetes felület biztosítását
- a gyakorlat helyszínének biztosítását
- a tananyag egységek záró vizsga díját

MI SZÜKSÉGES A KÉPZÉS MEGKEZDÉSÉHEZ?

- Alapfokú iskolai végzettség

- Igazolás egészségügyi alkalmasságról (Fontos tudnod, hogy nem mindegy, honnan szerzed be az igazolást! Az ezzel kapcsolatos információkért mindenképpen egyeztessen velünk!)

MIT JELENT AZ ELŐZETES TUDÁSMÉRÉS?

- Amennyiben szeretnéd, előzetes tudásod/ismereteid beszámítjuk.
- Az előzetes tudásmérést és a képzési tanácsadást ingyenesen biztosítjuk.
- Az előzetes tudásméréssel számot adott ismereteid alapján felmentést kaphatsz a képzés egy része alól. Ezt írásbeli tesztekkel és oktatói elbeszélgetéssel mérjük fel.

MI TÖRTÉNIK, HA KÉRDÉSED VAN, KIHEZ FORDULHATSZ?

- Felmerülő kérdéseid ügyfélszolgálatunk 24 órán belül megválaszolja/megoldja.
- Ennek a tanfolyamnak a felelőse Császár Anett, aki szintén melletted áll a képzés ideje alatt, telefonon és email-ben elérhető.

MILYEN KOMPETENCIÁKAT SZEREZHETSZ MEG A KÉZMŰVES ÉLELMISZERKÉSZÍTŐ KÉPZÉS SORÁN?

- Kézműves eljárással zöldségeket-, gyümölcsöket tartósít.
- Savanyúságot készít (savanyúkáposzta, kovászos uborka, ecetes uborka, ecetes alma-paprika, ecetes cékla, vegyes savanyúság).
- Tej alapú italokat, joghurtot, túrót, sajtot készít.
- Házi tésztát, búzakenyeret, péksüteményt, uzsonnasüteményeket mézeskalácsot készít. kézműves eljárással
- Húsokat darabol (sertésrészek, baromfit).
- Hurkát, kolbászt, tepertőt, sózott és abált szalonnát készít.
- Kínálja és értékesíti kézműves termékeit. Alap szinten kommunikál idegennyelven vevőivel.
- Tájékoztatást ad vevőnek termékei élettani hatásairól.
- Vállalkozását gazdaságosan üzemelteti.
- Szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, az élelmiszer előállítási 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.

KAPCSOLÓDÓ SZAKMAI KÉSZSÉGEK:

- 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.
- Tudatában van a tartósítási eljárások során bekövetkező változásoknak a tejtermék előállítás műveleteit, technológiáit, paramétereit és szükséges eszközeit
- Ismeri a házi tészták a kenyér, a péksütemény, mézeskalács, alapanyagait és készítésének műveleteit. Ismeri a Magyar Élelmiszerkönyv sütőipari termékekre és a száraztésztákra vonatkozó fejezeteit.
- Ismeri a vágóállatok testtájait és azok felhasználhatóságát. Ismeri a vágóállatok vágástechnológiáját.
- Ismeri a húskészítmények főbb műveleteit (sózás, pácolás, füstölés, főzés, sütés, abálás, darálás, fűszerezés, töltés).
- Ismeri a termékei fogyasztók számára előnyös tulajdonságait, felhasználhatóságát, értékesítési lehetőségeit. Ismeri az élelmiszerek termékek jelölésére vonatkozó szabályokat.
- Érti az emberi emésztés folyamatát és az egyes tápanyagok élettani hatásait
- Alap szinten ismeri az egyéni vállalkozás, östermelő és gazdasági társaságok vállalkozási formáit és kapcsolódó fogalmait (jövedelmezőség, ráfordítás, ár képzés, hozam, pénzügyi tranzakciók, hitel, adó, pályázat, eladásösztönzés, fogyasztóvédelem).
- Ismeri a kézműves tevékenység során szükséges dokumentumokat és azok helyes kitöltését.
- Ismeri a kézműves tevékenység során szükséges dokumentumokat és azok helyes kitöltését.
- Alapszinten ismeri a levelező programok nyújtotta előnyöket, a hivatalos levél tartalmi elemeit.
- Ismeri a gazdaságos anyagfelhasználás és hulladék minimalizálás alapelveit.

MILYEN TARTALMAT FOGLAL MAGÁBA A KÉZMŰVES ÉLELMISZERKÉSZÍTŐ TANFOLYAM?

1. Kézműves élelmiszerkészítő

MIÉRT MINKET VÁLASSZ KÉZMŰVES ÉLELMISZERKÉSZÍTŐ VÉGZETTSÉGED MEGSZERZÉSÉHEZ?

- Olyan gyakorló szakemberek dolgoznak a csapatunkban, akik igazi Klasszisok a szakmájukban, ezáltal az elméletet és a gyakorlatot is könnyebb elsajátítani.
- A képzésen többféle időbeosztás közül választhatsz, így lehetőséged van az életedbe leginkább beilleszthető megoldásra.
- Nálunk nem számít hány éves vagy, csoportjainkban mindenféle korosztály megtalálható.
- Jó egy olyan csapathoz tartozni, ahol abból építkeznek, ami örömet okoz!
- Kislétszámú csoportjainkban eredményesebb a tanulás, ráadásul családias a hangulat.

- A munkánk a szenvedélyünk. Nálunk a tanfolyami résztvevő áll a középpontban, és a lelkesedésünk ragadós :-)

A KÉPESÍTŐ VIZSGÁRA BOCSÁTÁS FELTÉTELE

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

HOGYAN ZAJLIK A SZAKMAI VIZSGA?

SZAKMAI VIZSGATEVÉKENYSÉGEK LEÍRÁSA

ÍRÁSBELI VIZSGA

A vizsgatevékenység megnevezése: élelmiszerelőállítás feltételei és követelményei

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgafeladatok arányai:

- 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 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 nyomon követhetőségi előírások 20%
- Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jelölési előírások 10%
- Élelmiszer-előállításra vonatkozó munkavédelmi szabályok 10%

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

120 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül:

20 %

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

PROJEKTFELADAT

A vizsgatevékenység megnevezése: kézműves élelmiszer készítés

A vizsgatevékenység 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
- háztészta,
- 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 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 végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

300 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül:

80 %



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

*A Képzési program az ügyfélszolgálati irodában megtekinthető.
Eredményes tanulást kívánunk!*

A Klasszis Csapat