

**1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE**

34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSASmall-scale food producer, rural tourism business owner
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)**3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA****A szakember képes:**

- kis mennyiségű, általa megtermelt alaptermékkel vagy az általa betakarított, összegyűjtött vadon termő alaptermékkel, vagy saját beszerzésű alapanyagból készített termékkel közvetlenül a fogyasztót ellátni;
- falusi vendégasztalt üzemeltetni;
- kistermelői húsfeldolgozást végezni az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével előállítani;
- kistermelői, kézműves sütőipari termékeket készíteni az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével;
- kistermelői, kézműves cukrász- és édesipari termékeket készíteni az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével;
- kistermelői, erjedéssipari termékeket készíteni az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével;
- kistermelői, kézműves tejtermékeket, sajtot készíteni az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével;
- kulturált életvitelt folytatni;
- konyhai-, élelmiszeri bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását összehangolni;
- szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat kitölteni;
- pályázatokat előkészíteni;
- állategészségügyi, állatjóléti, környezetvédelmi szabályokat betartani;
- falusi vendéglátóhelyet kialakítani, berendezni;
- termények felhasználásának előkészítését, házi feldolgozását elvégezni;
- szabadtéri étkezést megvalósítani (szabadtűzön);
- árubeszerzést végezni;
- szakhatóságokkal kapcsolatot tartani;
- gondoskodni az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. biztonságos tárolásáról;
- háztartási és konyhai eszközöket, gépeket kezelni;
- munka, tűz-, és környezetvédelmi szabályokat betartani;
- dokumentációt vezetni;
- készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántartani;
- szelektív hulladékgyűjtést megvalósítani.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5242 Házvezető
9237 Háztartási alkalmazott
5115 Piaci, utcai árus
7115 Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő
7113 Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó
7112 Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító
8111 Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője
7114 Pék, édesipari-termékgyártó
7111-14 Húsfeldolgozó (Disznósajtkészítő)
7111-24 Húsfeldolgozó (Húsfüstölő)
7111-30 Bolti hentes (Kézi csontozó- húsipari)
7111-31 Húsfeldolgozó (Kolbászkészítő)
7111-44 Húsfeldolgozó (Szárasáru készítő)
7111-48 Húsfeldolgozó (Zsírolvasztó)

(*) Megjegyzések:

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják:

„93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications” (93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átlát-hatóságáról), „Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates” (96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Állásfoglalás a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról), „Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers” (2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanulók, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közösségen belüli mobilitására).

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

MINIFLEXA

5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Agrárminisztérium</p>																												
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 34 középfokú szakképesítés, amely alapfokú iskolai végzettségre vagy a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott bemeneti kompetenciákra épül, jellemzően iskolai rendszerű szakképzésben szerezhető meg</p> <p>ISCED2011 kód: 4</p> <p>MKKR szint: 4</p> <p>EKKR szint: 4</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p>																												
<p>A bizonyítvány sorozatjele: PT K</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.10.02</p>	<p>A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyen</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Központi írásbeli</td> <td style="width: 60%;">Gazdasági feladatok</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Szóbeli</td> <td>Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Szóbeli</td> <td>Élelmiszeripari tartósítási módok</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Szóbeli</td> <td>Vendégfogadás és ellátás</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Gyakorlati vizsgatevékenység</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Falusi vendégfogadás, konyhatechnika és felszolgálás</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Központi írásbeli	Gazdasági feladatok	5	10.00	Szóbeli	Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek	5	10.00	Szóbeli	Élelmiszeripari tartósítási módok	5	10.00	Szóbeli	Vendégfogadás és ellátás	5	10.00	Gyakorlati	Gyakorlati vizsgatevékenység	5	30.00	Gyakorlati	Falusi vendégfogadás, konyhatechnika és felszolgálás	5	30.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
Központi írásbeli	Gazdasági feladatok	5	10.00																										
Szóbeli	Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek	5	10.00																										
Szóbeli	Élelmiszeripari tartósítási módok	5	10.00																										
Szóbeli	Vendégfogadás és ellátás	5	10.00																										
Gyakorlati	Gyakorlati vizsgatevékenység	5	30.00																										
Gyakorlati	Falusi vendégfogadás, konyhatechnika és felszolgálás	5	30.00																										
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5																											
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p> <p>középfokú oktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																												
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p>																													
<p>Jogi alap</p> <p>2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 15/2018. (VII. 9.) AM rendelet a földművelésügyi miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 56/2016. (VIII. 19.) FM rendelet módosításáról .</p>																													

6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

A szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékában %	Időtartam (órák/hetek/hónapok/évek)
Iskolai/képző központ alapú	Elmélet: 40 % Gyakorlat: 60 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		3 év

Belépési követelmények:

- Alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában az élelmiszer szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában a képzés megkezdhető
- Egészségügyi alkalmassági követelményeknek szükséges megfelelni

Szakmai követelmény modulok:

- 11613-16 Élelmiszeripari áruismeret kistermelőknek
- 11614-16 Kistermelői tartósítási módok
- 11615-16 Kistermelői zöldség- és gyümölcsfeldolgozás
- 11616-16 Kistermelői húsfeldolgozás
- 11617-16 Kistermelői sütő-, cukrász- és édesipari termékek előállítása
- 11618-16 Erjedézipari és jövedéki ismeretek alapjai kistermelőknek
- 11619-16 Kistermelői tejtermékek és sajt előállítása
- 11620-16 Higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek
- 11034-16 Üzemgazdaság, ügyvitel
- 11035-12 Vendéglátás
- 11037-12 Falusi vendégfogadás
- 11497-12 Foglalkoztatás I.
- 11499-12 Foglalkoztatás II

Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kitöltési útmutató alapján került elkészítésre.

Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2023.10.02

P. H.