



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114
07214010 Kézműves élelmiszerkészítő szakmai képzés programja

ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.

Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214010 számú
Kézműves élelmiszerkészítő
megnevezésű szakmai képzés

Képzési programja

1. verzió

Készült: 2022. október 10.

Szakmai vezető neve: Czibula Zoltán

Szakmai vezető aláírása: ...



ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.
Adószám: 19058982-2-04
Engedélyszám: E/2020/000114
Bankaz.: OTP: 11743003-20001120

Minősítő felnőttképzési szakértő neve: Szűts Rita

Minősítő felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.

Készült a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 07214010 számú Kézműves élelmiszerkészítő szakképesítést megalapozó Programkövetelménye alapján.



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214010 Kézműves élelmiszerkészítő szakmai képzés programja

A képzés megnevezése	Kézműves élelmiszerkészítő
A képzés során megszerezhető kompetencia	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, sajtót, tej alapú italokat készít), és sütőipari termékeket (ezen belül búzakenyeret és péksüteményt és pogácsákat készít), mézeskalácsot és szárasztésztát állít elő. A biztonságos termékelőállítás érdekében szakszerűen irányítja az élelmiszer előállítás folyamatait. A termékelőállításához kapcsolódó termék-nyomon követési és termékbiztonságot igazoló dokumentumokat vezet. Termékeit értékesítheti vendégasztal üzemeltetése kertében is. Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz-, munka- és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával (4-es szint) betartásával és betartatásával végzi.
A képzésbe való bekapcsolódás feltételei	<ul style="list-style-type: none">- Alapfokú iskolai végzettség és- Egészségügyi alkalmassági követelmény a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 15. számú melléklete alapján és- Érvényes egészségügyi kiskönyv
A képzésbe való részvétel feltételei	Jelenlét esetén a jelenléti ív minden oktatási napon való aláírása. Megengedett hiányzás a képzés óraszámának maximum 20 %-a. Támogatott képzés esetén a támogatási szerződésben foglaltak szerint a megengedett hiányzás ettől eltérő mértékű is lehet.
A képzés célja	A képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti besorolási kód alapján: 0721 Élelmiszer gyártás 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. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához szükséges.
A képzés célcsoportja	Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában kézműves eljárással élelmiszereket előállítóként és értékesítőként szeretnének elhelyezkedni vagy ezen területek valamelyikén dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214010 Kézműves élelmiszerkészítő szakmai képzés programja

A tervezett képzési idő	300 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a képzésbe való részvétel óraszámát.
A képzés tananyagegységei	<ol style="list-style-type: none">1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek2. tananyagegység: Élelmiszerismeret3. tananyagegység: Élelmiszer-előállításra vonatkozó előírások4. tananyagegység: Zöldség-, gyümölcs feldolgozás, tartósítás5. tananyagegység: Tejtermék előállítás6. tananyagegység: Házitészta, kenyér és péksütemény készítés7. tananyagegység: Húsalapú termékek előállítása8. tananyagegység: Vállalkozási és gazdálkodási ismeretek9. tananyagegység: Idegen nyelv10. tananyagegység: Számítástechnika
A képzés tananyagegységeinek célja TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	<ol style="list-style-type: none">1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek célja: Megismertetni a résztvevőkkel a képzési helyszínekre jellemző alapvető munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai tudnivalókkal. Munkaviszony létesítésekor, munkavégzéskor és felmondáskor képes legyen érvényesíteni munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően. Törekedjen a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartsa, munkavégzése során együttműködjön munkáltatójával. Betartsa a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállaljon a saját munkavégzésért. Napi munkáját a szakterületre vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végezze. Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedjen, probléma esetén higgadtan hajtsa végre a szükséges teendőket. Saját tevékenysége közben betartsa a munkavédelmi, balesetelhárítási, tűzbiztonsági, környezetvédelmi előírásokat.2. tananyagegység: Élelmiszerismeret célja: Tájékoztatást adjon vevőnek termékei élettani hatásairól.3. tananyagegység: Élelmiszer-előállításra vonatkozó előírások célja: Törekedjen a gazdaságos anyagfelhasználás megvalósítására. Elkötelezett legyen a környezettudatos hulladékkezelésben. Termékei megjelenésénél törekedjen az esztétikus, piacképes



termékelőállításra. Betartsa a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó fejezeteit. Munkája során betartsa a tűz- és munkavédelmi szabályokat. Tevékenységét a mindenkor hatályos jogszabályok szerint végezze. Önállóan határozza meg feladatait. Tevékenysége során felelősséget vállaljon munkájának jogszerűségéért. Önállóan határozza meg a termékeivel kapcsolatos tájékoztatás tartalmát. Kézműves termékei előállításánál gazdaságos és környezetkímélő anyagfelhasználást valósítson meg.

4. tananyagegység: Zöldség-, gyümölcs feldolgozás, tartósítás célja:

Kézműves eljárással előkészítse a zöldségeket és gyümölcsöket a további feldolgozásra. Betartsa a termékbiztonsági követelményeket. Alkalmazza az élelmiszerelőállítás során a higiéniai előírásokat. Felelős élelmiszerelőállítást végezzen a fogyasztó minőségi élelmiszerrel való ellátása érdekében. Kézműves eljárással zöldségeket-, gyümölcsöket tartósítson. Savanyúságot készítsen (savanyúkáposzta, kovászos uborka, ecetes uborka, ecetes almapirika, ecetes cékla, vegyes savanyúság).

5. tananyagegység: Tejtermék előállítás célja:

Tej alapú italokat, joghurtot, túrót, sajtot készítsen.

6. tananyagegység: Házitészta, kenyér és péksütemény készítés célja:

Házi tésztát, búzakenyeret, péksüteményt, uzsonnasüteményeket, mézeskalácsot készítsen kézműves eljárással.

7. tananyagegység: Hús alapú termékek előállítása célja:

Húsokat daraboljon (sertésrészek, baromfi).
Hurkát, kolbászt, tepertőt, sózott és abált szalonnát készítsen.

8. tananyagegység: Vállalkozási és gazdálkodási ismeretek célja:

A vevői tájékoztatás és értékesítés során udvarias magatartást tanúsítson. A vevői igényeket szem előtt tartsa termékfejlesztései során.

Kínálja és értékesítse kézműves termékeit.

Vállalkozását gazdaságosan üzemeltesse. Tevékenysége során betartsa a vállalkozások működtetésével kapcsolatos jogszabályokat.

Szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, az élelmiszer előállítási tevékenységhez előírt dokumentumokat töltsön ki.

9. tananyagegység: Idegen nyelv célja:

Alap szinten kommunikáljon idegen nyelven vevőivel.



	<p>10. tananyagegység: Számítástechnika célja: Nyilvántartást és dokumentációt vezessen az élelmiszerek előállítása kapcsán számítógépes program használatával. Elektronikus levelezést folytasson kézműves tevékenysége kapcsán és használja az internetet.</p>
<p>A képzés tananyagegységeinek tartalma</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek tartalma:</p> <p>1. témakör: Munkaügyi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Munkaszerződés lényege- Munkaszerződés tartalmi elemei- A Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségei- A Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó jogai <p>2. témakör: Munkavédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Munkakezdés, munkafelvétel szabályai- Gépek- berendezések használata- Kézi szerszámok, eszközök helyes használata- Munkavégzés és közlekedés helyes gyakorlata- Munkavédelmi előírások- Munkavédelmi teendők <p>3. témakör: Balesetvédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Gyakoribb baleseti veszélyhelyzetek- Balesetek esetén szükséges teendők, elsősegélynyújtás- Védőruha használat szabályai <p>4. témakör: Tűzvédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Alapvető érintésvédelmi, tűzvédelmi ismeretek- A tűz elleni védekezésről, műszaki mentésről és a tűzoltóságról szóló törvények áttekintése- Tűz esetén végrehajtandó feladatok, a tűz jelzése- Tűzoltó készülékek használata- Áramtalanítás fontossága, végrehajtása- Dohányzás szabályai- Munkahelyek tűzvédelmi előírásai- Tűzvédelmi előírások megszegésének jogkövetkezményei- Tűzvédelmi előírások- Tűzvédelmi teendők <p>5. témakör: Környezetvédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Környezeti ártalmak- Környezetvédelem szükségessége



- Környezetvédelmi előírások
 - Környezetvédelmi teendők
6. témakör: Higiéniai ismeretek:
- Személyi higiénia, munkahelyi higiénia
 - Termelési, technológiai higiéniai ismeretek
 - Szájmaszk használat szabályai
 - Kézfertőtlenítés szabályai
 - Védőtávolság
 - Koronavírusra utaló betegség gyanúja esetén szükséges intézkedések
2. **tananyagegység: Élelmiszerismeret tartalma:**
- Az alapanyagok jellemzői, élettani hatásai. Az alapanyagok előkészítésének műveletei és azok hatása a késztermékre. Az alapanyag minőségi eltérései esetén felhasználási lehetőségei.
 - A termékek fogyasztók számára előnyös tulajdonságai, felhasználhatósága, értékesítési lehetőségei.
 - Az emberi emésztés folyamata és az egyes tápanyagok élettani hatásai.
3. **tananyagegység: Élelmiszer-előállításra vonatkozó előírások tartalma:**
- Az élelmiszerek termékek jelölésére vonatkozó szabályok.
 - A gazdaságos anyagfelhasználás és hulladék minimalizálás alapelvei.
 - Élelmiszer-előállítási és forgalmazási jogszabályi ismeretek.
 - Élelmiszer-előállításra vonatkozó higiéniai előírások.
 - Élelmiszer-előállításra vonatkozó minőségbiztosítási és nyomon követhetőségi előírások.
 - Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jelölési előírások.
 - Élelmiszer-előállításra vonatkozó munkavédelmi szabályok.
4. **tananyagegység: Zöldség-, gyümölcs feldolgozás, tartósítás tartalma:**
- A tartósítási eljárások, az ezek során bekövetkező változások.
 - A tejsavas erjesztés és az ecetsavas tartósítási eljárások.
5. **tananyagegység: Tejtermék előállítás tartalma:**
- A tejtermék előállítás műveletei, technológiai, paraméterei és szükséges eszközei.
6. **tananyagegység: Házitészta, kenyér és péksütemény készítés tartalma:**
- A házi tészták, a kenyér, a péksütemény, mézeskalács,



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214010 Kézműves élelmiszerkészítő szakmai képzés programja

	<p>alapanyagai és készítésének műveletei. A Magyar Élelmiszerkönyv sütőipari termékekre és a szárasztéztákra vonatkozó fejezetei.</p> <p>7. tananyagegység: Húsalapú termékek előállítása tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none">- A vágóállatok testtájai és azok felhasználhatósága. A vágóállatok vágástechnológiája.- A húskészítmények főbb műveletei (sózás, pácolás, füstölés, főzés, sütés, abálás, darálás, fűszerezés, töltés). <p>8. tananyagegység: Vállalkozási és gazdálkodási ismeretek tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none">- Az egyéni vállalkozás, östermelő és gazdasági társaságok vállalkozási formái és kapcsolódó fogalmai (jövedelmezőség, ráfordítás, árképzés, hozam, pénzügyi tranzakciók, hitel, adó, pályázat, eladásösztönzés, fogyasztóvédelem).- A kézműves tevékenység során szükséges dokumentumok és azok helyes kitöltése. <p>9. tananyagegység: Idegen nyelv tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none">- Köszönés idegen nyelven- Élelmiszerek idegen nyelven- Számok idegen nyelven- Kommunikáció idegen nyelven <p>10. tananyagegység: Számítástechnika tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none">- Számítógépes felhasználói alapismeretek (Word, Excel).- A levelező programok nyújtotta előnyök, a hivatalos levél tartalmi elemei.
<p>A képzés tananyagegységeinek óraszám</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek óraszám: 6 óra</p> <p>Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>2. tananyagegység: Élelmiszerismeret óraszám: 18 óra</p> <p>Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>3. tananyagegység: Élelmiszer-előállításra vonatkozó előírások óraszám: 18 óra</p> <p>Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>




ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214010 Kézműves élelmiszerkészítő szakmai képzés programja

	<p>4. tananyagegység: Zöldség-, gyümölcs feldolgozás, tartósítás óraszám: 54 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>5. tananyagegység: Tejtermék előállítás óraszám: 54 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>6. tananyagegység: Házitészta, kenyér és péksütemény készítés óraszám: 54 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>7. tananyagegység: Húsalapú termékek előállítása óraszám: 54 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>8. tananyagegység: Vállalkozási és gazdálkodási ismeretek óraszám: 18 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>9. tananyagegység: Idegen nyelv óraszám: 12 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>10. tananyagegység: Számítástechnika óraszám: 12 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat <p style="text-align: right;"> Szakértő szignója</p>



- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- projekt módszer
- oktató videó

2. tananyag egység: Élelmiszerismeret megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projekt módszer
- gyakorlat
- oktató videó

3. tananyag egység: Élelmiszer-előállításra vonatkozó előírások megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projekt módszer
- gyakorlat
- oktató videó

4. tananyag egység: Zöldség-, gyümölcs feldolgozás, tartósítás megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projekt módszer



- gyakorlat
- oktató videó

5.tananyagegység: Tejtermék előállítás megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

6.tananyagegység: Házításza, kenyér és péksütemény készítés megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

7.tananyagegység: Húsalapú termékek előállítása megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214010 Kézműves élelmiszerkészítő szakmai képzés programja

8. tananyagegység: Vállalkozási és gazdálkodási ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

9. tananyagegység: Idegen nyelv megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

10. tananyagegység: Számítástechnika megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214010 Kézműves élelmiszerkészítő szakmai képzés programja

A tananyagegység
megvalósítása során
alkalmazott képzési
munkaformák

TANANYAGEGYSÉGEN-
KÉNT

1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

2. tananyagegység: Élelmiszerismeret megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

3. tananyagegység: Élelmiszer-előállításra vonatkozó előírások megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

4. tananyagegység: Zöldség-, gyümölcs feldolgozás, tartósítás megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214010 Kézműves élelmiszerkészítő szakmai képzés programja

5. tananyagegység: Tejtermék előállítás megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

6. tananyagegység: Házitészta, kenyér és péksütemény készítés megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

7. tananyagegység: Húsalapú termékek előállítása megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

8. tananyagegység: Vállalkozási és gazdálkodási ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214010 Kézműves élelmiszerkészítő szakmai képzés programja

	<p>9. tananyagegység: Idegen nyelv megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás <p>10. tananyagegység: Számítástechnika megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás
<p>A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek beszámítható óraszám: 1 óra</p> <p>2. tananyagegység: Élelmiszerismeret beszámítható óraszám: 1 óra</p> <p>3. tananyagegység: Élelmiszer-előállításra vonatkozó előírások beszámítható óraszám: 1 óra</p> <p>4. tananyagegység: Zöldség-, gyümölcs feldolgozás, tartósítás beszámítható óraszám: 1 óra</p> <p>5. tananyagegység: Tejtermék előállítás beszámítható óraszám: 1 óra</p> <p>6. tananyagegység: Házitészta, kenyér és péksütemény készítés beszámítható óraszám: 1 óra</p> <p>7. tananyagegység: Húsalapú termékek előállítása beszámítható óraszám: 1 óra</p> <p>8. tananyagegység: Vállalkozási és gazdálkodási ismeretek beszámítható óraszám: 3 óra</p>



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214010 Kézműves élelmiszerkészítő szakmai képzés programja

	<p>9. tananyagegység: Idegen nyelv beszámítható óraszám: 1 óra</p> <p>10. tananyagegység: Számítástechnika beszámítható óraszám: 1 óra</p>
A maximális csoportlétszám	30 fő
A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>2. tananyagegység: Élelmiszerismeret teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>3. tananyagegység: Élelmiszer-előállításra vonatkozó előírások teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>4. tananyagegység: Zöldség-, gyümölcs feldolgozás, tartósítás teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>5. tananyagegység: Tejtermék előállítás teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>6. tananyagegység: Házitásza, kenyér és péksütemény készítés teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p>



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214010 Kézműves élelmiszerkészítő szakmai képzés programja

	<p>7. tananyagegység: Húsalapú termékek előállítása teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>8. tananyagegység: Vállalkozási és gazdálkodási ismeretek teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>9. tananyagegység: Idegen nyelv teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>10. tananyagegység: Számítástechnika teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p>
<p>A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>2. tananyagegység: Élelmiszerismeret elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>3. tananyagegység: Élelmiszer-előállításra vonatkozó előírások elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és



- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

4. tananyagegység: Zöldség-, gyümölcs feldolgozás, tartósítás elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

5. tananyagegység: Tejtermék előállítás elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

6. tananyagegység: Házitészta, kenyér és péksütemény készítés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

7. tananyagegység: Húsalapú termékek előállítása elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

8. tananyagegység: Vállalkozási és gazdálkodási ismeretek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

9. tananyagegység: Idegen nyelv elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214010 Kézműves élelmiszerkészítő szakmai képzés programja

	<ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>10. tananyagegység: Számítástechnika elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:</p> <p>A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.
<p>A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</p>	<p>Képzést lezáró vizsga eredményes teljesítése, mely 2 részből áll:</p> <p>Írásbeli vizsga:</p> <p>A vizsgatevékenység megnevezése: élelmiszerelőállítás feltételei és követelményei</p> <p>A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:</p> <p>Az írásbeli vizsgán az élelmiszerelőállítás jogi szabályozásáról, a higiéniai, minőségbiztosítási és munkavédelmi előírásairól ad számot a vizsgázó. A vizsgafeladatokat az alábbi arányokkal kell összeállítani:</p> <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% <p>A feladattípusok megoszlása:</p> <ul style="list-style-type: none">- Rövidválaszos feladatok 30%- Kifejtést igénylő feladatok 10%- Feleletválasztós feladatok 30%- Igaz-hamis eldöntendő feladatok 10%- Forrásanyag (jogszabály) feldolgozását igénylő feladat 20% <p>A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc</p> <p>A vizsgatevékenység aránya a teljes vizsgán belül: 20 %</p> <p>A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 50%-át elérte.</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214010 Kézműves élelmiszerkészítő szakmai képzés programja

Projektfeladat:

A vizsgatevékenység megnevezése: Kézműves élelmiszer készítés

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
- 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 végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes 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.

A szakmai képzést lezáró vizsga eredményes teljesítése esetén: képző intézmény által kiállított Kézműves élelmiszerkészítő **Tanúsítvány**, melynek birtokában képesítő vizsgára bocsátható valamely független akkreditált vizsgaközpontban, ahol eredményes képesítő vizsga esetén képesítő bizonyítvány szerezhető.



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214010 Kézműves élelmiszerkészítő szakmai képzés programja

A képzési program
végrehajtásához szükséges
személyi feltételek

**TANANYAGEGYSÉGEN-
KÉNT**

1 tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Munkavédelmi mérnök vagy Katasztrófavédelmi mérnök vagy Környezetvédelmi mérnök vagy Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Mérnök-tanár vagy Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy Jogász vagy
- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség: Munkavédelmi technikus vagy Tűzvédelmi előadó vagy bármilyen élelmiszeripari végzettség vagy
- Élelmiszeripari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

2. tananyagegység: Élelmiszerismeret végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy
- Pedagógiai végzettség és élelmiszeripari vagy vendéglátó végzettség vagy
- Élelmiszeripari vagy Vendéglátó végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

3. tananyagegység: Élelmiszer-előállításra vonatkozó előírások végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy
- Pedagógiai végzettség és élelmiszeripari vagy vendéglátó végzettség vagy
- Élelmiszeripari vagy Vendéglátó végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

4. tananyagegység: Zöldség-, gyümölcs feldolgozás, tartósítás végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy
- Pedagógiai végzettség és élelmiszeripari vagy vendéglátó végzettség vagy
- Élelmiszeripari vagy Vendéglátó végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat



5. tananyagegység: Tejtermék előállítás végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy
- Pedagógiai végzettség és élelmiszeripari vagy vendéglátó végzettség vagy
- Élelmiszeripari vagy Vendéglátó végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

6. tananyagegység: Házításza, kenyér és péksütemény készítés végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy
- Pedagógiai végzettség és élelmiszeripari vagy vendéglátó végzettség vagy
- Élelmiszeripari vagy Vendéglátó végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

7. tananyagegység: Húsalapú termékek előállítása végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy
- Pedagógiai végzettség és élelmiszeripari vagy vendéglátó végzettség vagy
- Élelmiszeripari vagy Vendéglátó végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

8. tananyagegység: Vállalkozási és gazdálkodási ismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy
- Pedagógiai végzettség és gazdasági végzettség vagy
- Gazdasági végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

9. tananyagegység: Idegen nyelv végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Idegen nyelv tanár vagy
- Pedagógiai végzettség és legalább középfokú nyelvvizsga végzettség vagy
- Legalább középfokú nyelvvizsga végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214010 Kézműves élelmiszerkészítő szakmai képzés programja

	<p>10. tananyagegység: Számítástechnika végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Informatikus vagy Informatika tanár vagy- Pedagógiai végzettség és informatikai vagy ECDL végzettség vagy- Informatikai vagy ECDL végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek- Laptop és projektor- Internet csatlakozás <p>2. tananyagegység: Élelmiszerismeret végrehajtásához</p> <ul style="list-style-type: none">- Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek- Laptop és projektor- Internet csatlakozás• élelmiszerek• munkavédelmi eszközök• anyagmozgató eszközök <p>3. tananyagegység: Élelmiszer-előállításra vonatkozó előírások végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek- Laptop és projektor- Internet csatlakozás <p>4. tananyagegység: Zöldség-, gyümölcs feldolgozás, tartósítás végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- különböző zöldségek és gyümölcsök- mérlegek- térfogatmérő eszközök- munkavédelmi eszközök- gáztűzhely, sütő- passzírozó, botmixer, gyümölcscentrifuga, lassú prés- kézi hámozók, befőttes üvegek, dunsztoló eszközök- 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



5. tananyagegység: Tejtermék előállítás végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- tej
- mérlegek
- térfogatmérő eszközök
- munkavédelmi eszközök
- gáztűzhely, sütő
- passzírozó, botmixer, gyümölcscentrifuga, lassú prés
- sajtvászon, alvadékszűrő eszközök, sajtfomázó eszközök
- hőmérők (-20 ÷ +220 °C méréstartományban)
- szakosított terméktároláshoz hűtők és fagyasztók
- rozsdamentes eszközök (asztalok, tepsik, fazekak, lábosok, tálak, tárolóedények, merőkanalak, kések)
- egyéb a termékek előállításához szükséges kéziszerszámok

6. tananyagegység: Házításza, kenyér és péksütemény készítés végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- liszt, ízesítőanyagok
- mérlegek
- térfogatmérő eszközök
- munkavédelmi eszközök
- gáztűzhely, sütő
- tésztakeverő gép, házi tésztanyújtó, -vágó gép, nyújtófa, tésztaszagató formák, kézi és gépi habverő
- hőmérők (-20 ÷ +220 °C méréstartományban)
- szakosított terméktároláshoz hűtők és fagyasztók
- rozsdamentes eszközök (asztalok, tepsik, fazekak, lábosok, tálak, tárolóedények, merőkanalak, kések)
- egyéb a termékek előállításához szükséges kéziszerszámok

7. tananyagegység: Húsalapú termékek előállítása végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- hús, fűszerek
- mérlegek
- térfogatmérő eszközök
- munkavédelmi eszközök
- gáztűzhely, sütő
- húsdaráló, hurkatöltő
- hőmérők (-20 ÷ +220 °C méréstartományban)
- szakosított terméktároláshoz hűtők és fagyasztók
- rozsdamentes eszközök (asztalok, tepsik, fazekak, lábosok, tálak, tárolóedények, merőkanalak, kések)
- egyéb a termékek előállításához szükséges kéziszerszámok



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214010 Kézműves élelmiszerkészítő szakmai képzés programja

	<p>8. tananyagegység: Vállalkozási és gazdálkodási ismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek- Laptop és projektor- Internet csatlakozás <p>9. tananyagegység: Idegen nyelv végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek- Laptop és projektor- Internet csatlakozás <p>10. tananyagegység: Számítástechnika végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek- Laptop és projektor- Internet csatlakozás
<p>A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja</p>	<p>A képzéshez nincs szükség egyéb speciális feltételekre.</p>

Előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő

neve: Szüts Rita

nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.

Aláírása:

Előzetes minősítés helye: Szeged

Előzetes minősítés időpontja: 2022. október 10.

Felnőttképző képviselőjére jogosult személy

neve: Czibula Zoltán

Aláírása:



ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1
Adószám: 14094001-2-00000000
Engedélyszám: E/2020/000114
Banksz.: OTP: 11733003-20001120

(2)



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

07214010 Kézműves élelmiszerkészítő szakmai képzés programja

Szakértői vélemény

Szűts Rita felnőttképzési szakértő (Nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.) az ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület által készített Kézműves élelmiszerkészítő megnevezésű képzési programot **előminősítem**, mivel az megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 07214010 számú Kézműves élelmiszerkészítő megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelményben előírtaknak.

Dátum: 2022. október 10.

Előminősítő szakértő aláírása:

