

Megnevezése	Kistermelői élelmiszerelőállító
OKJ azonosító	34 541 18
Nyilvántartásba vételi szám:	E-001082/2015/A020
A képzés célja	
<p>A képzésben résztvevő sajátítsa el a munkakör ellátásához szükséges ismereteket és gyakorlatot, ezáltal legyen képes ellátni az alábbi feladatokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – kis mennyiségű, általa megtermelt alaptermékkel vagy az általa betakarított, összegyűjtött vadon termő alaptermékkel, vagy saját beszerzésű alapanyagból készített termékkel közvetlenül a fogyasztót ellátni, – falusi vendégszalt üzemeltetni, – kistermelői zöldség- és gyümölcskészítményeket az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével előállítani, – kistermelői húsfeldolgozást végezni az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével, – 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, higiéniai és jövedéki előírások figyelembevételével, – kistermelői, kézműves tejtermékeket, sajtot készíteni az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével, – kulturált életvitelt folytatni, – konyhai-, élelmészeti 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 tárolásról, – háztartási és konyhai eszközöket, gépeket kezelni, – munka tűz-, és környezetvédelmi szabályokat betartani, – dokumentációt vezetni, – készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántartani, – szelektív hulladékgyűjtést megvalósítani. 	
A programba való bekapcsolódás feltételei	
Iskolai végzettség	alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai végzettség hiányában Bemeneti kompetenciák: iskola előképzettség hiányában a képzés megkezdhető 3. mellékletben az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai végzettség	nincs
Szakmai gyakorlat	nincs
Egészségügyi alkalmasság	szükséges
Előzetesen elvárt ismeretek	nincs
Egyéb feltételek	nincs
A programban való részvétel feltételei	
Részvétel követésének módja	haladási napló vezetése (oktató részéről vezetett hiányzás) részvevők által aláírt jelenléti ív
Megengedett hiányzás	a képzési órák 20%-a, (a meghatározott % a gyakorlati és elméleti órák számának megfelelő arányításával kezelendő)

Egyéb feltételek	Amennyiben támogatás formájában valósul meg a képzés, a támogató által előírt hiányzási arány alkalmazandó.
Tervezett képzési idő	
Elméleti órák száma	224
Gyakorlati órák száma	336
Összes óraszám	560
A képzés formájának (egyéni felkészítés, vagy csoportos képzés, vagy távoktatás) meghatározása	
A képzés formája	csoportos képzés
A tananyagegységek	
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 Erjedésipari és jövedéki ismeretek alapjai kistermelőknek	
11619-16 Kistermelői tejtermékek és sajt előállítása	
11620-16 Higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek	
11034-16 Üzemgazdaság, ügyvitel	