



## SZAKKÖZÉPISKOLAI KÉPZÉS

Iskolai előképzettség: **8 általános iskola**

A szakképesítés azonosító száma: **34 541 08**

Szakképesítés megnevezése: **Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó**

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: **3 év**

Elméleti képzési idő aránya: **40%**

Gyakorlati képzési idő aránya: **60%**

### **A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:**

Kistermelői élelmiszerelőállítóként komplex feladatokat végez. Tevékenységi körének megfelelően az alapanyag előállításán keresztül a feldolgozáson át, az elkészített élelmiszer értékesítéséig.

A tevékenység során figyelembe veszi környezetének hagyományait, a tájegység jellegéből adódó egyedi lehetőségeket.

Munkája során betartja a mindenkor érvényben lévő jogszabályi előírásokat, különös figyelmet fordít a higiéniai-, munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokra.

Az általa előállított élelmiszeripari termékeket az előállítás helyének megfelelő régióon belül vagy a régióhoz közel értékesíti, mely történhet piacon, a kistermelő által végzett házhozszállítással, vagy vendégasztal szolgáltatás keretében.

Falusi vendéglátóként komplex szolgáltatást (szállásadás, étkeztetés, programszervezés, stb.) biztosít.

A tevékenység során figyelembe veszi környezetének hagyományait, népművészeti lehetőségeit.





**A szakképesítéssel rendelkező 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 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-, ételmezési 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.