

42. TARTÓSÍTÓIPARI TERMÉKGYÁRTÓ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.

ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 541 06 0000 00 00
2. A szakképesítés megnevezése: Tartósítóipari termékgyártó

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részsakképesítések		
		Azonosítószám:	33 541 06 0100 21 01
		Megnevezés:	Gyümölcsfeldolgozó
		Azonosítószám:	33 541 06 0100 21 02
		Megnevezés:	Hűtőipari munkás
		Azonosítószám:	33 541 06 0100 31 01
		Megnevezés:	Konzervgyártó
		Azonosítószám:	33 541 06 0100 31 02
		Megnevezés:	Növényolajgyártó
		Azonosítószám:	33 541 06 0100 21 03
		Megnevezés:	Olajütő
		Azonosítószám:	33 541 06 0100 21 04
		Megnevezés:	Savanyító
		Azonosítószám:	33 541 06 0100 21 05
		Megnevezés:	Zöldségfeldolgozó

3.2	Szakképesítés-elágazások	Nincsenek	
-----	--------------------------	-----------	--

3.3	Szakképesítés-ráépülés	Nincs	
-----	------------------------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 7212, 7213

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Tartósítóipari termékgyártó	2	2000

II.

EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Tartósítóipari termékgyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetők a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség,

vagy

a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

(Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Gyümölcsfeldolgozó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 1000

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Hűtőipari munkás

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Konzervgyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 1000

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Növényolajgyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Olajütő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 300

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Savanyító

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalakmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alakmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alakmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Zöldségfeldolgozó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: –

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Elérhető kreditek mennyisége: –

Pályaalakmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alakmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 1000

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): –

6. Egészségügyi alakmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
7212	Tartósítóiipari munkás, gyümölcs-, zöldségfeldolgozó
7213	Növényolajgyártó

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Felkészül a munkára

Előkészíti a munkafolyamatot

Alapméréseket végez

Eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet

Befejező műveleteket végez

Feldolgozza a nyersanyagot

Tartósítja a terméket

Félkészterméket gyárt

Készterméket állít elő

Betartja a tevékenységére vonatkozó törvényeket, rendeleteket, utasításokat

Adminisztrációs munkát végez

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 621 01 0000 00 00	Borász
33 541 01 0000 00 00	Édesipari termékgyártó

54 541 01	Élelmiszeripari technikus
33 541 02 0000 00 00	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó
31 541 01 1000 00 00	Húsipari termékgyártó
33 541 07 1000 00 00	Tejtermékgyártó

IV.

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést

Átveszi a munkaterületet

Megismeri az elvégzendő feladatot

Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket

Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat

Elvégzi az előírt tisztítási és fertőtlenítési munkákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Munka- és védőruhával szembeni követelmények

B Védőeszközök

B Munkaterület jellemzői

B Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok

A Biztonságos munka feltételei

A Higiéniai követelmények

B Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás

B Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok

B Tisztító- és fertőtlenítőszeresek

C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

3 Információforrások kezelése

4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez

Átveszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat

A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket

Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik

Részt vesz a karbantartási munkákban

Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket
A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást
A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szakmai számítások
- B Nyersanyag-átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve
- B Gépkezelés
- C A gépek, berendezések karbantartása
- C Kéziszerszámok, eszközök
- B Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Hulladékkezelési eljárások
- D Melléktermékek hasznosítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Elemi számolási készség
- 5 Komplex eszközhasználati képesség
- 4 Nyersanyagátvételhez szükséges laboreszközök használata
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Pontosság

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség

Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Alapanyagot vizsgál és/vagy ellenőriz
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Beállítja az előírt paramétereket
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Laboratóriumi alpmérések, alpműveletek
- C Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Mintavétel
- B Alapanyag-minősítés
- B Késztermék-minősítés

- B Gyártásközi ellenőrzések alapelvei
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Dokumentumok, naplók vezetése
- C Gazdálkodási alapismeretek
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi és marketing alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 5 Mennyiségérzék
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Labortechnikai eszközök használata
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Megbízhatóság
- Elhivatottság
- Elkötelezettség
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

- Helyzetfelismerés
- Numerikus gondolkodás
- Matematikai készség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0518-06 Erjedés- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Feldolgozásig tárolja a nyersanyagot
- Válogatást, osztályozást végez
- Magozást végez
- Anyagokat aprít
- Lényerést végez
- Szárítást végez
- Irányított erjesztést végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A nyersanyagtárolás feltételei
- B Mosás, szár-, mag-, héjeltávolítás
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B A lényerés és létisztítás célja, módjai, a műveletek során lejátszódó folyamatok
- B A vízelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazása

A szint megjelölésével a szakmai készségek: –

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0519-06 Hús- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kever

Zárást végez

Zárást ellenőriz

Hőkezelést végez

Hőelvonással tartósít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Keverés célja és alkalmazásának

B Légtelenítés módjai és alkalmazhatósága

B Zárás célja, alkalmazása a csomagolóedénytől függetlenül

B Zárás ellenőrzésének módjai, a csomagolóedény anyagától függően

B Hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők

B Hőkezelés berendezései és azok működése

B Hőelvonás lényege, módjai, befolyásoló tényezők

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

2 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Következtetési képesség

Logikus gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0520-06 Tartósítóipari nyersanyagok feldolgozása

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Mossa a nyersanyagot

Hámozza a nyersanyagot

Szártépést végez

Szabályos alakra aprít

Szabálytalan alakra aprít

Előfőzi a nyersanyagot

Főzi a nyersanyagot

Süti a nyersanyagot

Előhűti a terméket

Húzatja a terméket

Létisztítást végez

Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez

Halmazállapot szerint működő töltőberendezést működtet

Felöntőlevet készít és tölt

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A tisztító műveletek gépi berendezéseinek elvi működése a berendezés
- B A jellegformáló és dúsító műveletek módjai, azok célja
- B A főzés, előfőzés, sütés, pörkölés, mint hőközlő műveletek
- B Az előhűtés szerepe, célja, folyamatai
- B A húzítás célja, alkalmazásainak módjai, folyamatai
- B A lényeres és létisztítás célja, módjai
- B A töltés technológiája

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Pontosság

Kézügyesség

Testi ügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó képesség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0521-06 Tartósítási módok

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Hőkezeléssel tartósít

Aszeptikus úton tartósítja a leveket

Aszeptikus úton tartósítja a püréket

Kémiai eljárással tartósít

Alkoholos erjesztést végez

Tejsavas erjesztést végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Hőkezelés hatása, befolyásoló tényezők
- B Romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapja
- B Aszeptikus tartósítás elve és a rendszer működtetése
- B Kémiai tartósítás lényege és módjai
- B Vegyszerek, mint adalékanyagok és hatásuk
- B Sózás, pácolás, füstölés tartósító hatásának magyarázata
- B Biológiai tartósítás elvi magyarázata és módjai
- B Tejsavas erjedés hatása a késztermékre, az erjedés szakaszai
- B Alkoholos erjedés jellemzői

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Látás

Tapintás

Szaglás

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás
Helyzetfelismerés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0522-06 Tartósítóipari termék előállítás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Hőkezelt terméket gyárt

Aszeptikus félterméket gyárt

Vegyszerrel tartósít félterméket

Hőközléssel tartósított főzelékkészítményt állít elő

Hőelvonással tartósított zöldségkészítményt állít elő

Zöldségpürét állít elő

Savanyúságot készít

Gyümölcsbefőttet készít

Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt állít elő

Lekvárféléket készít

Zöldség- és gyümölcszárítmányt készít

Gyümölcslevet készít

Gyümölcsűrítményt készít

Húskonzerveket készít

Félkész- és készételeket készít

Ételízesítőket készít

Beindítja, üzemelteti a présberendezést

Szükség esetén pótolhatja a hiányzó alapanyagot

Rendszeres időközönként ellenőrzi a technológiai-műszaki paramétereket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei
- B Hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiai műveletei
- B Sűrítvények előállításának technológiája
- B Szárított zöldségfélék gyártástechnológiája
- B Savanyúság alapanyag gyártása hőelvonással
- B Gyümölcsbefőttek gyártástechnológiája
- B Gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények gyártása
- B Gyümölcs szárítmányok gyártástechnológiája
- B Lekvárok gyártástechnológiája
- B Gyümölcslevek gyártástechnológiája
- B Húskonzervek gyártástechnológiája, termékek
- B Készételek jellemzői, fajtái, gyártásuk
- B Félkészételek gyártástechnológiája
- B A zárás célja, alkalmazása a csomagolóedénytől függetlenül
- B A zárás ellenőrzésének módjai, a csomagolóedény anyagától függően
- C Növényolaj gyártó gépek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

4 Elemi számolási készség

4 Mennyiségérzék

3 Térérzékelés

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Önállóság

Elhivatottság
Elkötelezettség
Szervezőképesség
Döntéskéesség
Testi ügyesség
Társas kompetenciák:
Kapcsolatteremtő készség
Irányítási készség
Módszerkompetenciák:
Intenzív munkavégzés
Helyzetfelismerés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0523-06 Gyümölcsfeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Feldolgozásig tárolja a nyersanyagot
Válogatást, osztályozást végez
Mossa a nyersanyagot
Hámozza a nyersanyagot
Magozást végez
Szártépést végez
Anyagokat aprít
Szabályos alakra aprít (szeletel, csíkoz, kockáz)
Szabálytalan alakra aprít
Kever
Előfőzi a nyersanyagot
Húzatja a terméket
Lényerést végez
Létisztítást végez
Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez
Halmazállapot szerint működő töltőberendezést működtet
Felöntőlevet készít és tölt
Zárást végez
Zárást ellenőriz
Hőkezelést végez
Aszeptikus úton tartósít
Szárítást végez
Kémiai eljárással tartósít
Hőelvonással tartósít
Hőkezelt terméket gyárt
Aszeptikus félterméket gyárt
Sűrítést végez
Vegyszerrel tartósít félterméket
Gyümölcsbefőttet készít
Lekvárféléket készít
Zöldség- és gyümölcszárítmányt készít
Gyümölcslevet készít
Tulajdonságprofil:
Szakmai kompetenciák:
A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:
B Nyersanyagtárolás feltételei

- B Tisztítóműveletek célja, módja, a lejátszódó változások
- B Mosás, szár-, mag-, héj eltávolítás
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B Tisztítóműveletek gépi berendezéseinek elvi működése
- B Befejező műveletek, a műveletek módjai, az elvégzés lehetőségei
- B Töltés technológiája
- B Légtelenítés módjai és alkalmazhatósága
- B A zárás célja, alkalmazása a csomagolóedénytől függően
- B Zárás ellenőrzésének módjai, a csomagolóedény anyagától
- B Főzés, előfőzés, sütés, pörkölés, mint hőközlő művelete
- B Húztatás célja, alkalmazásának módjai, folyamatai
- B Lényérés és létisztítás célja, módja, a műveletek során lejátszódó folyamatok
- B Romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapjai
- B Hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők
- B Hőkezelés berendezései és azok működése
- B Hőelvonás módjai, berendezései
- B Aszeptikus tartósítás elve és a rendszer működtetése
- B Vízelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazhatósága
- B Kémiai tartósítás lényege és módjai
- B Vegyszerek, mint adalékanyagok és hatásuk
- B Egyéb kémiai anyagok tartósító hatása
- B Hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei
- B Száritott zöldségfélék gyártástechnológiája

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 1 Egyszerű testek rajzolás, értelmezése
- 2 Diagram, nomogram olvasása, értelmezése
- 3 Diagram, nomogram kitöltése, készítése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Pontosság

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0524-06 Zöldségfeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Feldolgozásig tárolja a nyersanyagot

Válogatást, osztályozást végez

Mossa a nyersanyagot

Hámozza a nyersanyagot

Magozást végez

Szártépést végez

Anyagokat aprít
Szabályos alakra aprít (szeletel, csíkoz, kockáz)
Szabálytalan alakra aprít
Kever
Előfőzi a nyersanyagot
Előhűti a terméket
Lényerést végez
Létisztítást végez
Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez
Halmazállapot szerint működő töltőberendezést működtet
Felöntőlevet készít és tölt
Zárást végez
Zárást ellenőriz
Hőkezelést végez
Aszeptikus úton tartósít
Hőelvonással tartósít
Besűrítést végez
Szárítást végez
Kémiai eljárással tartósít
Erjesztést végez
Hőkezelt terméket gyárt
Aszeptikus félterméket gyárt
Félterméket tartósít vegyszerrel
Irányított erjesztést végez
Hőelvonással tartósított zöldségkészítményt állít elő
Zöldségpürét állít elő
Savanyúságot készít
Zöldség-, és gyümölcszárítmányt készít
Ételízesítőket készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Főzés, előfőzés, sütés, pörkölés, mint hőközlő műveletek
- B Húztatás célja, alkalmazásának módjai, folyamatai
- B Lényerés és létisztítás célja, módja, a műveletek során lejátszódó folyamatok
- B Romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapjai
- B Hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők
- B Hőkezelés berendezései és azok működése
- B Aszeptikus tartósítás elve és a rendszer működtetése
- B Vízelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazhatósága
- B Kémiai tartósítás lényege és módjai
- B Vegyszerek, mint adalékanyagok és hatásuk
- B Egyéb kémiai anyagok tartósító hatása
- B Előhűtés szerepe, célja, folyamatai
- B Hőelvonás lényege módjai és alkalmazása
- B Vízelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazhatósága
- B Biológiai tartósítás elvi magyarázata és módjai
- B Tejsavas erjedés hatása a késztermékre, az erjedés szakaszai, lefolyása
- B Alkoholos erjedés jellemzői
- B Sűrítmények előállításának technológiája
- B Hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiája
- B Savanyúság alapanyag gyártása hőelvonással

- B Hőközléssel tartósított savanyúságok
- B Hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiája
- B Szárított zöldségfélék gyártástechnológiája

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 1 Egyszerű testek rajzolvasása, értelmezése
- 2 Diagram, nomogram olvasása, értelmezése
- 3 Diagram, nomogram kitöltése, készítése

Személyes kompetenciák:

Pontosság

Szaglás

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Intenzív munkavégzés

Logikus gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0527-06 Hőelvonással tartósított termékgyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Feldolgozásig tárolja a nyersanyagot

Válogatást, osztályozást végez

Mossa a nyersanyagot

Hámozza a nyersanyagot

Magozást végez

Szártépést végez

Anyagokat aprít

Szabályos alakra aprít (szeletel, csíkoz, kockáz)

Szabálytalan alakra aprít

Kever

Előfőzi a nyersanyagot

Főzi a nyersanyagot

Előhűti a terméket

Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez

Halmazállapot szerint működő töltőberendezést működtet

Zárást végez

Zárást ellenőriz

Hőelvonással tartósít

Hőelvonással tartósított zöldségkészítményt állít elő

Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt állít elő

Félkész- és gyorsfagyasztott készételeket készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Főzés, előfőzés, sütés, pörkölés, mint hőközlő műveletek
- B Az előhűtés szerepe, célja, folyamatai
- B Hőelvonás lényege, módjai és alkalmazása
- B Hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiai műveletei
- B Gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények gyártása
- B Készételek jellemzői, fajtái, gyártásuk

- B Félkészételek gyártástechnológiája
- B Nyersanyagtárolás feltételei
- B Tisztítóműveletek célja, módja, a lejátszódó változások
- B Mosás, szár-, mag-, héjeltávolítás
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B Tisztítóműveletek gépi berendezéseinek elvi működése
- B Befejező műveletek, a műveletek módjai, az elvégzés lehetőségei
- B Töltés technológiája
- B Légtelenítés módjai és alkalmazhatósága
- B A zárás célja, alkalmazása a csomagolóedénytől függően
- B Zárás ellenőrzésének módjai, a csomagolóedény anyagától függően

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Szervezőképesség

Állóképesség

Pontosság

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőképesség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0528–06, Konzervgyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Főzi a nyersanyagot

Előhűti a terméket

Hőelvonással tartósít

Besűrítést végez

Erjesztést végez

Irányított erjesztést végez

Hőközléssel tartósított főzelékkészítményt állít elő

Zöldségpürét állít elő

Savanyúságot készít

Húskonzerveket készít

Gyümölcsalapú konzervet készít

Félkész- és készételeket készít

Ételízesítőket készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Főzés, előfőzés, sütés, pörkölés, mint hőközlő műveletek
- B Az előhűtés szerepe, célja, folyamatai
- B Sózás, pácolás, füstölés tartósító hatásának magyarázata
- B Húskonzervek gyártástechnológiája, a termékek tulajdonságai
- B Készételek jellemzői, fajtájuk, gyártásuk

- B Félkészételek gyártástechnológiája
- B Hőelvonás lényege, módjai és alkalmazása
- B Vízelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazhatósága
- B Biológiai tartósítás elvi magyarázata és módjai
- B Tejsavas erjedés hatása a késztermékre, az erjedés szakaszai, lefolyása
- B Alkoholos erjedés jellemzői
- B Sűrítmények előállításának technológiája
- B Hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiája
- B Savanyúság alapanyag gyártása hőelvonással
- B Hőközléssel tartósított savanyúságok
- B Hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiája
- B Száritott zöldségfélék gyártástechnológiája

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Pontosság

Szaglás

Döntésképeség

Társas kompetenciák: –

Módszerkompetenciák:

Intenzív munkavégzés

Logikus gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0529-06 Fizikai, kémiai, biológiai tartósítás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Feldolgozásig tárolja a nyersanyagot

Válogatást, osztályozást végez

Mossa a nyersanyagot

Hámozza a nyersanyagot

Magozást végez

Szártépést végez

Anyagokat aprít

Szabályos alakra aprít (szeletel, csíkoz, kockáz)

Szabálytalan alakra aprít

Kever

Hőkezelést végez

Kémiai eljárással tartósít

Erjesztést végez

Félterméket tartósít vegyszerrel

Irányított erjesztést végez

Savanyúságot készít

Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez

Halmazállapot szerint működő töltőberendezést működtet

Zárást végez

Zárást ellenőriz

Felöntőlevet készít és tölt

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Nyersanyagtárolás feltételei
- B Tisztítóműveletek célja, módja, a lejátszódó változások
- B Mosás, szár-mag-héj eltávolítás
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B Tisztítóműveletek gépi berendezéseinek elvi működése
- B Romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapjai
- B Hőközlés magyarázata, módjai befolyásoló tényezők
- B Hőkezelés berendezései és azok működése
- B Biológiai tartósítás elvi magyarázata, módjai
- B Tejsavas erjedés hatáskésztermékre, az erjedés szakaszai
- B Az alkoholos erjedés jellemzői
- B Kémiai tartósítás lényege és módjai
- B Vegyszerek, mint adalékanyagok és hatásuk
- B Egyéb kémiai anyagok tartósító hatása
- B Hőközléssel tartósított savanyúságok
- B Vegyi úton tartósított savanyúságok gyártástechnológiája
- B Biológiai erjesztéssel tartósított termékek
- B Befejező műveletek, a műveletek módjai, az elvégzés lehetőségei
- B A töltés technológiája
- B Légtelenítés módjai és alkalmazhatósága
- B A zárás célja, alkalmazása a csomagolóedénytől függően
- B Zárás ellenőrzésének módjai, a csomagolóedény anyagától függően

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi beszédkészség
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Szervezőképesség

Állóképesség

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés

Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0530-06 Növényolajgyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Feldolgozásig tárolja a nyersanyagot

Anyagokat aprít

Szabálytalan alakra aprít

Préseli az anyagot

Extrahálást végez

Olajfinomítást tisztítást végez

Szárítást végez

Zárást végez

Zárást ellenőríz

Beindítja, üzemelteti a növényolaj gyártó gépet

Szükség esetén pótolhatja a hiányzó alapanyagot

Rendszeres időközönként ellenőrzi a technológiai-műszaki paramétereket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Nyersanyagtárolás feltételei
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B A préselés célja, módjai, berendezései
- B A lényerés és létisztítás célja, módjai, a műveletek során lejátszódó folyamatok
- B A vízelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazása
- B A zárás célja, alkalmazása a csomagolóedénytől függetlenül
- B A zárás ellenőrzésének módjai, a csomagolóedény anyagától függően
- C Növényolaj gyártó gépek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Munkabiztonsághoz kapcsolódó jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Önállóság

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0531-06 Olajütő feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Feldolgozásig tárolja a nyersanyagot

Anyagokat aprít

Szabálytalan alakra aprít

Préseli az anyagot

Létisztítást végez

Szárítást végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Nyersanyagtárolás feltételei
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B A préselés célja, módjai, berendezései
- B A lényerés és létisztítás célja, módjai, a műveletek során lejátszódó folyamatok
- B A vízelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazása
- B A zárás célja, alkalmazása a csomagolóedénytől függetlenül
- B A zárás ellenőrzésének módjai, a csomagolóedény anyagától függően

A szint megjelölésével a szakmai készségek: –

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Önállóság

Kézügyesség

Társas kompetenciák: –

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0525-06 Zöldségfeldolgozók kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Főzi a nyersanyagot

Húzatja a terméket

Létisztítást végez

Gyümölcsbefőttet készít

Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt állít elő

Lekvárféléket készít

Gyümölcslevet készít

Húskonzerveket készít

Félkész- és készételeket készít

Beindítja, üzemelteti a növényolaj gyártó gépet

Szükség esetén pótolhatja a hiányzó alapanyagot

Rendszeres időközönként ellenőrzi a technológiai-műszaki paramétereket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Munkaterület jellemzői
- B Anyagszükséglet meghatározása (anyagnorma számítása)
- B Nyersanyag átvételi eljárások
- B Gyártáshoz szükséges berendezések működése
- B Berendezések működésének ellenőrzése
- B Szükséges eszközök ellenőrzése
- B Gyártásközi ellenőrzések és késztermék ellenőrzés
- B Gyártástechnológiai műveletek paraméterei
- B Berendezések működése
- C Berendezések karbantartása
- B Csomagolóeszközök
- B Csomagolóeszközök előkészítése
- B Raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tárolóraktározás
- B A nyersanyagtárolás feltételei
- B A tisztítóműveletek célja, módja, a lejátszódó változások
- B Mosás, szár-, mag-, héjeltávolítás
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B A tisztítóműveletek gépi berendezéseinek elvi működése, a berendezések megválasztásának elvei
- B Jellegformáló és dúsító műveletek módjai, azok célja
- B Befejező műveletek, a műveletek módjai, az elvégzés lehetőségei
- B A töltés technológiája
- B A légtelenítés módjai és alkalmazhatósága
- B A zárás célja, alkalmazása a csomagolóedénytől függően
- B A zárás ellenőrzésének módjai, a csomagolóedény anyagától függően
- B A hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők
- B A hőkezelés berendezései és azok működése
- B A sózás, pácolás, füstölés tartósító hatásának magyarázata
- B A hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletek
- B Vegyi úton tartósított savanyúságok gyártástechnológiája

- B Biológiai erjesztéssel tartósított termékek
- B Gyümölcsbefőttek gyártástechnológiája
- B A gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények gyártása
- B Gyümölcszárítmányok gyártástechnológiája
- B Lekvárok gyártástechnológiája
- B Gyümölcslevek gyártástechnológiája
- B Húskonzervek gyártástechnológiája, termékek
- B Készételek jellemzői, fajtái, gyártásuk
- B Félkészételek gyártástechnológiája
- B Élelmiszer törvény és élelmiszerkönyvek
- B Környezetvédelmi törvény
- B Munkavédelmi és higiéniai előírások

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvezetű írásképesség, fogalmazás írásban
- 2 Egyszerű testek rajz olvasása, értelmezése
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 4 Elemi számolási képesség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Szaglás

Döntésképeség

Társas kompetenciák:

Segítőképesség

Irányíthatóság

Udvariasság

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0526-06 Savanyítók kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előfőzi a nyersanyagot

Főzi a nyersanyagot

Előhűti a terméket

Húzatja a terméket

Lényerést végez

Létisztítást végez

Aszeptikus úton tartósít

Hőelvonással tartósít

Besűrítést végez

Szárítást végez

Erjesztést végez

Hőkezelt terméket gyárt

Aszeptikus félterméket gyárt

Hőközléssel tartósított főzelékkészítményt állít elő

Hőelvonással tartósított zöldségkészítményt állít elő

Zöldségpürét állít elő
Gyümölcsbefőttet készít
Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt állít elő
Lekvárféléket készít
Zöldség- és gyümölcsszárítmányt készít
Gyümölcslevet készít
Húskonzerveket készít
Félkész- és készételeket készít
Ételízesítőket készít
Beindítja, üzemelteti a növényolaj gyártó gépet
Szükség esetén pótolgatja a hiányzó alapanyagot
Rendszeres időközönként ellenőrzi a technológiai-műszaki paramétereket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A főzés, előfőzés, sütés, pörkölés, mint hőközlő műveletek, lejátszódó folyamatok
- B Az előhűtés szerepe, célja, folyamatai
- B A húzítás célja, alkalmazásának módjai, folyamatai
- B A lényeres és létisztítás célja, módjai, a műveletek során lejátszódó folyamatok
- B Az aszeptikus tartósítás elve és a rendszer működtetése
- B A hőelvonás lényege, módjai és alkalmazása
- B A vízelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazhatósága
- B A sózás, pácolás, füstölés tartósító hatásának magyarázata
- B A hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei
- B Hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiai műveletei
- B Sűrítmények előállításának technológiája
- B Szárított zöldségfélék gyártástechnológiája
- B Savanyúság alapanyag gyártása hőelvonással
- B Gyümölcsbefőttek gyártástechnológiája
- B A gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények gyártása
- B Gyümölcsszárítmányok gyártástechnológiája
- B Lekvárok gyártástechnológiája
- B Gyümölcslevek gyártástechnológiája
- B Húskonzervek gyártástechnológiája, termékek
- B Készételek jellemzői, fajtái, gyártásuk
- B Félkészételek gyártástechnológiája
- B Élelmiszertörvény és élelmiszerkönyvek
- B Környezetvédelem
- B Munkavédelmi és higiéniai előírások

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvezetű írásképesség, fogalmazás írásban
- 2 Egyszerű testek rajz olvasása, értelmezése
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 4 Elemi számolási képesség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Szaglás

Döntésképeség

Ízérzék

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Udvariasság

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1114-06 Gyümölcsfeldolgozók kiegészítő modulja a tartósítóiipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Préseli az anyagot

Főzi a nyersanyagot

Előhűti a terméket

Felöntőlevet készít és tölt

Hőelvonással tartósít

Besűrítést végez

Erjesztést végez

Irányított erjesztést végez

Hőközléssel tartósított főzelékkészítményt állít elő

Hőelvonással tartósított zöldségkészítményt állít elő

Zöldségpürét állít elő

Savanyúságot készít

Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt állít elő

Húskonzerveket készít

Félkész- és készételeket készít

Ételízesítőket készít

Beindítja, üzemelteti a növényolaj gyártó gépet

Szükség esetén pótolta a hiányzó alapanyagot

Rendszeres időközönként ellenőrzi a technológiai

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Munkaterület jellemzői
- B Anyagszükséglet meghatározása (anyagnorma számítása)
- B Nyersanyag átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges berendezések működése
- B A berendezések működésének ellenőrzése
- B A szükséges eszközök ellenőrzése
- B Gyártásközi ellenőrzések és késztermék ellenőrzés
- B A gyártástechnológiai műveletek paraméterei
- B Csomagolóeszközök
- B A csomagolóeszközök előkészítése
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B A jellegformáló és dúsító műveletek módjai, azok célja
- B Az előhűtés szerepe, célja, folyamatai
- B Befejező műveletek, a műveletek módjai, az elvégzés lehetőségei
- B A hőelvonás lényege, módjai és alkalmazása
- B A sózás, pácolás, füstölés tartósító hatásának magyarázata

- B A biológiai tartósítás elvi magyarázata és módjai
- B A tejsavas erjedés hatása a késztermékre, az erjedés szakaszai, lefolyása
- B Az alkoholos erjedés jellemzői
- B A hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei
- B Hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiai műveletei
- B Sűrítmények előállításának technológiája
- B Savanyúság alapanyag gyártása hőelvonással
- B Hőközléssel tartósított svanyúságok
- B Vegyi úton tartósított savanyúságok gyártástechnológiája
- B Biológiai erjesztéssel tartósított termékek
- B Gyümölcsbefőttek gyártástechnológiája
- B A gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények gyártása
- B Gyümölcsszáritmányok gyártástechnológiája
- B Lekvárok gyártástechnológiája
- B Gyümölcslevek gyártástechnológiája
- B Húskonzervek gyártástechnológiája, termékek
- B Készételek jellemzői, fajtái, gyártásuk
- B Félkészételek gyártástechnológiája
- B Élelmiszertörvény és élelmiszerkönyvek
- B Környezetvédelem
- B Munkavédelmi és higiéniai előírások

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvezetű írásképesség, fogalmazás írásban
- 2 Egyszerű testek rajz olvasása, értelmezése
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 4 Elemi számolási képesség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Szaglás

Döntésképeség

Ízérzék

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőképesség

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1115-06 Hűtőipari munkás kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Húzatja a terméket

Lényerést végez

Létisztítást végez

Felöntőlevet készít és tölt

Hőkezelést végez

Aszeptikus úton tartósít

Besűrítést végez
Szárítást végez
Kémiai eljárással tartósít
Erjesztést végez
Hőkezelt terméket gyárt
Aszeptikus félterméket gyárt
Vegyszerrel tartósít félterméket
Írányított erjesztést végez
Hőközléssel tartósított főzelékkészítményt állít elő
Zöldségpürét állít elő
Savanyúságot készít
Gyümölcsbefőttet készít
Lekvárféléket készít
Zöldség- és gyümölcszárítmányt készít
Gyümölcslevet készít
Húskonzerveket készít
Ételízesítőket készít
Beindítja, üzemelteti a növényolaj gyártó gépet
Szükség esetén pótolgatja a hiányzó alapanyagot
Rendszeres időközönként ellenőrzi a technológiai-műszaki paramétereket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Munkaterület jellemzői
- B Anyagszükséglet meghatározása (anyagnorma számítása)
- B Nyersanyag-átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges berendezések működése
- B A berendezések működésének ellenőrzése
- B A szükséges eszközök ellenőrzése
- B Gyártásközi ellenőrzések és késztermék ellenőrzés
- B A gyártástechnológiai műveletek paraméterei
- B A berendezések működése
- B A berendezések karbantartása
- B Csomagolóeszközök
- B A csomagolóeszközök előkészítése
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B A nyersanyagtárolás feltételei
- B Mosás, szár-, mag-, héjeltávolítás
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B A jellegformáló és dúsító műveletek módjai, azok célja
- B A lényeres és létisztítás célja, módjai, a műveletek során lejátszódó folyamatok
- B A romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapja
- B A hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők
- B A hőkezelés berendezései és azok működése
- B Az aszeptikus tartósítás elve és a rendszer működtetése
- B A hőelvonás lényege, módjai és alkalmazása
- B A vízelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazhatósága
- B A kémiai tartósítás lényege és módjai
- B A vegyszerek, mint adalékanyagok és hatásuk

- B A sózás, pácolás, füstölés tartósító hatásának magyarázata
- B Egyéb kémiai anyagok tartósító hatása
- B A biológiai tartósítás elvi magyarázata és módjai
- B A tejsavas erjedés hatása a késztermékre, az erjedés szakaszai, lefolyása
- B Az alkoholos erjedés jellemzői
- B A hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei
- B Hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiai műveletei
- B Sűrítmények előállításának technológiája
- B Szárított zöldségfélék gyártástechnológiája
- B Savanyúság alapanyag-gyártása hőelvonással
- B Hőközléssel tartósított savanyúságok
- B Vegyi úton tartósított savanyúságok gyártástechnológiája
- B Biológiai erjesztéssel tartósított termékek
- B Gyümölcsbefőttek gyártástechnológiája
- B A gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények gyártása
- B Gyümölcsszárítmányok gyártástechnológiája
- B Lekvárok gyártástechnológiája
- B Gyümölcslevek gyártástechnológiája
- B Húskonzervek gyártástechnológiája, termékek
- B Készételek jellemzői, fajtái, gyártásuk
- B Félkészételek gyártástechnológiája

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvezetű írásképesség, fogalmazás írásban
- 2 Egyszerű testek rajzolás, értelmezése
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 4 Elemi számolási képesség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Szaglás

Döntésképeség

Ízérzék

Társas kompetenciák:

Segítőképesség

Irányíthatóság

Udvariasság

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1116-06 Konzervgyártók kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Beindítja, üzemelteti a növényolaj gyártó gépet

Szükség esetén pótolhatja a hiányzó alapanyagot

Rendszeres időközönként ellenőrzi a technológiai-műszaki paramétereket

Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt állít elő

Hőelvonással tartósított zöldségkészítményt állít elő

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Nyersanyagtárolás feltételei
- B Tisztítóműveletek célja, módja, a lejátszódó változások
- B Mosás, szár-, mag-, héjeltávolítás
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B Tisztítóműveletek gépi berendezéseinek elvi működése, a berendezések megválasztásának elvei
- B Romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapja
- B Hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők
- B Hőkezelés berendezései és azok működése
- B Aszeptikus tartósítás elve és a rendszer működtetése
- B Kémiai tartósítás lényege és módjai
- B Vegyszerek, mint adalékanyagok és hatásuk
- B Egyéb kémiai anyagok tartósító hatása
- B Biológiai tartósítás elvi magyarázata és módjai
- B Hőközléssel tartósított savanyúságok
- B Gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények gyártása
- B Gyümölcsszáritmányok gyártástechnológiája
- B Félkészételek gyártástechnológiája
- B Élelmiszertörvény és élelmiszerkönyvek
- B Környezetvédelem

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvezetű írásképesség, fogalmazás írásban
- 2 Egyszerű testek rajzolás, értelmezése
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Szaglás

Döntésképeség

Ízérzék

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Irányíthatóság

Udvariasság

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1117-06 Növényolaj-gyártók kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Válogatást, osztályozást végez

Mossa a nyersanyagot
Hámozza a nyersanyagot
Magozást végez
Szártépést végez
Szabályos alakra aprít (szeletel, csíkoz, kockáz)
Kever
Előfőzi a nyersanyagot
Főzi a nyersanyagot
Előhűti a terméket
Húzatja a terméket
Lényerést végez
Létisztítást végez
Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez
Halmazállapot szerint működő töltőberendezést működtet
Felöntőlevet készít és tölt
Hőkezelést végez
Aszeptikus úton tartósít
Hőelvonással tartósít
Besűrítést végez
Kémiai eljárással tartósít
Erjesztést végez
Hőkezelt terméket gyárt
Aszeptikus félterméket gyárt
Félterméket vegyszerrel tartósít
Írányított erjesztést végez
Hőközléssel tartósított főzelékkészítményt állít elő
Hőelvonással tartósított zöldségkészítményt állít elő
Zöldségpürét állít elő
Savanyúságot készít
Gyümölcsbefőttet készít
Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt állít elő
Lekvárféléket készít
Zöldség- és gyümölcszárítmányt készít
Gyümölcslevet készít
Húskonzerveket készít
Félkész- és készételeket készít
Ételízesítőket készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Anyagszükséglet meghatározása (anyagnorma számítása)
- B Nyersanyag átvételi eljárások
- B Gyártáshoz szükséges berendezések működése
- B Berendezések működésének ellenőrzése
- B Szükséges eszközök ellenőrzése
- B Gyártásközi ellenőrzések és késztermék ellenőrzés
- B Gyártástechnológiai műveletek paraméterei
- B Berendezések működése
- B Berendezések karbantartása
- B Csomagolóeszközök előkészítése
- B Raktározás alapelvei

- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Tisztítóműveletek célja, módja, a lejátszódó változások
- B Mosás, szár-, mag-, héjeltávolítás
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Tisztítóműveletek gépi berendezéseinek elvi működése, a berendezések megválasztásának elvei
- B Jellegformáló és dúsító műveletek módjai, azok célja
- B Főzés, előfőzés, sütés, pörkölés, mint hőközlő művelek, lejátszódó folyamatok
- B Előhűtés szerepe, célja, folyamatai
- B Húztatás célja, alkalmazásának módjai, folyamatai
- B Befejező műveletek, a műveletek módjai, az elvégzés lehetőségei
- B Töltés technológiája
- B Légtelenítés módjai és alkalmazhatósága
- B Romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapja
- B Hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők
- B Hőkezelés berendezései és azok működése
- B Aszeptikus tartósítás elve és a rendszer működtetése
- B Hőelvonás lényege, módjai és alkalmazása
- B Kémiai tartósítás lényege és módjai
- B Vegyszerek, mint adalékanyagok és hatásuk
- B Sózás, pácolás, füstölés tartósító hatásának magyarázata
- B Egyéb kémiai anyagok tartósító hatása
- B Biológiai tartósítás elvi magyarázata és módjai
- B Tejsavas erjedés hatása a késztermékre, az erjedés szakaszai, lefolyása
- B Alkoholos erjedés jellemzői
- B Hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei
- B Hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiai műveletei
- B Sűrítmények előállításának technológiája
- B Száritott zöldségfélék gyártástechnológiája
- B Savanyúság alapanyag gyártása hőelvonással
- B Hőközléssel tartósított savanyúságok
- B Vegyi úton tartósított savanyúságok gyártástechnológiája
- B Biológiai erjesztéssel tartósított termékek
- B Gyümölcsbefőttek gyártástechnológiája
- B Gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények gyártása
- B Gyümölcsszáritmányok gyártástechnológiája
- B Lekvárok gyártástechnológiája
- B Gyümölcslevek gyártástechnológiája
- B Húskonzervek gyártástechnológiája, termékek
- B Készételek jellemzői, fajtái, gyártásuk
- B Félkészételek gyártástechnológiája
- B Élelmiszertörvény és élelmiszerkönyvek
- B Környezetvédelem

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédkészség
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 2 Egyszerű testek rajz olvasása, értelmezése
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Szaglás

Döntésképeség

Ízérzék

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőkézség

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1118-06 Olajütők kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Válogatást, osztályozást végez

Mossa a nyersanyagot

Hámozza a nyersanyagot

Magozást végez

Szártépést végez

Szabályos alakra aprít (szeletel, csíkoz, kockáz)

Kever

Előfőzi a nyersanyagot

Főzi a nyersanyagot

Előhűti a terméket

Húzatja a terméket

Lényerést végez

Létisztítást végez

Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez

Halmazállapot szerint működő töltőberendezést működtet

Felöntőlevet készít és tölt

Zárást végez

Zárást ellenőriz

Hőkezelést végez

Aszeptikus úton tartósít

Hőelvonással tartósít

Szárítást végez

Kémiai eljárással tartósít

Erjesztést végez

Hőkezelt terméket gyárt

Aszeptikus félterméket gyárt

Vegyszerrel tartósít félterméket

Irányított erjesztést végez

Hőközléssel tartósított főzelékkészítményt állít elő

Hőelvonással tartósított zöldségkészítményt állít elő

Zöldségpürét állít elő

Savanyúságot készít

Gyümölcsbefőttet készít

Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt állít elő

Lekvárféléket készít

Zöldség- és gyümölcszárítmányt készít

Gyümölcslevet készít

Húskonzerveket készít
Félkész- és készételeket készít
Ételízesítőket készít
Beindítja, üzemelteti a növényolaj gyártó gépet
Szükség esetén pótolgatja a hiányzó alapanyagot
Rendszeres időközönként ellenőrzi a technológiai-műszaki paramétereket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Anyagszükséglet meghatározása (anyagnorma számítása)
- B Nyersanyag átvételi eljárások
- B Gyártáshoz szükséges berendezések működése
- B Berendezések működésének ellenőrzése
- B Szükséges eszközök ellenőrzése
- B Gyártásközi ellenőrzések és késztermék ellenőrzés
- B Gyártástechnológiai műveletek paraméterei
- B Berendezések működése
- B Berendezések karbantartása
- B Csomagolóeszközök előkészítése
- B Raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Tisztítóműveletek célja, módja, a lejátszódó változások
- B Mosás, szár-, mag-, héjeltávolítás
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Tisztítóműveletek gépi berendezéseinek elvi működése, a berendezések megválasztásának elvei
- B Jellegformáló és dúsító műveletek módjai, azok célja
- B Főzés, előfőzés, sütés, pörkölés mint hőközlő műveletek, lejátszódó folyamatok
- B Előhűtés szerepe, célja, folyamatai
- B Húzatás célja, alkalmazásának módjai, folyamatai
- B Befejező műveletek, a műveletek módjai, az elvégzés lehetőségei
- B Töltés technológiája
- B Légtelenítés módjai és alkalmazhatósága
- B Romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapja
- B Hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők
- B Hőkezelés berendezései és azok működése
- B Aszeptikus tartósítás elve és a rendszer működtetése
- B Hőelvonás lényege, módjai és alkalmazása
- B Kémiai tartósítás lényege és módjai
- B Vegyszerek mint adalékanyagok és hatásuk
- B Sózás, pácolás, füstölés tartósító hatásának magyarázata
- B Egyéb kémiai anyagok tartósító hatása
- B Biológiai tartósítás elvi magyarázata és módjai
- B Tejsavas erjedés hatása a késztermékre, az erjedés szakaszai, lefolyása
- B Alkoholos erjedés jellemzői
- B Hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei
- B Hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiai műveletei
- B Sűrítmények előállításának technológiája
- B Száritott zöldségfélék gyártástechnológiája
- B Savanyúság alapanyag gyártása hőelvonással
- B Hőközléssel tartósított savanyúságok
- B Vegyi úton tartósított savanyúságok gyártástechnológiája

- B Biológiai erjesztéssel tartósított termékek
- B Gyümölcsbefőttek gyártástechnológiája
- B Gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények gyártása
- B Gyümölcsszáritmányok gyártástechnológiája
- B Lekvárok gyártástechnológiája
- B Gyümölcslevek gyártástechnológiája
- B Húskonzervek gyártástechnológiája, termékek
- B Készételek jellemzői, fajtái, gyártásuk
- B Félkészételek gyártástechnológiája
- B Élelmiszer törvény és élelmiszerkönyvek
- B Környezetvédelem

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 2 Egyszerű testek rajz olvasása, értelmezése
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Szaglás

Döntésképeség

Ízérzék

Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás

Intenzív munkavégzés

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
0518-06	Erjedés- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás
0519-06	Hús- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás
0520-06	Tartósítóipari nyersanyagok feldolgozása
0521-06	Tartósítási módok
0522-06	Tartósítóipari termék előállítás

A 33 541 06 0100 21 01 azonosító számú, Gyümölcsfeldolgozó megnevezésű részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0523-06	Gyümölcsfeldolgozás

A 33 541 06 0100 21 02 azonosító számú, Hűtőipari munkás megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0527-06	Hőelvonással tartósított termékgyártás

A 33 541 06 0100 31 01 azonosító számú, Konzervgyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0523-06	Gyümölcsfeldolgozás
0528-06	Konzervgyártás

A 33 541 06 0100 31 02 azonosító számú, Növényolajgyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0530-06	Növényolajgyártás

A 33 541 06 0100 21 03 azonosító számú, Olajütő megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0531-06	Olajütő feladatai

A 33 541 06 0100 21 04 azonosító számú, Savanyító megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0529-06	Fizikai, kémiai, biológiai tartósítás

A 33 541 06 0100 21 05 azonosító számú, Zöldségfeldolgozó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0524-06	Zöldségfeldolgozás

V.

VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, a tisztítás, a csírátlanítás elvégzése a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Technológiai/termelési számítások elvégzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 25%

2. feladat 75%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat elvégzése megadott anyagokból és módszerekkel, a mérési adatok dokumentálása, összesítő jelentés elkészítése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gazdálkodási, vállalkozási, kereskedelmi és marketing alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 75%

2. feladat 25%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0518-06 Etjédes- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Nyersanyagok tisztítása, dúsítása, vízelvonás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0519-06 Hús- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Befejező műveletek, hőközlés, hőelvonás, vízelvonás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0520-06 Tartósítóipari nyersanyagok feldolgozása

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Nyersanyagfeldolgozás.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0521-06 Tartósítási módok

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A tartósítási módok bemutatása.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0522-06 Tartósítóipari termék előállítás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Termékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 300 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0523-06 Gyümölcsfeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gyümölcsfeldolgozás.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Hőközléssel, aszeptikus eljárással, szárítással, kémiai eljárással, tartósított termék gyártástechnológiája, zöldség- és gyümölcszárítványok, befőttek, lekvárok, levek gyártása.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

10. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0524-06 Zöldségfeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek gyártása eltérő tartósítással: főzelékfélék hőközléssel, hőelvonással, sűrítvények, savanyúságok, ételízesítők

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 300 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

11. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0527-06 Hőelvonással tartósított termékgyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Technológiai műveletek alkalmazása (előfőzés, lényérés, létisztítás, felöntőlé készítés)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A jellegformáló műveletek kiemelésével gyártott gyorsfagyasztott zöldség- és gyümölcskészítmények, illetve félkész- és készételek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

12. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0528-06 Konzervgyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Húskonzervek és készételek gyártástechnológiája

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

13. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0529-06 Fizikai, kémiai, biológiai tartósítás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A tartósító eljárások alapjai: fizikai, kémiai, biológiai eljárások

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Savanyúság előállítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 300 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 30%

2. feladat 70%

14. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0530-06 Növényolajgyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Nyersanyagfeldolgozás műveletei

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

15. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0531-06 Olajütő feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Nyersanyagfeldolgozás műveletei

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

16. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0525-06 Zöldségfeldolgozók kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gyümölcsbefőttek, gyümölcslevek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

17. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0526-06 Savanyítók kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Hőközléssel, hőelvonással tartósított főzelék- és zöldségkészítmények, gyümölcslevek gyártása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 300 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

18. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1114-06 Gyümölcsfeldolgozók kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Tartósítóipari késztermékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása, tartósító eljárások

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

19. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1115-06 Hűtőipari munkás kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Tartósítóipari késztermékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása, tartósító eljárások

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

20. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1116-06 Konzervgyártók kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Hőelvonással tartósított zöldségkészítmények és gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények előállítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása, tartósító eljárások

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

21. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1117-06 Növényolaj-gyártók kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Nyersanyag-feldolgozás műveletei, tartósítóipari késztermékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása, tartósító eljárások

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

22. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1118-06 Olajütők kiegészítő modulja a tartósítóipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Nyersanyag-feldolgozás műveletei, tartósítóipari késztermékgyártás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása, tartósító eljárások

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 70%

2. feladat 30%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

3. vizsgarész: 5

4. vizsgarész: 10

5. vizsgarész: 10

6. vizsgarész: 15

7. vizsgarész: 20

8. vizsgarész: 25

A 33 541 06 0100 21 01 azonosító számú, Gyümölcsfeldolgozó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

9. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0100 21 02 azonosító számú, Hűtőipari munkás megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

11. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0100 31 01 azonosító számú, Konzervgyártó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

9. vizsgarész: 50

12. vizsgarész: 50

A 33 541 06 0100 31 02 azonosító számú, Növényolajgyártó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

14. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0100 21 03 azonosító számú, Olajütő megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

15. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0100 21 04 azonosító számú, Savanyító megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

13. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0100 21 05 azonosító számú, Zöldségfeldolgozó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

10. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 06 0100 21 01 azonosító számú, Gyümölcsfeldolgozó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

18. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 06 0100 21 02 azonosító számú, Hűtőipari munkás megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

19. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 06 0100 31 01 azonosító számú, Konzervgyártó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

20. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 06 0100 31 02 azonosító számú, Növényolajgyártó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

21. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 06 0100 21 03 azonosító számú, Olajütő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

22. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 06 0100 21 04 azonosító számú, Savanyító megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

17. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 06 0100 21 05 azonosító számú, Zöldségfeldolgozó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

16. vizsgarész: 100

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri.

Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

VI.

ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Tartósító- ipari termék- gyártó	Gyümölcs- fel- dolgozó	Hűtőipari munkás	Konzerv- gyártó	Növény- olaj- gyártó	Olajütő	Savanyító	Zöldség- fel- dolgozó
Válogatógépek	X	X		X			X	X
Autokláv	X	X		X				
Mosógépek	X	X		X			X	X
Alapanyag előkészítő gépek, berendezések	X	X	X	X	X	X	X	X
Speciális feldolgozó gépek, berendezések	X	X	X	X	X	X	X	X
Mérlegek	X	X	X	X	X	X	X	X
Laborműszerek és eszközök	X	X	X	X	X	X	X	X
Anyagmozgató eszközök (villák, lapátok, targoncák)	X	X	X	X	X	X	X	X
Speciális kéziszerszámok	X	X	X	X	X	X	X	X
Egyéni védőeszközök	X	X	X	X	X	X	X	X
Környezetvédelmi eszközök, berendezések	X	X	X	X	X	X	X	X
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések	X	X	X	X	X	X	X	X

VII.

EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 80 óra a második tanévet követően 120 óra.