

# 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	Rész-szakképesítések		
		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:	Növényolaj gyártó
		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 Elágazások: Nincsenek

3.3 Ráépülés: Nincs

4. Hozzárendelt FEOR szám: 7212

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 megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.  
Vagy

Iskolai előképzettség: tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított 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%
  
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

### **RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS 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

**RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS 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

**RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS 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 megszerezhetőek 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

**7. RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Növényolaj gyártó**

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 megszerezhetőek 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

**RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS 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

**RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Savanyító**

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

**RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Zöldségfeldolgozó**

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

### III. MUNKATERÜLET

**1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:**

<b>A munkakör, foglalkozás</b>	
<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>
7212	Tartósítóiipari munkás, gyümölcs-, zöldségfeldolgozó

**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:**

<b>A szakképesítéssel rokon szakképesítések</b>	
<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
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 fertőtlenítőszer
- C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 3 Információforrások kezelése
- 3 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 Nyersanyagátvételi 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 laborszerek 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 számítógéphasználat
- 5 Mennyiségérzék
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Labortechnikai eszközök használata
- 5 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 tartósítóiipari 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-, héj eltávolítás
- 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

Előhúti 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 húzatas célja, alkalmazásainak módjai, folyamatai
- B A lényerés és létisztítás célja, módjai
- B A töltés technológiája

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

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
- Lekváféléket készít
- Zöldség- és gyümölcszárítmányt készít
- Gyümölcslevet készít

Gyümölcs-sűrítmenyt készít  
Húskonzerveket készít  
Félkész- és készételeket készít  
Ételízesítőket készít  
Beindítja, üzemelteti a présberendezést  
Szükség esetén pótolgatja 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 Sűrítmenyek 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
- Szervezőkészség
- Döntésképeség
- 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  
Lekváféléket készít  
Zöldség-és gyümölcsszárítmányt 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 függően
- 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 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 Szárított 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 Lényérés és létisztítás célja, módja, a műveletek során lejátszódó folyamatok
- B Romlás jellemzői, megakadályozásának elvi alapjai
- B Hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezői
- 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 rajzolás, 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 ellennyomósos 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-, 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 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  
Kéz ügyesség

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 Vízfelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazhatósága
- B Biológiai tartósítás elvi magyarázata és módjai
- B Tejsavas erjedés hatása a késztermékekre, 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:*

- 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 beszédképesség
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák

- Szervezőképesség
- Állóképesség
- Kéz ügyesség
- Társas kompetenciák:
- Kapcsolatteremtő képesség

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 ellenőriz  
Beindítja, üzemelteti a növényolaj gyártó gépet  
Szükség esetén pótolhatja a hiányzó alpanyagot  
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 lényeres és létisztítás célja, módjai, a műveletek során lejátszódó folyamatok
- B A vízfelvonás 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 paramétereit

### **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 paramétere
- B Berendezések működése
- C Berendezések karbantartása
- B Csomagolóeszközök
- B Csomagolóeszközök előkészítése
- B Raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tárolóraktározás
- B A nyersanyag tárolás feltételei
- B A 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 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 műveletei
- B Vegyi úton tartósított savanyúságok gyártástechnológiája
- B Biológiai erjesztéssel tartósított termékek
- B Gyümölcsbefőttek gyártástechnológiája
- B A gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények gyártása

- B Gyümölcszárítványok gyártástechnológiája
- B Lekvárok gyártástechnológiája
- B Gyümölcslevek gyártástechnológiája
- B Húskonzervek gyártástechnológiája, termékek
- B Készételek jellemzői, fajtái, gyártásuk
- B Félkészételek gyártástechnológiája
- B Élelmiszertörvény 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:

- Segítőképeség
- 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  
 Étélízesítőket 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 Élelmiszer törvény 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:

- Segítőképesség
- Irányíthatóság
- Udvariasság
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Intenzív munkavégzés

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**1114-06 Gyümölcsfeldolgozók kiegészítő modulja a tartósítóipari 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 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 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 késztermékekre, az erjedés szakaszai, lefolyása
- B Az alkoholos erjedés jellemzői
- B A hőközléssel tartósított konzervek gyártástechnológiai műveletei
- B Hőelvonással tartósított termékek gyártástechnológiai műveletei
- B Sűrítvények 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 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 Környezetvédelem
- B Munkavédelmi és higiéniai előírások

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszéd-készség
- 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
- Döntésképesség
- Ízérzék
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Segítőkészség
- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Intenzív munkavégzés

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**1115-06 Hűtőipari munkás kiegészítő modulja a tartósítóiipari 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  
Irányított erjesztést végez  
Hőközléssel tartósított főzelékkészítményt állít elő  
Zöldségpürét állít elő  
Savanyúságot készít  
Gyümölcsbefőttet készít  
Lekvárféléket készít  
Zöldség-és gyümölcsszárítmányt készít  
Gyümölcslevet készít  
Húskonzerveket készít  
Ételízesítőket 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 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-, héj eltávolítás
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B A jellegformáló és dúsító műveletek módjai, azok célja
- B A lényérés 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-, héj eltávolítás
- 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 Gyümölcszárítmányok gyártástechnológiája
- B Félkészételek gyártástechnológiája
- B Élelmiszer törvény 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 rajzolásása, értelmezése
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Szaglás
- Döntésképeség
- Ízérzék Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Segítőkézség
- 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  
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 gyümölcsszárítmányt 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-, héj eltávolítás
- 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 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 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 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

*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 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 Olajjütők 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 pótolhatja a hiányzó alapanyagot  
Rendszeres időközönként ellenőrzi a technológiai-műszaki paramétereit

### **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-, héj eltávolítás
- 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 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 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 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

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 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

<b>A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
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

<b>A 33 541 06 0100 21 01 azonosító számú, Gyümölcsfeldolgozó megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
0523-06	Gyümölcsfeldolgozás

<b>A 33 541 06 0100 21 02 azonosító számú, Hűtőipari munkás megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
0527-06	Hőelvonással tartósított termékgyártás

<b>A 33 541 06 0100 31 01 azonosító számú, Konzervgyártó megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
0523-06	Gyümölcsfeldolgozás
0528-06	Konzervgyártás

<b>A 33 541 06 0100 31 02 azonosító számú, Növényolaj gyártó megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
0530-06	Növényolaj gyártás

<b>A 33 541 06 0100 21 03 azonosító számú, Olajütő megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
0531-06	Olajütő feladatai

<b>A 33 541 06 0100 21 04 azonosító számú, Savanyító megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
0529-06	Fizikai, kémiai, biológiai tartósítás



<b>A 33 541 06 0100 21 05 azonosító számú, Zöldségfeldolgozó megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
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 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:

Tehnológiai/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 Erjedés- és tartósítóiipari nyersanyag-feldolgozás**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Nyersanyagok tisztítása, dúsítása, vízfelvonás

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:

Nyersanyag feldolgozás.

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 gyümölcszárítmányok, 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, sűrítmények, 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, lényerés, 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:

Nyersanyag feldolgozás 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:

Nyersanyag feldolgozás 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 Növényolajgyártók 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, Tartósítóiipari 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 54106 0100 21 01 azonosító számú, Gyümölcsfeldolgozó megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

9. vizsgarész: 100

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

11. vizsgarész: 100

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

9. vizsgarész: 50
12. vizsgarész: 50

A 33 541 06 0100 31 02 azonosító számú, Növényolaj gyártó megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

14. vizsgarész: 100

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

15. vizsgarész: 100

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

13. vizsgarész: 100

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

10. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóiipari 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 rész-szakképesítéssel rendelkezik

18. vizsgarész: 100

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

19. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóiipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 54106 0100 31 01 azonosító számú, Konzervgyártó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik.

20. vizsgarész: 100

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

21. vizsgarész: 100

A 33 541 06 0000 00 00 azonosító számú, Tartósítóiipari 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, Tartósítóiipari 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, Tartósítóiipari 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**

<b>A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma</b>	Tartósítóiipari termékgyártó	Gyümölcsfeldolgozó	Hűtőiipari munkás	Konzervgyártó	Növényolajgyártó	Olajütő	Savanyító	Zöldségfeldolgozó
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 feldolgozógépek, 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