

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 megszerezhetők 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

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:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
7212	Tartósítóipari 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:

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
- 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 Nyersanyag-átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve
- B Gépközelés
- 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
- 4 Labortechnikai eszközök használata
- 5 Elemi számolási képesség
- 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
Írányított 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 húztatás 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
- 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 Sűrítmények 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
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 függően
- B Főzés, előfőzés, sütés, pörkölés, mint hőközlő műveletek
- B Húztatás célja, alkalmazásának módjai, folyamatai
- B Lényerés és létsztítás 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 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:

- Segítőkézség
- 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
Írányított 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 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 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-, 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
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 Vízfelvonás 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:

- 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 hatáskésztermékekre, 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:

Szervezőkészség
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 ellenőriz

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 lényeres 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 Olajútó 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 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 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-, 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 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 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:

- 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
Húztatja 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 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 paramétereit

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 húztatás célja, alkalmazásának módjai, folyamatai
- B A lényerés 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 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 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
- Döntésképesseg
- Ízérzék

Társas kompetenciák:

- Írányíthatóság
- Udvariasság
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Intenzív munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1114-06 Gyümölcsefeldolgozók 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
 Ételizesítőket 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 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 savanyúságok

- 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 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
- Döntésképeség
- Ízérzék
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Segítőkészség
- 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
 Irányított erjesztést végez
 Hőközléssel tartósított főzelékkészítményt állít elő
 Zöldségpürét állít elő
 Savanyúságot készít
 Gyümölcsbefőttet készít
 Lekvárféléket készít
 Zöldség-és gyümölcsszármányt készít
 Gyümölcslevet készít
 Húskonzerveket készít
 Ételízesítőket készít
 Beindítja, üzemelteti a növényolaj gyártó gépet
 Szükség esetén pótolja 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 lényerés 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:
Segítőkészség
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 pótolgatja 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 beszédképesség
- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Szakmai nyelvezetű íráskézség, fogalmazás írásban
- 2 Egyszerű testek rajzolás, értelmezése
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Szaglás
- Döntéskézség
- Ízérzék
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Segítőképesség
- Írányíthatóság
- 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 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-, 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 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 rajz olvasása, értelmezése
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Szaglás
Döntéskéesség
Ízérzék
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség
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 gyümölcsszáritmányt 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-, 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 Gyümölcsszármányok 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
- 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 rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0523-06	Gyümölcsfeldolgozás

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

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

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

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

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

A 33 541 06 0100 21 05 azonosító számú, Zöldségfeldolgozó megnevezésű rész- szakképesítés 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 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: 30perc (felkészülési idő 20perc, 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 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:

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, 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, lényerés, létisztítás, felöntölé 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) 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 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 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, Hűtőipari munkás megnevezésű rész-szakképesítéssel 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 33 541 06 0100 31 01 azonosító számú, Konzervgyártó megnevezésű rész-szakképesítéssel 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, Növényolaj-gyártó megnevezésű rész-szakképesítéssel 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 rész-szakképesítéssel 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 rész-szakképesítéssel 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 rész-szakképesítéssel 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	Tartósítóiipari termékgyártó	Gyümölcsfeldolgozó	Hűtőipari munkás	Konzervgyártó	Növényolaj gyártó	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 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: 140 óra.