

3.1.9.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Konzervipari nyersanyagfeldolgozó
3.1.10.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Konzervpasztörizáló
3.1.11.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpfőző
3.1.12.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpkészítő
3.1.13.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpmester

3.2. A részsakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó feladata a különböző zöldség- és gyümölcskészítmények technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A részsakképesítéssel rendelkező képes

- alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni
- zöldségkonzerveket gyártani
- gyümölcsbefőtteket készíteni
- lekvárokat, szörpöket, pulpokat, velőket előállítani
- aszalni, szárítmányokat készíteni, savanyítani
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani
- üzem víz- és energia-gazdálkodását megszervezni
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	34 541 02	Élelmiszeripari szakmunkás	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10902-12	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás
4.4.	10890-12	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10902-12	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás	gyakorlat
5.2.4.	10890-12	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	szóbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése:

Különböző zöldség-, gyümölcskészítmények technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A vizsgafeladat ismertetése:

A zöldség-, gyümölcskészítmények típusához (szárított, vagy aszalt, savanyított, vagy konzerv) megfelelő alapanyagok felhasználásával tartósítóipari terméket gyárt, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat aránya: 60 %

B) A vizsgafeladat megnevezése:

Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok végzése, vagy a késztermék ellenőrzése és minősítése.

A vizsgafeladat ismertetése:

Az aktuális munkafolyamattól függően:

- alapanyag vizsgálat, vagy
- gyártásközi vizsgálatok, vagy
- késztermékek meghatározása, vagy
- késztermékek érzékszervi minősítése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc

A vizsgafeladat aránya: 20%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Élelmiszeripari vállalkozások alapjai

A vizsgafeladat ismertetése:

A vállalkozás indításával és működtetésével, termékértékesítéssel kapcsolatos ismeretek bemutatása.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 20 %

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A részszakképesítéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A	
6.1	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések:
6.3.	alapanyag-vizsgálathoz,
6.4.	gyártásközi vizsgálatokhoz,
6.5.	a késztermékek vizsgálatához,
6.6.	a késztermékek érzékszervi minősítéséhez,
6.7.	tömeg-, térfogat-, sűrűségmérés eszközei, hőmérők.
6.8.	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás eszközök, berendezések
6.9.	zöldség-, gyümölcskészítmények alapanyagának előkészítéséhez,
6.10.	zöldségkonzervek gyártásához,
6.11.	gyümölcsbefőttek készítéséhez,
6.12.	lekvárok készítéséhez,
6.13.	szörpök készítéséhez,
6.14.	pulpok, velők készítéséhez,
6.15.	aszaló berendezések,
6.16.	szárítók,
6.17.	savanyítás eszközei, berendezései,
6.18.	egyedi és gyűjtőcsomagolás eszközei, berendezései
6.19.	a melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések,
6.20.	munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök.

7. EGYEBEK