

Hatályos: 2016.08.28-tól

A 115. sorszámú Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó megnevezésű részzakképzés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részzakképzés azonosító száma: 31 541 12
- 1.2. Részzakképzés megnevezése: Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

2 EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.
- 2.2. Szakmai előképzettség: -
- 2.3. Előírt gyakorlat: -
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%
- 2.8. Szintvizsga: -
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A részzakképzéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részzakképzéssel betölthető munkakörök
3.1.2.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó tartósító	Gyümölcsfeldolgozó
3.1.3.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó tartósító	Káposztaszavanyító
3.1.4.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó tartósító	Savanyító
3.1.5.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó tartósító	Zöldségszárító
3.1.6.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó tartósító	Zöldségfeldolgozó
3.1.7.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Autoklávkezelő, konzerváló
3.1.8.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Gyümölcslékészítő
3.1.9.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Konzervipari nyersanyag feldolgozó
3.1.10.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Konzervpasztörizáló
3.1.11.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörp főző
3.1.12.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpkészítő
3.1.13.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpmester

- 3.2. A részzakképzés 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 részzakképzéssel rendelkező képes:

- alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni,

Hatályos: 2016.08.28-tól

- 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 energiagazdálkodását 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 09	Tartósítóipari 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.	10890-16	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, szóbeli
5.2.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	írásbeli

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 vizsgafeladat megnevezése: Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás

A vizsgafeladat ismertetése:

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

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

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc

A vizsgafeladat aránya: 70%

Hatályos: 2016.08.28-tól

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: Zöldség- és gyümölcsfeldolgozás technológiája, gépei és berendezései

A vizsgafeladat ismertetése:

Különböző zöldség- és gyümölcskészítmények, termékek gyártásának fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a technológiai műveletek jellemzése, gyártása, gépek és berendezések ismertetése.

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

A vizsgafeladat aránya: 30%

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 a <http://nive.hu/> weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

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 (alapanyag-vizsgálat; gyártásközi vizsgálat; késztermékek vizsgálata; késztermékek érzékszervi minősítése; tömeg-, térfogat-, sűrűségmérés, hőmérés) szükséges eszközök, berendezések
6.3.	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozáshoz (zöldség-, gyümölcskészítmények alapanyagának előkészítése; zöldségkonzervek gyártása; gyümölcsbefőttek készítése; lekvárok készítése; szörpök készítése; pulpok, velők készítése) szükséges eszközök, berendezések
6.4.	Aszaló berendezések
6.5.	Szárítók
6.6.	Savanyítás eszközei, berendezései
6.7.	Egyedi és gyűjtőcsomagolás eszközei, berendezései
6.8.	A melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések
6.9.	Munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök

7. EGYEBEK