

**A 61. sorszámú Konzervgyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és  
vizsgakövetelménye**

**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

- 1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 19
- 1.2. Részszakképesítés megnevezése: Konzervgyártó
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 320-480

**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 részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások**

	A	B	C
	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A részszakképesítéssel betölthető munkakörök</b>
3.1.1.			
3.1.2.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó	Zöldségfeldolgozó
3.1.3.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, tartósító	Zöldségtartósító
3.1.4.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, tartósító	Zöldségválogató, osztályozó
3.1.5.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, tartósító	Gyümölcsfeldolgozó, válogató
3.1.6.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, tartósító	Gyümölcsválogató, osztályozó
3.1.7.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, tartósító	Gyümölcstartósító
3.1.8.	7111	Húsfeldolgozó	Húselőkészítő
3.1.9.	7111	Húsfeldolgozó	Húsosztályozó
3.1.10.	7111	Húsfeldolgozó	Hússzeletelő
3.1.11.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Konzervipari nyersanyag feldolgozó
3.1.12.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Élelmiszeripari gépsor-kezelő
3.1.13.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Élelmiszer-ipari termékgyártó

### 3.2. A részsakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A konzervgyártó feladata a különböző konzervek, készétel konzervek technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A részsakképesítéssel rendelkező képes:

- alapanyagokat (állati, növényi eredetű) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni,
- tisztítani, válogatni, osztályozni,
- anyagokat aprítani (szabályos alakra, szabálytalan alakra),
- keverni, előfőzni, főzni a nyersanyagot,
- töltést végezni, töltőberendezést működtetni,
- zárást végezni, záró gépet működtetni,
- hőközléssel tartósított készételt, félkész- és konyhakész terméket előállítani,
- konzervet (fél és teljes) előállítani,
- 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.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	szakképesítés

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	11621-16	Készétel- és konzervgyártás
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.	<b>A részszakképzés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	11621-16	Készétel- és konzervgyártás	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 vizsgafadatai:

### 5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Konzervgyártás**

A vizsgafeladat ismertetése: Konzervgyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önállógazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A készítendő konzerv típusának megfelelő alap- és segédanyagok felhasználásával elkészíti a terméket, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket, minősíti a készterméket, címkéz, gyűjtőcsomagolást (egységgrakományt) készít.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat aránya: 70%

### 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: **Készétel- és konzervek gyártása és gépei**

A vizsgafeladat ismertetése: Különböző konzervipari termékek gyártásának fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a technológiai műveletek jellemzése, (befőttek, hőkezelt savanyúságok, főzelékkonzervek, pürék, sűrítmények, hús- és készételkonzervek) 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 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 eszközei, berendezései

6.9. Húsfeldolgozás eszközei, berendezései

6.10. Hőkezeléses tartósítás berendezései (autoklávok, pasztörizáló)

6.11. Egyedi és gyűjtőcsomagolás eszközei, berendezései

6.12. Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök

## **7. EGYEBEK**