

**A 95. sorszámú Tartósítóipari szakmunkás megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

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

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 09
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Tartósítóipari szakmunkás
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

**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: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
  - 3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
  - 2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

### 3. PÁLYATÜKÖR

#### 3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítéssel betölthető munkakörök</b>
3.1.1.			
3.1.2.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó tartósító	Savanyító
3.1.3.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó tartósító	Zöldségszárító
3.1.4.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó tartósító	Zöldségfeldolgozó
3.1.5.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Autoklávkezelő, konzerváló
3.1.6.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Gyümölcslékészítő
3.1.7.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Konzervipari nyersanyag feldolgozó
3.1.8.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Konzervpasztörizáló
3.1.9.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpfőző
3.1.10.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpkészítő

#### 3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A zöldség-gyümölcsfeldolgozás, hűtőipari feldolgozás, hús- és készételgyártás (tartósítás) műveleteinek szakszerű, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartása mellett.

A szakképesítéssel rendelkező képes a zöldség-, gyümölcs és húseredetű alapanyagok feldolgozása terén:

- alapanyagokat (zöldség, gyümölcs, húseredetű anyagok) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- zöldségkonzerveket gyártani,
- gyümölcskonzerveket/befőtteket, sűrítményeket készíteni,
- lekvárokat, szörpöket, pulpokat, velőket előállítani,
- szárítmányokat készíteni,
- savanyúságokat készíteni,
- húskonzerveket (fél-és teljes) gyártani,
- készételkonzerveket gyártani,
- hőelvonással tartósított termékeket előállítani,
- 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, részszzakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	31 541 12	Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó	részszzakképesítés
3.3.4.	31 541 16	Hűtőipari munkás	részszzakképesítés
3.3.5.	31 541 19	Konzervgyártó	részszzakképesítés
3.3.6.	31 541 20	Savanyító	részszzakképesítés
3.3.7.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.8.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	azonos ágazat
3.3.9.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	azonos ágazat
3.3.10.	34 541 07	Erjedés-és üdítőital-ipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.11.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.12.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	azonos ágazat
3.3.13.	34 541 04	Molnár	azonos ágazat
3.3.14.	34 541 05	Pék	azonos ágazat
3.3.15.	34 541 06	Szőlész-borász	azonos ágazat
3.3.16.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	azonos ágazat

### 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

#### A B A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert

##### szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti

	A	B
	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.1.	10902-12	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás
4.2.	11621-16	Készétel- és konzervgyártás
4.3.	11622-16	Hűtőipari termékgyártás
4.4.	11623-16	Savanyúságok készítése
4.5.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
4.6.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.7.	11499-12	Foglalkoztatás II.

### 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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

## 5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

A		B	C
A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak			
azonosító száma	megnevezése		a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.1.	10902-12	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás	gyakorlat, szóbeli
5.2.2.	11621-16	Készétel- és konzervgyártás	gyakorlat, szóbeli
5.2.3.	11622-16	Hűtőipari termékgyártás	gyakorlat, szóbeli
5.2.4.	11623-16	Savanyúságok készítése	gyakorlat, szóbeli
5.2.5.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	írásbeli
5.2.6.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.7.	11499-12	Foglalkoztatás II.	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

B) 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, vagy gyártásközi vizsgálatot végez.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc

A vizsgafeladat aránya: 20%

vagy

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Hűtőipari tevékenység**

A vizsgafeladat ismertetése: Hűtőipari termékek technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A készítendő hűtőipari termék minőségéhez megfelelő alap-, és segédanyagok felhasználásával elkészíti a terméket, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket, címkéz, gyűjtőcsomagolást (egységrakományt) készít, alapanyagot vagy készterméket minősít, vagy gyártásközi vizsgálatot végez.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc

A vizsgafeladat aránya: 20%

vagy

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Konzervgyártás**

A vizsgafeladat ismertetése: Konzervgyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos 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, címkéz, gyűjtőcsomagolást (egységrakományt) készít, alapanyagot vagy készterméket minősít, vagy gyártásközi vizsgálatot végez.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc

A vizsgafeladat aránya: 15%

vagy

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Savanyúsággyártás**

A vizsgafeladat ismertetése: Savanyúság gyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A készítendő savanyúság minőségéhez megfelelő alap-, és segédanyagok felhasználásával elkészíti a terméket, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket, címkéz, gyűjtőcsomagolást (egységrakományt) készít, alapanyagot vagy készterméket minősít, vagy gyártásközi vizsgálatot végez.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc

A vizsgafeladat aránya: 15%

### **5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

### **5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység**

C) A vizsgafeladat megnevezése: **Tartósítóipari termékek gyártása és gépei**

A vizsgafeladat ismertetése: A tartósítóipari alpműveletek fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a műveletek jellemzése, termékek gyártástechnológiájának elméleti alapjai (főzelékfélék, savanyúságok, befőttek, sűrítmények, szárítmányok, fagyasztott termékek, hús és készételkonzervek) biztonságos, higiénikus előállítása, és gépei.

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

A vizsgafeladat aránya: 25%

D) A vizsgafeladat megnevezése: **Élelmiszeripari vállalkozások működtetése**

A vizsgafeladat ismertetése: Vállalkozás indításával és működtetésével, termékértékesítéssel kapcsolatos ismeretek bemutatása.

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

A vizsgafeladat aránya: 5%

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

Az 5.3.1 pontban szereplő gyakorlati vizsgatevékenység A) vizsgafeladata a

10902-12 Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás

11621-16 Készétel- és konzervgyártás

11622-16 Hűtőipari termékgyártás

11623-16 Savanyúságok készítése

megnevezésű követelménymodulok közül legalább kettőnek a vizsgafeladatait tartalmazza az év végi – iskolarendszeren kívüli vizsga esetében az első – szakmai vizsga. A gyakorlati tételsor összeállításakor – a vizsgahelyszín adottságait figyelembe véve – a kiválasztott követelménymodulok tartalmának megfelelő kérdéssort kell összeállítani (a két modul súlyaránya ebben az esetben 35-35%, tehát 70%-nak megfelelő arányú). Javítóvizsga esetében a 315/2013. (VIII. 28.) Kormányrendelet 3.§-a szerint kell a javítóvizsgát lefolytatni.

A szakképesítéssel 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. Zöldség-, gyümölcsfeldolgozó eszközök, berendezések
- 6.3. Zöldség-, gyümölcs-, húskonzervek és készételek alapanyagainak előkészítéséhez tisztító, válogató-berendezések
- 6.4. Zöldségkonzervek, befőttek, lekvárok, szörpök, pulpok, velők gyártásához szükséges berendezések (töltők, zárógépek)
- 6.5. Szárítók, sűrítők
- 6.6. Savanyítás eszközei, berendezései
- 6.7. Hűtő-és fagyasztó berendezések
- 6.8. Hőkezelő (pasztörizáló, sterilizáló) berendezések
- 6.9. Egyedi és gyűjtőcsomagolás eszközei, berendezései
- 6.10. Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések
- 6.11. Munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök
- 6.12. Alapvető laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések
- 6.13. Anyagmozgató gépek

## **7. EGYEBEK**