**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 |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A szakképesítéssel betölthető munkakörök** |
| 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. | **A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés** | | |
| 3.3.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a kapcsolódás módja** |
| 3.3.3. | 31 541 12 | Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó | részszakképesítés |
| 3.3.4. | 31 541 16 | Hűtőipari munkás | részszakképesítés |
| 3.3.5. | 31 541 19 | Konzervgyártó | részszakképesítés |
| 3.3.6. | 31 541 20 | Savanyító | részszakképesítés |
| 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** | |
|  | **azonosító száma** | **megnevezése** |
| 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 vizsgafeladatai:**

**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 alapműveletek 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 (pasztőröző, sterilező) 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**