**A 87. sorszámú Savanyító megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

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

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 20

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Savanyító

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 részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A részszakképesítéssel betölthető munkakörök** |
| 3.1.2. | 7112 | Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó | Káposztasavanyító |
| 3.1.3. | 7112 | Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó | Savanyító |
| 3.1.4. | 7112 | Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó | Zöldségfeldolgozó |
| 3.1.5. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Konzervipari nyersanyag feldolgozó |
| 3.1.6. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Konzervpasztörizáló |

**3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:**

A savanyító feladata a különböző savanyított készítmények technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

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

- különböző tartósítási módokkal 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, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés** | | |
| 3.3.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a kapcsolódás módja** |
| 3.3.3. | 34 54109 | Tartósítóipari szakmunkás | szakképesítés |

**4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | A | B |
| 4.1. | **A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert**  **szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti** | |
| 4.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** |
| 4.3. | 11623-16 | Savanyúságok készítése |
| 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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak** | | |
| 5.2.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége** |
| 5.2.3. | 11623-16 | Savanyúságok készítése | 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: **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, minősíti a készterméket, címkéz, gyűjtőcsomagolást (egységrakományt) készít.

A vizsgafeladat időtartama: 90 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: **Savanyúság gyártása és gépei**

A vizsgafeladat ismertetése: Különböző savanyúságok gyártásának fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a technológiai műveletek jellemzése,(hőkezeléssel, vegyi úton, mikrobiológiai úton tartósított) 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 eszközök, berendezések |
| 6.9. | Zöldség-, gyümölcskészítmények alapanyagának előkészítéséhez |
| 6.10. | Savanyítás eszközei, berendezései |
| 6.11. | Egyedi és gyűjtőcsomagolás eszközei, berendezései |
| 6.12. | ?elléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök |

**7. EGYEBEK**