

**A 115. sorszámú Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

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

- 1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 12  
1.2. Részszakképesítés 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 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 tartósító	Gyümölcsfeldolgozó
3.1.3.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó tartósító	Káposztasavanyító
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	Szörpfőző
3.1.12.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpkészítő
3.1.13.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpmester

### 3.2. A részsakképesítés 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 részsakképesítéssel rendelkező képes:

- alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, 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.	<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	Tartósítóiipari 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.	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.	<b>A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
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 vizsgafadatai:**

#### **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%

#### **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 részsakképesítéssel 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**
  - Laboratóriumi vizsgálatokhoz (alapanyag-vizsgálat; gyártásközi vizsgálat;
- 6.2. késztermékek vizsgálata; késztermékek érzékszervi minősítése; tömeg-, térfogat-, sűrűségmérés, hőmérés) szükséges eszközök, berendezések
  - Zöldség-, gyümölcsfeldolgozáshoz (zöldség-, gyümölcskészítmények alapanyagának előkészítése; zöldségkonzervek gyártása; gyümölcsbefőttek készítése; lekvárok készítése; szörpök készítése; pulpok, velők készítése) szükséges eszközök, berendezések
- 6.3.
- 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**