



ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM

4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.

Telefon:+3642/433-425

EASZC/01904-13/2021

KÉPZÉSI PROGRAM

Konzervgyártó

részzakma

2021.

3. változat

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szkt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a 4 0721 05 16 számú **Tartósítóiiparitermék-készítő** szakma megszerzésére irányuló Képzési és kimeneti követelmény, valamint a hozzá tartozó Programterv figyelembe vételével készült.

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program

1.1.	Képzés megnevezése	Konzervgyártó
1.2.	Szakmai képzés esetén szakmajegyzéki, vagy szakmai programkövetelmény azonosító szám	4 0721 05 16 szakmajegyzék számú Tartósítóiiparitermék-készítő részszerkeze
1.3.	Ágazat megnevezése	Élelmiszeripar
1.4.	Szakmai képzéssel megszerezhető részszerkeze	Konzervgyártó
1.5.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0721
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerinti szint:	3
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
1.4.	A képzés célja	A képzésben résztvevő sajátítsa el a munkakör betöltéséhez szükséges elméleti ismereteket, gyakorlati kompetenciákat, melyek birtokában képessé válik feladatai önálló ellátására. A képzés során, biztosítson lehetőséget a résztvevők számára, a munkaerőpiaci szempontból releváns ismeretek, készségek, kompetenciák megszerzésére.
1.5.	A képzés célcsoportja	A 3. pontban meghatározott feltételekkel rendelkező Konzervgyártó részszerkezt elsajátítani kívánó személyek.

2. Részszerkeze szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek:

Alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) átvész, minősít, tisztít, kezel, minőséget ellenőriz, tárol, előkészít.

Zöldségkonzerveket és gyümölcsbefőtteket készít.

Többféle alapanyagot tartalmazó termékeket (lekvárok, szörpök), félkésztermékeket (velők, pulpok) gyárt.

Aszalással, szárítással készít termékeket. Zöldségfélét savanyítással tartósít.

Technológiai berendezéseket szakszerűen üzemeltet és tisztít.

A gyártás során keletkező melléktermékeket, hulladékokat szakszerűen kezeli.

Alapszintű adminisztrációs munkát végez.

Ismeretek:

Ismeri az alapanyagokat, jellemzőit, minőségi paramétereit (zöldségek, gyümölcsök). Alapszinten tudja a minősítés eljárását és a tárolás módját.

Ismeri a zöldségkonzervek és gyümölcsbefőttek készítésének a módját.

Ismeri a félkész termékek gyártást, felhasználásukat a lekvárok, szörpök előállításához. Ismeri az aszalványok, szárítványok készítésének technológiáját. Tudja a savanyított termékek előállításának módját.

Alapszinten ismeri a gépek szakszerű üzemeltetését és a tisztítási műveleteket.

Alkalmazói szinten ismeri a tartósítóiipari hulladékok és melléktermékek kezelésére vonatkozó szabályokat.

Alapszinten ismeri az üzem működéséhez tartozó dokumentációs tevékenységeket.

2.1. A részszakma keretében ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:

A részszakképesítéssel rendelkező irányítással alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) vesz át, tisztít, kezel, minőségét ellenőrzi, tárol, előkészítő műveleteket végez (válogat, mos, osztályoz, hámoz, magoz), jellegformáló műveletet hajt végre (anyagokat aprít szabályos alakra vagy szabálytalan alakra), kever, előfőz, nyersanyagot főz, előhűti a terméket, töltőberendezést működtet, hőelvonással tartósított termékek készítésében közreműködik. A technológiai berendezéseket üzemelteti, melléktermékeket, hulladékokat kezel. Alapszintű adminisztrációs munkát végez. A munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartja.

3. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
3.2.	Szakmai végzettség	-
3.3.	Szakmai gyakorlat	-
3.4.	Egészségügyi alkalmasság	Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat szükséges
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-

4. A programban való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	Haladási napló a résztvevők által aláírt napi jelenléti ív
4.2..	Megengedett hiányzás	20%
4.3..	Egyéb feltételek	Felnőttképzési szerződésben foglaltak teljesítése

5. Tervezett képzési idő

1.	Elméleti órák száma a teljes képzésre vonatkoztatva	192 óra
5.2.	Gyakorlati órák száma a teljes képzésre vonatkoztatva	210 óra
5.3.	Összes óraszám	402 óra

6. A képzés tananyagegységeinek felsorolása

Ssz.	Tananyagegység megnevezése	Elméleti óra	Gyakorlati óra	Összes óra
		Kontakt órától eltérő munkaforma	Kontakt óra	
6.1.	A tartósítóipari termékkészítés alapjai	60	0	60
6.2.	Gyümöleskészítmények gyártása	48	72	120
6.3.	Zöldség- és főzelékkészítmények	48	72	120
6.4.	Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek	6	54	60
6.5.	Tartósítóipari gépek	24	12	36
6.6.	Munkabiztonság	6	0	6
	Szakmai óraszám összesen	192	210	402

Az elméleti órák kontakt órától eltérő formában valósulnak meg.	192
---	-----

6.1. A tananyagegységek témakörei és óraszámjai

Tantárgy/témakör	Elmélet óra	Gyakorlat óra	Összesen óra	Elmélet %	Gyakorlat %
6.1. Tartósítóiipari termékészítés alapjai	60	0	60	100%	0%
A tartósítóiipar kialakulása, jövőképe	1	0	1	100%	0%
A tartósítóiipar nyersanyagai és rendszerezése	5	0	5	100%	0%
Segéd és adalékanyagok	12	0	12	100%	0%
A tartósítóiipari gyártás műveletei	18	0	18	100%	0%
Félkész és késztermékek	18	0	18	100%	0%
Szakmai számítások	6	0	6	100%	0%
6.2. Gyümölcskészítmények gyártása	48	72	120	40%	60%
A gyümölcsök, mint tartósítóiipari nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozásra	6	6	12	50%	50%
Befőttek gyártása	12	12	24	50%	50%
Gyorsfagyasztott gyümölcsök készítése	6	6	12	50%	50%
Lekvárok gyártása	6	18	24	25%	75%
Üdítőitalok, gyümölcsitalok, gyümölcslevek, gyümölcszörpök készítése	6	18	24	25%	75%
Aszalt gyümölcsök, különleges gyümölcskészítmények gyártása	6	6	12	50%	50%
szárasztésza gyártása	6	6	12	50%	50%
6.3. Zöldség és főzelékkészítmények	48	72	120	40%	60%
A zöldségek, mint tartósítóiipari nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozásra	6	6	12	50%	50%
Gyorsfagyasztott zöldségekkészítmények	6	6	12	50%	50%
Főzelékkonzervek	12	18	30	40%	60%
Zöldségpürék, levek	6	18	24	25%	75%
Savanyúságok, saláták	12	18	30	40%	60%
Zöldségszárítmányok, különleges termékek készítése	6	6	12	50%	50%
6.4. Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek	6	54	60	10%	90%
Állati eredetű nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése feldolgozásra	2	6	8	25%	75%
Halkészítmények	1	6	7	14%	86%
Készételek	2	24	26	8%	92%
Húskonzervek gyártása	1	18	19	5%	95%
6.5. Tartósítóiipari gépek	24	12	36	67%	33%
Anyagmozgató berendezések	4	2	6	67%	33%
Nyersanyagelőkészítés gépei	4	2	6	67%	33%
A jellegformálás gépei, berendezései	4	2	6	67%	33%
A tartósító műveletek gépi berendezései	4	2	6	67%	33%
A befejező műveletek gépei	4	2	6	67%	33%
A csomagolás gépei	4	2	6	67%	33%

6.6. Munkabiztonság	6	0	6	100%	0%
A baleset és a munkabaleset	1	0	1	100%	0%
Munkaélettan	1	0	1	100%	0%
A munkavállalók kötetelmei és jogai	2	0	2	100%	0%
Az egyéni (személy) védelem	2	0	2	100%	0%
SZAKMAI ÓRASZÁMOK ÖSSZESEN	192	210	402	48%	52%

6.1. A tananyagegységek bemutatása

6.1.1.	Tananyagegység megnevezése	A tartósítóipari termékkészítés alapjai
6.1.2.	Célja	A résztvevők a tartósítóipar tevékenységének megismerése, a résztvevők képességeinek fejlesztése, a szakma iránti elkötelezettség, pozitív attitűd kialakítása. A tananyagegység elsajátítása során megismerik az alapanyagok jellemzőit, a gyártás során felhasznált segéd- és járulékos anyagokat. Megtanulják a tartósítóipar gyártási műveleteit. Szakmai számítások alkalmazásával meghatározzák a gyártáshoz felhasznált anyagok mennyiségét.
6.1.3.	Tartalma	<p>A tartósítóipar kialakulása, jövőképe <i>e1/gy0 óraszám</i></p> <p>A tartósítóipar kialakulása, jelentősége</p> <p>A tartósítóipar tevékenységi területe és jelentősége; kapcsolódása más élelmiszeripari ágazatokhoz</p> <p>A tartósítóipari termelés célja és jövőképe</p> <p>A tartósítóipar nyersanyagai és rendszerezése <i>e5/gy0 óraszám</i></p> <p>Az élelmiszer-nyersanyag fogalma</p> <p>Növényi eredetű nyersanyagok</p> <p>Zöldségfélék (hüvelyesek, burgonyafélék, káposztafélék, gyökérfélék, kabakosok, hagymafélék, évelők, egyéb zöldségfélék, fűszernövények, gabonafélék)</p> <p>Gyümölcsfélék (almatermésűek, bogyósok, csonthéjasok, száraztermésűek, déligyümölcsök)</p> <p>Állati eredetű nyersanyagok (nagy vágóállatok, baromfi, hal)</p> <p>Egyéb termékek (tej, tojás)</p> <p>Segéd- és adalékanyagok <i>e12/gy0 óraszám</i></p> <p>Az élelmiszer-tartósítóipar segéd- és adalékanyag fogalma, rendszerezése;</p> <p>Ételkomponensek (kötőanyagok, keményítő, tejpor, növényi eredetű olajok, állati eredetű zsírok, természetes eredetű édesítőszer, só, fűszerek)</p> <p>Élelmiszer-adalékanyagok (színezékek, antioxidánsok, tartósítószer, állományjavító és -módosító szerek, savanyúságot szabályozó anyagok, aromaanyagok és ízfokozók, édesítő-szerek, csomósodást, tapadást gátlók, élelmiszer-adalékok oldására használható oldószerek)</p> <p>Víz</p> <p>Technológiai segédanyagok (habzágátlók, derítőanyagok, szűrőanyagok, csomagológázok)</p>

		<p>Csomagolás (alapfogalmak, követelmények a csomagolással szemben, csomagolóanyagok, -eszközök, a csomagolás segédanyagai)</p> <p>Tisztítás, fertőtlenítés (tisztítószerek, fertőtlenítőszer)</p> <p>A tartósítóipari gyártás műveletei <i>e18/gy0 óraszám</i></p> <p>Előkészítő műveletek (mosás, száreltávolítás, csumázás, magozás, magkiszűrés, héjeltávolítás, válogatás, osztályozás)</p> <p>Jellegformáló műveletek (aprítás, dúsító műveletek, lényérés, létisztítás, húztatás, bepárlás, felöntőlékészítés, keverés, egyenlősítés, előfőzés, gőzölés, előmelegítés, főzés, sütés)</p> <p>Befejező műveletek (csomagoló- és tárolóedényzet előkészítése, töltés, légtelenítés, zárás, a csomagolás kódolása)</p> <p>Tartósító műveletek (hőkezelés, az aszeptikus gyártás technológiája, hőelvonás, vízelvonás, vegyszerek alkalmazása, mikrobagátló anyagok, mikroorganizmusok által termelt anyagok révén kombinált tartósító eljárások, új technológiák)</p> <p>Félkész és késztermékek <i>e18/gy0 óraszám</i></p> <p>A félkész termékek gyártásának lényege, szükségessége, azok csoportjai és jellemzői</p> <p>A félkész termékek tartósítása, a hőkezelt termékek jellemzői, az aszeptikus tartósítás lényege, előnyei</p> <p>A félkész termékek gyártásához felhasznált adalékanyagok és csomagolóeszközök, azok előkészítése</p> <p>A gyümölcsökből előállított termékcsoportok (befőttek, gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények, lekvárok, üdítőitalok, gyümölcslevek, gyümölcszörpök, szárítmányok) és azok jellemzői</p> <p>A zöldségfélékből előállított késztermékek rendszerezése (gyorsfagyasztott zöldségkészítmények, főzelékkonzervek, zöldségpürék, levek, savanyúságok, saláták, zöldségszárítmányok, különleges termékek), jellemző tulajdonságaik</p> <p>Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek (ételkészítmények, bébiételek, húskonzervek, krémekek, halkészítmények)</p> <p>Szakmai számítások <i>e6/gy0 óraszám</i></p> <p>Az anyagnorma alapján a gyártásba kerülő anyagmennyiségek meghatározása számítással (nyersanyag, segédanyagok stb.), veszteségszámítás</p> <p>Felöntőlé-összetevők számítása</p> <p>Technológiai segédanyagok számítása,</p> <p>A gyártáshoz felhasznált nyers- és segédanyagok dokumentálása</p>
6.1.4.	Elméleti órák száma	60 óra
6.1.5.	Gyakorlati órák száma	0 óra
6.1.6.	Összes óraszám	60 óra
6.1.7.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és

		kooperatív módszerek, , konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció
6.1.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés.
6.1.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	60 óra

6.2. A tananyagegységek bemutatása

6.2.1.	Tananyagegység megnevezése	Gyümölcskészítmények gyártása
6.2.2.	Célja	A tartósított gyümölcskészítmények ismereteinek elsajátítása. A termékgyártás szakmai műveleteinek, technológiai folyamatának megismerése. A késztermékek rendszerének, minőségi követelményeinek megtanítása. Az egészséges táplálkozás követelményeit biztosító gyümölcskészítmények előállításának az élelmiszerbiztonság előírásainak betartásával.
6.2.3.	Tartalma	<p>A gyümölcsök, mint tartósítói nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása <i>e6/gy6 óraszám</i></p> <p>A gyümölcsök jellemzői, csoportosításuk termés és feldolgozás szerint, a csoportokra jellemző tulajdonságok, kémiai összetételük, a gyümölcsök élettani hatása</p> <p>A gyümölcsök minőségét befolyásoló tényezők és azok hatása a késztermékcsoportokra</p> <p>Az érés meghatározása, (egyres technológiákhoz eltérő érettségű nyersanyag), érést befolyásoló tényezők</p> <p>A nyersanyag átvétele, minősítése objektív és műszeres eljárásokkal</p> <p>A nyersanyag tárolása, előkészítése a feldolgozásra</p> <p>Befőttek gyártása <i>e12/gy12 óraszám</i></p> <p>A befőttek gyártásához felhasznált gyümölcsök jellemzői, követelmények a nyersanyaggal szemben, felhasznált adalékanyagok és segédanyagok</p> <p>A befőttek csoportosítása, minőségi követelményei</p> <p>Szakmai számítás a felhasznált anyagok meghatározásához, a felöntőlé összetételének meghatározása</p> <p>A befőttek gyártásának módjai, általános gyártástechnológia közvetlen és közvetett úton, a technológiai műveletek jellemzői, paraméterek, lejátszódó folyamatok</p> <p>A gyártási módok összehasonlítása.</p> <p>A gyümölcsök terméscsoportjai szerinti típustermékek kiválasztása (almatermésű gyümölcsök: almabefőtt; csonthéjasok: cseresznye, barack; bogyós termésű gyümölcsök: szamóca; héjas termésű gyümölcsök: dió)</p> <p>Különleges befőttek készítése (összetételük, nyersanyaguk, felöntőlevük szerint csoportosítva)</p>

	<p>Gyorsfagyasztott gyümölcsök készítése 6/6 óraszám</p> <p>A hűtött, fagyasztott gyümölcsök csoportjai, azok jellemzői</p> <p>A gyümölcs, mint nyersanyag követelményei, átvétele, előkészítése a fagyasztásra (tisztítás, aprítás, kezelés)</p> <p>Természetes állapotban fagyasztott gyümölcsök (málna, szamóca, meggy stb.), gyártás-technológiák IQF minőség</p> <p>Gyümölcskrémek gyártása natúr és cukrozott gyümölcsből</p> <p>Egyéb termékek fagyasztása (gesztenyepüré)</p> <p>Lekvárok gyártása <i>e6/gy18 óraszám</i></p> <p>A lekvárok gyártásához felhasznált nyersanyagok, azok követelményei és egyéb anyagok</p> <p>Szakmai számítás, az összetevők meghatározása</p> <p>Egyféle gyümölcsből készült gyümölcsízek gyártása, a műveletek jellemzői, kiemelve a főzés műveletét (főzet összeállítása, főzés végrehajtása)</p> <p>Termékek (szilvalekvár, vegyes gyümölcsíz, gyümölcssajtok)</p> <p>Darabos gyümölcsíz (dzsemek) jellemzői, csoportjai, felhasznált anyagok és azok előkészítése</p> <p>A pektin előkészítése, szakmai számítás</p> <p>Különleges lekvárféleségek gyártástechnológiája (csökkentett energiatartalmú készítmények, biokészítmények)</p> <p>Üdítőitalok, gyümölcsitalok, gyümölcslevek, gyümölcsszörpök készítése <i>e6/gy18 óraszám</i></p> <p>A felhasznált nyersanyagok jellemzői, a gyümölcsök élettani hatása, egyéb anyagok</p> <p>Az üdítőitalok általános gyártástechnológiája (alapanyag készítése, italkészítés)</p> <p>Szűrt gyümölcslé gyártásának technológiai műveletei, azok jellemzői, alkalmazott berendezések</p> <p>Fogyasztásra kész gyümölcslevek készítése gyümölcs- és szénsavtartalom szerint</p> <p>Rostos gyümölcslevek, nektárok alapanyagainak előállítása, majd késztermék készítése</p> <p>Gyümölcsszörpök alapanyagainak gyártástechnológiája, a szörpkészítés műveletei</p> <p>A gyümölcslevek készítéséhez szükséges szakmai számítások (összetevők meghatározása)</p> <p>Különleges gyümölcslevek gyártástechnológiája (csökkentett energiatartalmú készítmények, biokészítmények)</p> <p>Aszalt gyümölcsök, különleges gyümölcskészítmények gyártása <i>e6/gy6 óraszám</i></p> <p>A felhasznált nyersanyagok és követelményeik, egyéb anyagok szerepe, alkalmazása</p> <p>Szárított termékek gyártásának általános technológiája</p>
--	---

		<p>Tipustermékek előállítása (aszalt alma, aszalt szilva, aszalt csipkebogyó)</p> <p>Cukrozott gyümölcsök gyártástechnológiája, a termékcsoportok jellemzői</p> <p>Az alapanyagok előkészítése, cukrozás, kandírozás Szugát készítése</p> <p>A szükséges segédanyagok mennyiségének meghatározása</p> <p>Száraztésztá gyártása <i>e6/gy6 óraszám</i></p> <p>A felhasznált nyersanyagok és követelményeik, egyéb anyagok szerepe, alkalmazása</p> <p>A száraztészták rendszerezése</p> <p>A gépi és kézi tésztagyártás technológiája</p>
6.2.4.	Elméleti órák száma	48 óra
6.2.5.	Gyakorlati órák száma	72 óra (60%)
6.2.6.	Összes óraszám	120 óra
6.2.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, , konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció • Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.2.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés. • Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.2.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	48 óra

6.3. A tananyagegységek bemutatása

6.3.1.	Tananyagegység megnevezése	Zöldség- és főzelékkészítmények
6.3.2.	Célja	<p>A tartósított zöldségkészítmények nyers- és segédanyag-ismereteinek elsajátítása</p> <p>A termékgyártás szakmai műveleteinek, technológiai folyamatának megismerése</p> <p>A késztermékek rendszerének, minőségi követelményeinek elsajátítása</p>
6.3.3.	Tartalma	<p>A zöldségek, mint tartósítóipari nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása <i>e6/gy6 óraszám</i></p> <p>A zöldségfélék tulajdonságai, általános jellemzői, biológiai értéke</p> <p>A zöldségfélék csoportosítása, a csoportok jellemzése, kiemelt fajták</p> <p>A gyártáshoz szükséges általános követelmények, minőségi előírások</p> <p>A nyers zöldségek beszerzése, az átvételi szempontok és módok elve</p> <p>Az átmeneti tárolás feltételei és az előfeldolgozási eljárások</p> <p>A zöldségfélékből előállított késztermékek rendszerezése, azok jellemző tulajdonságai</p> <p>Gyorsfagyasztott zöldségkészítmények <i>e6/gy6 óraszám</i></p> <p>A hőelvonás hatása a nyersanyagokra, a hőelvonás folyamata</p> <p>A hűtlánc</p>

	<p>A hőelvonással tartósított zöldségkészítmények csoportosítása, jellemzése, minőségi követelményei</p> <p>A hőelvonásra alkalmas nyersanyagokkal szembeni követelmények</p> <p>A termékgyártásban felhasznált segéd- és csomagolóanyagok</p> <p>A nyersanyagok átvétele, előkészítése</p> <p>Termékskála:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Gyorsfagyasztott darabos zöldségek (zöldborsó, zöldbab, karfiol, csemegekukorica, gyökérfélék, spárga, fejtett bab, hagymafélék, spárgatök, bimbóskele, lecsó stb.) – Gyorsfagyasztott zöldségpürék (paraj, sóska) <p>Főzelékkonzervek <i>e12/gy18 óraszám</i></p> <p>A készítmények jellemzése, táplálkozás-élettani jelentősége, csoportosítása, minőségi elő-írásai</p> <p>Az alapanyagok technológiai követelményei, az átvétel és az átmeneti tárolás feltételei</p> <p>A felhasznált segéd- és csomagolóanyagok tulajdonságai, technológiai szerepük, gyártásra való előkészítésük</p> <p>A technológiai folyamat gyártási műveletei a késztermékek jellegétől és a nyers zöldségek tulajdonságaitól függően</p> <p>A műveletek célja, befolyásoló tényezői, ellenőrzési pontjai, berendezései</p> <p>A késztermékek utókezelő műveletei</p> <p>Termékskála:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Natúr főzelékkonzervek (zöldborsó, zöldbab, csemegekukorica, gyökérkockák, gomba, finomfőzelék stb.) – Darabos konzervparadicsom (hámozott, hámozatlan, szeletelt, zúzott) – Paradicsomos készítmények (lecsófélék, paradicsomos gombák, TV-paprika) <p>Zöldségpürék, -levelek <i>e6/gy18 óraszám</i></p> <p>A homogén állományú zöldségkészítmények termékcsoportjai, azok jellemzői, biológiai értékei, minőségi követelményei és ellenőrzési módjai, a késztermékek fajtái</p> <p>A zöldségpürék, levek gyártására alkalmas nyersanyagok technológiai követelményei</p> <p>A gyártáshoz felhasznált segéd- és csomagolóanyagok alkalmazásának technológiai célja, jellemző tulajdonságai</p> <p>A zöldségpürék gyártásának technológiai folyamata, műveleti sorrendje</p> <p>A késztermékek utókezelő műveletei</p> <p>Termékskála:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Hagyományos és aszeptikus technológiával hőkezelt zöldségpürék (sűrített paradicsom, sóska-, parajpüré, bébiétel-alapanyagok/alappürék) – Hagyományos és aszeptikus úton tartósított zöldséglevelek (paradicsomlevelek, sütő-töklé) <p>Savanyúságok, saláták <i>e12/gy28 óraszám</i></p> <p>A savanyúságok fogalma, biológiai értéke, csoportosítása</p> <p>A késztermékek minőségi előírásai</p> <p>Nyers- és segédanyagok</p> <p>Csomagolóeszközök</p> <p>Hőkezeléssel tartósított savanyúságok általános gyártási folyamata</p> <p>Termékskála:</p> <p>Egykomponensű termékek, csemegekészítmények (uborka, cékla, hagyma, zöldparadicsom, paprika, káposzta, saláta stb.)</p> <p>Többkomponensű és vegyes savanyúságok (káposztával töltött almapiaprika, vágott vegyes savanyúság stb.)</p> <p>Vegyű úton tartósított – ecetes – savanyúságok</p> <p>A közvetlen technológia általános folyamata</p>
--	---

		<p>Termékskála: ecetes uborka, ecetes cékla, ecetes paprika stb. A közvetett technológia műveletei Termékek: hordós készítmények (uborka, paprika, zöldborsparadicsom stb.) A természetes savanyítással tartósított savanyúságok gyártásműveletei, az erjesztés és a folyamat alatti kezelés Saláták jellemzése, speciális csomagolása, eltarthatósági feltételei Zöldségszárítványok, különleges termékek készítése <i>e6/gy6 óraszám</i> A szárítás célja A szárított zöldségek jellemzése, élettani jelentősége, csoportosítása, minősége A nyersanyagok technológiai követelményei A felhasznált segéd- és csomagolóanyagok tulajdonságai, fajtái A zöldségszárítványok gyártási folyamata: A szárítás előtti műveletek: nyersanyag-előkészítés A szárítás művelete A szárítás utáni műveletek: a szárítvány utókezelése Termékskála: Darabos zöldségszárítványok (hagyma, gyökérfélék, paradicsom, cékla, pritaminpaprika stb.) Morzsolt zöldség-szárítványok (zöldséglevelek, levélzöldségek) Szárított zöldségporok őrléssel porítva (fokhagyma, vöröshagyma), a fűszerpaprika és a porlasztva szárított zöldségporok (pl. paradicsom) Különleges termékek: liofilizált zöldségkészítmények</p>
6.3.4.	Elméleti órák száma	48 óra
6.3.5.	Gyakorlati órák száma	72 óra (60%)
6.3.6.	Összes óraszám	120 óra
6.3.7.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció • Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.3.8.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés. • Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.3.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	48 óra

6.4. A tananyag egységek bemutatása

6.4.1.	Tananyag egység megnevezése	Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek
6.4.2.	Célja	<p>A felhasználásra kerülő nyersanyagok tulajdonságainak ismerete a késztermék követelményeinek megfelelően. A gyártás során alkalmazott technológiai műveletek célja, berendezései és működtetése. A késztermék gyártástechnológiája: a késztermék jellemzői, minőségi követelményei, nyersanyag-követelményei, a gyártástechnológiai műveletek sorrendje és azok technológiai ismeretei, berendezése. Késztermékcsoportok</p>

		gyártástechnológiája: ételkészítmények, húskonzervek és egyéb termékek készítésének elmélete és gyakorlata
6.4.3.	Tartalma	<p>Állati eredetű nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása <i>e2/gy6 óraszám</i></p> <p>Állati eredetű nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése Hideg- és melegvérű állatok mint nyersanyagok</p> <p>A tartósítóipar állati eredetű nyersanyagai, a hús- és baromfiipar termékei, valamint a halak</p> <p>Ezek csoportosítása táplálkozás-élettani érték, technológia és előkészítettség szerint</p> <p>A húsok összetétele, biológiai értéke, érési folyamata</p> <p>A húsok beszerzése, átvétele, minősítése</p> <p>Halkészítmények <i>e1/gy6 óraszám</i></p> <p>A halkészítmények csoportosítása jellegük és tartósításuk szerint</p> <p>Gyártásukhoz felhasznált alap- és segédanyagok</p> <p>A halak szállítása, tárolása, változásai</p> <p>A haltisztítás műveletei</p> <p>Előállított termékek:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Olajoshal-készítmények – Halászlé – Pácolt halak – Höelvonással tartósított halak – Egyéb halkészítmények (füstölt, sózott hal, szardellakészítmények) <p>Készételek <i>e2/gy24 óraszám</i></p> <p>A készételek jellemzése, csoportosítása összetétel, tartósítási mód, étrendi hely szerint</p> <p>Az alapanyagok technológiai követelményei, adalék- és segédanyagok</p> <p>Általános gyártástechnológiai műveletek, céljaik, jellemzőik, hatásuk a nyersanyagra, pa-ramétereik, berendezéseik</p> <p>Termékskála:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Pörköltök – Főzelékek hússal és hús nélkül – Leveskonzervek – Diétás- és kímélő ételek – Bébiételek, juniorételek – Félkész és konyhakész ételek <p>Húskonzervek gyártása <i>e1/gy18 óraszám</i></p> <p>A húskonzervek rendszerezése, azok jellemzői, a felhasznált anyagok és azok előkészítő műveletei</p> <p>Termékskála:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Darabos jellegű húskonzervek – Darálthús-konzervek – Húskrémek – Pástétomok
6.4.4.	Elméleti órák száma	6 óra
6.4.5.	Gyakorlati órák száma	54 óra (90%)
6.4.6.	Összes óraszám	60 óra
6.4.7.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció • Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.4.8.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés.

		• Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.4.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	6 óra

6.5. A tananyagegységek bemutatása

6.5.1.	Tananyagegység megnevezése	Tartósítóiipari gépek
6.5.2.	Célja	A tartósítóiiparban alkalmazott anyagmozgató, nyersanyag-előkészítő, jellegformáló, befejező, tartósító és csomagolási (raktári) műveletek gépeinek és berendezéseinek a megismerése. A gépek szerkezeti elemei, felépítése, működési elve, biztonságtechnikai előírásai, üzemeltetése
6.5.3.	Tartalma	<p>Anyagmozgató berendezések <i>e4/gy2 óraszám</i> A nyersanyagok üzemben belüli mozgatását végző gépek: konténerűritők, Vízszintes irányú anyagmozgatás: szállítószalagok és szállítócsigák; gumi- vagy műanyag hevederes, talpas és térbeli talpas görgőpályák Függőleges irányú anyagmozgatás: hattyúnyak elevátor, dobozemelő berendezések, súrló-dó és mágneses függőpályák, egysínű futódaru (futómacska), a folyadék szállítás berendezései Nyersanyag-előkészítés gépei <i>e4/gy2 óraszám</i> A mosás gépi berendezései (kefés rendszerű, légbefúvósos, flotációs, lágytermékmosó, parajmosó, paradicsomáztató és -mosó) A héj-, szár- és mageltávolítás gépei (hámozógépek: mechanikus, vegyi és hőhámozók; szártépő gépek: tépőhengeres vagy tépőpálcás; bolygatóműves, hevederes magozógépek, kiszűrőgép, őszibarack-felező és -magozó, betétkéses őszibarack-felező, állókéses őszibarack-felező és -magozó, univerzális magozógép, magozó-áttörő, étkezési paprika magház-eltávolítója, borsócséplő gép) Osztályozógépek (méret szerinti hengeres osztályozók, zöldborsó és gyümölcsosztályozó, kaszkád rendszerű zöldborsó-osztályozó, huzalos osztályozógép, láncpályás uborka-osztályozó; szín szerint osztályozók) Az aprítás gépei és a zúzógépek (darabolás: káposztaszéletelő, főzelékvágó és -kockázógép, szeletelő-kockázó gép, zöldbabvég-levágó, fűrtbontó egység, zöldbabdaraboló; zúzógépek: almamaró, fésűs zúzó, kalapácsos zúzó) A jellegformálás gépei, berendezései <i>e4/gy2 óraszám</i> Homogenizátorok (dugattyús) Áttörőgépek, passzírozók (centrifugál áttörő, magozó-áttörő) Húztatás Gyümölcsprések (szakaszos: csomagprés, fekvőkosaras prés, hidraulikus prés, csigás prés) Szűrőgépek (táskás szűrők, keretes szűrők, lapszűrők) Centrifugák Főzőüstök, előfőzők (duplikátor, keverős duplikátor, serleges előfőző, csigás előfőző) Hőcserélők A tartósító műveletek gépi berendezései <i>e4/gy2 óraszám</i> A hőkezelés gépi berendezései (pasztörkád, alagútpasztör) Sterilizőberendezések (autokláv, fekvő, kosaras steriliző, forgódobos steriliző, folyamatos üzemű hidrosztatikus steriliző, osztott hidrosztatikus steriliző)</p>

		<p>Bepárlás, besűrités (kettős köpenyű gömbvákuum, csöves bepárló készülékek) CIP tisztítási rendszer Szárítók (Schilde típusú tálcás szárítók, alagútszárítók, szalagszárítók) Hűtés (kontakt hűtők, léghűtők, helyiségek hűtése, csendes hűtés, légcirkulációs hűtés) Fagyasztó berendezések (szakaszos gyorsfagyasztó alagút, szalagos gyorsfagyasztó, fluidizációs fagyasztó berendezések) A befejező műveletek gépei <i>e4/gy2 óraszám</i> Töltőgépek: Darabos árut töltők Pépes és darabos részeket tartalmazó anyagot töltő gépek (dzsemtöltők) Speciális dugattyús töltőgépek Meghatározott tömegre töltő gépek Vákuumos töltőgép, dugattyús töltőgépek Léfelöntők (folyamatos léfelöntő, vákuumlevező) Portöltő gépek Üvegzáró gépek (üvegzáró szerkezet és üvegzáró gépek) A palackzárás gépei (koronazáró gép) Dobozzáró gépek (fémdobozzáras: automatikus dobozzáró, forgódobozos, állódobozos dobozzáró automata, különleges zárógépek, vákuumos zárógépek) Egységtrakomány-bontó (depalettázó), dobozóblító, üvegöblítő, palackmosó A csomagolás gépei A raktári csomagolás gépei Palettázógépek, raktári csomagológépek, címkézők (üveg-, doboz- és palackcímkéző, kartonba rakó, kartondoboz-leragasztó, övezőcsomagoló, kartondoboz-palettázó, zsugorfóliával csomagoló) Egységtrakomány-rögzítő gépek, berendezések</p>
6.5.4.	Elméleti órák száma	24 óra
6.5.5.	Gyakorlati órák száma	12 óra (30%)
6.5.6.	Összes óraszám	36 óra
6.5.7.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció • Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.5.8.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés. • Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.5.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	24 óra

6.6. A tananyag egységek bemutatása

6.6.1.	Tananyag egység megnevezése	Munkabiztonság
6.6.2.	Célja	A résztvevők megismerjék a munkavégzés szabályait, a munkakörülményeket, a veszélyforrások felfedését, ezek megszüntetését, illetve az ezekre való felkészítést. A nem kívánt események bekövetkezésének az elkerülését, azt, hogy

		biztonságban, veszélyektől, sérülésektől mentes állapotban tudjanak dolgozni. A munkavállalóknak legyen lehetőségük, egészségük veszélyeztetése nélkül dolgozni. A munkabiztonság (az egészséges munkavégzés műszaki, technikai és szervezési feltételrendszere
6.6.3.	Tartalma	A baleset és a munkabaleset <i>e1/gy0 óraszám</i> A munkabiztonság feladata, veszélyforrások, a baleset és a munkabaleset fogalma, a baleset kivizsgálása, foglalkozásegészségügyi hatások Munkaélettan <i>e1/gy0 óraszám</i> Foglalkozási ártalmak, munkakörülményi tényezők: Foglalkozási ártalmak (fizikai terhelés, az egyoldalú igénybevétel ártalmi, fizikai ártalmak, sugárártalmak, vegyi ártalmak, fertőzési ártalmak, porártalmak) foglalkozási betegségek, A munkáltató munkavédelmi feladatai, egészséges és biztonságos munkakörülmények, Munkavédelmi ellenőrzés A munkavállalók kötelezettségei és jogai <i>e2/gy0 óraszám</i> A magatartási szabályok, követelmények ismerete Orvosi alkalmassági vizsgálatok A munkavédelmi ismeretek elsajátítása Az egyéni (személyes) védelem Egyéni (személyes) védelem <i>e2/gy0 óraszám</i> Egyéni (személyi) védő felszerelések
6.6.4.	Elméleti órák száma	6 óra
6.6.5.	Gyakorlati órák száma	0 óra
6.6.6.	Összes óraszám	6 óra
6.6.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, , konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció
6.6.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés.
6.6.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	6 óra

7. Csoportlétszám

7.1	Maximális csoportlétszám (fő)	30 fő
-----	-------------------------------	-------

8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A teljesítmény képzési folyamatba iktatott ellenőrzésének formái:

- Diagnosztikus (helyzetfeltáró) értékelés a képzés kezdetén, a képzésben résztvevők előzetes tudásának feltárására irányul.
- Formatív (fejlesztő-formáló) értékelés a tanulás folyamatában, azaz a tanulási hibák és nehézségek feltárására, segítségére irányul. Szóban történő értékelés rendszeresen, írásban történő számokérés és értékelés tananyagegységenként két alkalommal javasolt. Gyakorlati ellenőrzések az adott témakör lezárását követően valósulnak meg.

- Szummatív (lezáráó-minősítő) értékelés a tananyagegység feldolgozásának végén - annak lezárásaként - történjen, amely célja, annak megállapítása, hogy a képzésben részt vevő elsajátította-e a tananyagegység követelményeit.
- Az elméleti és gyakorlati feladatok értékelése „megfelelt”, valamint „nem felelt meg” minősítésű lehet, mely tájékoztató jellegű az oktató és a képzésben résztvevő számára.

A tananyagzáró vizsgákra vonatkozó előírások

A tananyagegységek teljesítését követően a képzésbe részt vevők tananyagzáró vizsgát tesznek, melynek célja annak megállapítása, hogy elsajátították-e a tananyagegység követelményeit.

A tananyagzáró vizsga feladatait az oktató tanár készíti el, a részsakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga követelményeinek, valamint a képzési program előírásainak megfelelően.

A vizsgafeladatokat a képző intézmény szakmai vezetője hagyja jóvá, gondoskodik a szakszerű értékelésről és ellenőrzi a vizsga lefolytatását.

A tananyagzáró vizsga akkor eredményes, ha az előírt feladatok végrehajtása legalább 51 %-os szintű.

A tananyagzáró értékelése:

„nem felelt meg” 0-50 %-os teljesítmény esetén,

„megfelelt” 51-100%-os teljesítmény esetén.

Sikertelen tananyagzáró vizsga, „nem felelt meg” minősítésű.

Sikertelen tananyagzáró vizsga esetén egyéni felkészülési idő biztosítása után, egy alkalommal lehetősége van a képzésben résztvevőnek javító tananyagzáró vizsgát tenni.

A tananyagzáró vizsga teljesítéséről a képző igazolást állít ki.

A képzés elvégzéséről szóló igazolás és egyben a szakmai vizsgára bocsájtás feltétele a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

9. A képzésről, a képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

9.1.	A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	<p>A tananyagzáró vizsgák tartalma, időtartama, helyszíne</p> <p>1. Tananyagegység: A tartósítóipari termékkészítés alapjai Szóbeli vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: A tartósítóipari termékkészítés b) A vizsgafeladat leírása: Tartósítóipari eljárások c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc) d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p> <p>2. Tananyagegység: Gyümölcskészítmények gyártása Gyakorlati vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: Gyümölcskészítmények gyártása b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által meghatározott gyümölcskészítmény gyártása c) A vizsgafeladat időtartama: 30 perc d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p> <p>3. Tananyagegység: Zöldség- és főzelékkészítmények Gyakorlati vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: Zöldség- és főzelékkészítmények gyártása b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által meghatározott zöldség, vagy főzelék-készítmény gyártása c) A vizsgafeladat időtartama: 30 perc d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p>
------	--	---

		<p>4. Tananyagegység: Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek Gyakorlati vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek b) A vizsgafeladat leírása: A tananyagegység témaköréhez igazodó feladatok c) A vizsgafeladat időtartama: 30 perc d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p> <p>5. Tananyagegység: Tartósítóipari gépek Szóbeli vizsgatevékenység: a) A vizsgafeladat megnevezése: Tartósítóipari gépek b) A vizsgafeladat leírása: A tananyagegység témaköréhez igazodó feladatok c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc) d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p> <p>6. Tananyagegység: Munkabiztonság Szóbeli vizsgatevékenység: a) A vizsgafeladat megnevezése: Munkabiztonság b) A vizsgafeladat leírása: A tananyagegység témaköréhez igazodó feladatok c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc) d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p>
9.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzés elvégzéséről szóló igazolás és egyben a szakmai vizsgára bocsájtás feltétele a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

10.1.	Személyi feltételek	<p>Elméleti oktatáshoz a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktató.</p> <p>Gyakorlati oktatáshoz a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.</p>
	Személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatása megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását biztosító más szerződéssel
10.2.	Tárgyi feltételek	Eszközjegyzék a részsakma képzési és kimeneti követelménye szerint Védőfelszerelés és munkaruha a jelentkezők és az oktatók számának megfelelően
	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket a képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.
10.3.	Egyéb speciális feltételek	Az online elméleti oktatáshoz szükséges informatikai eszközök, tananyagok és szoftverek

Budapest, 2021. augusztus 27.

.....
Mihálka Gáborné
Szakértő neve

.....
FSz 2020/00294
Szakértő nyilvántartási száma

.....

Szakértő aláírása

.....
Intézmény képviselőjének aláírása



Előzetes szakértői minősítés

Konzervgyártó képzési program_3. változat

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a 4 0721 05 16 számú **Tartósítóiiparitermék-készítő** szakma megszerzésére irányuló Képzési és kimeneti követelmény, valamint a hozzá tartozó Programtanterv figyelmébe vételével készült.

Intézmény neve	Északi Agrárszakképzési Centrum
Székhelye (címe)	4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.
Program megnevezése	Konzervgyártó
Tervezett képzési idő	402 óra
Tananyagegységek száma	6

Készítette:	Mihálka Gáborné
Szakértő nyilvántartási száma:	FSz 2020/00294
Szakvélemény elkészítésének időpontja:	2021. 08. 27.

Tervezett képzési idő

Elméleti órák száma	192 óra
Gyakorlati órák száma	210 óra
Összes óraszám	402 óra

A képzési program vizsgálata (11/2020. kormányrendelet 18. §(2) bekezdés szerint

a) a képzési program tartalma megfelel-e az Fktv.-nek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek?

- igen

b) a képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető-e a képzési programban megjelölt kompetenciák?

- igen

A képzési programot megvizsgáltam, és megállapítottam:

A képzési program eleget tesz a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény és a 11/2020. (II. 7.) a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló Kormányrendelet előírásainak.

A program nyilvántartásba vételét támogatom, javaslom.

Minősítés helye, ideje: Budapest, 2021. augusztus 27.

Szakértő neve : Mihálka Gáborné
Szakértői nyilvántartási szám : FSz 2020/00294


Szakértő aláírása