

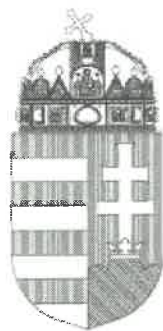
 TÁRSADALMI ESÉLYTEREMTÉSI FŐIGAZGATÓSÁG	Részzakma képzési program	Iktatószám: 30050/11-24-7/2022..... Engedélyszám: E/2020/000121 TEF azonosító:
Fejlesztő: DA TEI	Azonosító: F_ÚJ-01-01-RSZ	Verzió: 2.2. Hatályos: 2022.04.28..... Telefon / e-mail: kepzes@tef.gov.hu

Konzervgyártó

(idegen nyelvvel és felnőttképzést kiegészítő tevékenységgel)

(360+36+40 óra)

Képzési program



TEF

KÉPZÉSI PROGRAM

A 2020.01.01-től hatályos szakképzési és felnőttképzési szabályozási rendszer szerinti szakképzés –
részszakmára felkészítő oktatás Fktv. és Szt. szerint (Fktv.: 2013. évi LXXVII. törvény a
felnőttképzésről, Szt.: 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről)

1. A képzési program

1.1.	A képzés megnevezése	Konzervgyártó (idegen nyelvvel és/vagy felnőttképzést kiegészítő tevékenységgel, amennyiben a finanszírozó előírja)	
1.2.	A szakmai oktatással megszerezhető részszakma megnevezése	Konzervgyártó	
1.3.	A részszakmához tartozó alapszakma azonosító száma	4 0721 05 16 Tartósítóiparitermék-készítő	
1.4.	Ágazat megnevezése	Élelmiszeripar	
1.5.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0721	
1.6.	Az oktatás célja	A célcsoport foglalkoztatási esélyeinek növelése, munkaerő-piaci és társadalmi helyzetének javítása. A Konzervgyártó részszakma képzési és kimeneti követelményeiben meghatározott készségek, képességek, ismeretek elsajátítása, melyek segítségével a Konzervgyártó munkakör szakmai feladatvégzésekor a szakmai oktatásban résztvevő az elvárt viselkedésmódokat és attitűdöket, valamint a meghatározott önállóságot és felelősségvállalást tanúsítja.	
1.7.	Az oktatás célcsoportja	Alapfokú iskolai végzettséggel rendelkező álláskereső, munkaviszonyban állók, közfoglalkoztatottak és a szakma iránt érdeklődők.	
1.8.	A részszakma legjellemzőbb FEOR száma	-	
1.9.	A részszakma besorolása	Európai Képesítési Keretrendszer szerint	3
		Magyar Képesítési Keretrendszer szerint	3
		Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint	3

2. A részzakma szakmai kimeneti követelményeinek leírása – a képzés során megszerezhető kompetenciák (a Képzési és Kimeneti Követelményekből):

	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
2.1.	Alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) átvész, minősít, tisztít, kezel, minőséget ellenőriz, tárol, előkészít.	Ismeri az alapanyagokat, jellemzőit, minőségi paramétereit (zöldségek, gyümölcsök). Alapszinten tudja a minősítés eljárását és a tárolás módját.	Törekszik a vizsgálatok és a műveletek pontos végrehajtására.	Irányítással végzi a munkáját.
2.2.	Zöldségkonzerveket és gyümölcsbefőtteket készít.	Ismeri a zöldségkonzervek és gyümölcsbefőttek készítésének a módját.		
2.3.	Többféle alapanyagot tartalmazó termékeket (lekvárok, szörpök), félkész termékeket (velők, pulpok) gyárt. Aszalással, szárítással készít termékeket. Zöldségfélét savanyítással tartósít.	Ismeri a félkész termékek gyártást, felhasználásukat a lekvárok, szörpök előállításához. Ismeri az aszalványok, szárítmányok készítésének technológiáját. Tudja a savanyított termékek előállításának módját.	Törekszik a nyersanyagok gazdaságos felhasználására. Elkötelezett a jó minőségű konzerv gyártása iránt.	Közvetlen munkahelyi vezetőjének szakmai irányítása mellett végzi a munkáját. Önállóan végez részfeladatokat.
2.4.	Technológiai berendezéseket szakszerűen üzemeltet és tisztít.	Alapszinten ismeri a gépek szakszerű üzemeltetését és a tisztítási műveleteket.	Törekszik a precíz, pontos munkavégzésre.	A személyi, és üzemi higiéniaival, munka-, és környezetvédelemmel, élelmiszerbiztonsággal, minőségirányítási rendszerek működtetésével kapcsolatos szabályokat betartja.
2.5.	A gyártás során keletkező melléktermékeket, hulladékokat szakszerűen kezeli.	Alkalmazói szinten ismeri a tartósítóipari hulladékok és melléktermékek kezelésére vonatkozó szabályokat.	Belátja a hulladék és melléktermék kezelésének fontosságát a környezetvédelem szempontjából.	
2.6.	Alapszintű adminisztrációs munkát végez.	Alapszinten ismeri az üzem működéséhez tartozó dokumentációs tevékenységeket.	Fontosnak tartja a precíz munkavégzést.	

3. A szakmai oktatásba történő belépés feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség:	alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
3.2.	Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat	szükséges
3.3.	Pályaalkalmassági vizsgálat	nem szükséges
3.4.	Szakmai végzettség	nem szükséges
3.5.	Szakmai gyakorlat	nem szükséges
3.6.	Előzetesen elvart ismeretek	nem szükséges

3.7.	Egyéb feltételek	Betöltött tankötelezettségi kor. Jelentkezési lap kitöltése és aláírása. Felvételi eljárásról való sikeres részvétel. A felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény (Fktv.) által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződés megkötése. Az oktatásra jelentkezők kérése alapján elvégezzük az előzetesen megszerzett tudás beszámítását, valamint az előzetes tudásmérést (részletesen a 9.3. pontban).
------	------------------	--

4. A szakmai oktatásba való bekapcsolódás és részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	A felnőttképzési törvény 16. §-ában előírt feltételek teljesítése szerint, kiemelten: haladási napló, jelenléti ív.
4.2.	Megengedett hiányzás	A megengedett hiányzás az óraszám maximum 30 %-a. A lemorzsolódás csökkentése érdekében a megengedett hiányzás igazolt távolléttel történő túllépése esetén a mulasztott órák pótlására lehetőséget biztosít a képző, ha azt a résztvevő írásban kéri. (Irányadó érték melytől pályázati kiírástól, és egyéni mérlegelési szempontok figyelembevételével a felnőttképzési szerződésben rögzített módon el lehet térni.)
4.3.	Egyéb feltételek	A felnőttképzési szerződésben foglalt résztvevői kötelezettségek betartása. Részvétel munka-, baleset és tűzvédelmi oktatáson a szakmai/gyakorlati oktatás kezdetén. Együttműködés a tanítás-tanulás folyamatában.

5. A szakmai oktatás óraszám

5.1.	Összes óraszám	360 óra (+36 óra idegen nyelv és/vagy + 40 óra felnőttképzést kiegészítő tevékenység, amennyiben a finanszírozó előírja)
5.1.1.	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma óraszám	33 óra

6. A szakmai oktatás formájának (egyéni felkészítés, csoportos képzés, távoktatás, vagy vegyes) meghatározása

6.1.	A szakmai oktatás formája	Csoportos képzés (a körülményektől függően valós idejű online oktatás, távoktatás, egyéni konzultáció, egyéni felkészülés)
------	---------------------------	--

A szakmai oktatás megszervezhető kizárólag távoktatásban? (A megfelelő válasz aláhúzendő.) igen/nem

Jelen képzési program távoktatásban történő megvalósítást ír elő? (A megfelelő válasz aláhúzendő.) igen/nem

7. A tananyagegységek/foglalkozások

	A tananyagegység/foglalkozás megnevezése	Óraszám. óra	Ebből kon- taktórától eltérő beszámítható óraszám
7.1.	A tartósítóipari termékkészítés alapjai	54	7
7.1.1.	A tartósítóipar kialakulása, jövőképe	3	3
7.1.2.	A tartósítóipar nyersanyagai és rendszerezése	6	2
7.1.3.	Segéd- és adalékanyagok	9	0
7.1.4.	A tartósítóipari gyártás műveletei	12	2
7.1.5.	Félkész és késztermékek	15	0
7.1.6.	Szakmai számítások	9	0
7.2.	Gyümölcskészítmények gyártása	108	2
7.2.1.	A gyümölcsök, mint tartósítóipari nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása	9	0
7.2.2.	Befőttek gyártása	15	0
7.2.3.	Gyorsfagyasztott gyümölcsök készítése	11	0
7.2.4.	Lekvárok gyártása	23	0
7.2.5.	Üdítőitalok, gyümölcsitalok, gyümölcslevek, gyümölcsszörpök készítése	23	2
7.2.6.	Aszalt gyümölcsök, különleges gyümölcskészítmények gyártása	21	0
7.2.7.	Száraztészta gyártása	6	0
7.3.	Zöldség- és főzelékkészítmények	108	8
7.3.1.	A zöldségek, mint tartósítóipari nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása	14	1
7.3.2.	Gyorsfagyasztott zöldséggészítmények	14	0
7.3.3.	Főzelékkonzervek	18	2
7.3.4.	Zöldségpürék, -levek	18	1
7.3.5.	Savanyúságok, saláták	22	2
7.3.6.	Zöldségszáritmányok, különleges termékek készítése	22	2
7.4.	Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek	54	8
7.4.1.	Állati eredetű nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása	12	2
7.4.2.	Halkészítmények	15	2
7.4.3.	Készételek	15	2
7.4.4.	Húskonzervek gyártása	12	2

	A tananyagegység/foglalkozás megnevezése	Óraszám. óra	Ebből kon- taktórától eltérő beszámítható óraszám
7.5.	Tartósítóipari gépek	24	0
7.5.1.	Anyagmozgató berendezések	4	0
7.5.2.	Nyersanyag-előkészítés gépei	6	0
7.5.3.	A jellegformálás gépei, berendezései	3	0
7.5.4.	A tartósító műveletek gépi berendezései	4	0
7.5.5.	A befejező műveletek gépei	4	0
7.5.6.	A csomagolás gépei	3	0
7.6.	Munkabiztonság	12	8
7.6.1.	A baleset és a munkabaleset	3	3
7.6.2.	Munkaélettan	5	3
7.6.3.	A munkavállalók kötelezettségei és jogai	2	2
7.6.4.	Az egyéni (személyes) védelem	2	0
	Szakmai óra összesen	360	33
7.7.	Idegen nyelv (amennyiben a finanszírozó előírja- 10%)	36	0
7.8.	Felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás (amennyiben a finanszírozó előírja)	40	0
7.9.	Összesen:	436	33



Meny.

7./B. A tananyagegységek (amennyiben a finanszírozó előírja az elmélet/gyakorlat megbontást)

	A tananyagegység/foglalkozás megnevezése	Elm. óra	Ebből nem kontakt óra	Gyak. óra	Ebből nem kontakt óra	Összes óra
7.1.	A tartósítóipari termékkészítés alapjai	54	7	0	0	54
7.1.1.	A tartósítóipar kialakulása, jövőképe	3	3	0	0	3
7.1.2.	A tartósítóipar nyersanyagai és rendszerezése	6	2	0	0	6
7.1.3.	Segéd- és adalékanyagok	9	0	0	0	9
7.1.4.	A tartósítóipari gyártás műveletei	12	2	0	0	12
7.1.5.	Félkész és késztermékek	15	0	0	0	15
7.1.6.	Szakmai számítások	9	0	0	0	9
7.2.	Gyümölcskészítmények gyártása	43	2	65	0	108
7.2.1.	A gyümölcsök, mint tartósítóipari nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása	6	0	3	0	9
7.2.2.	Befőttek gyártása	6	0	9	0	15
7.2.3.	Gyorsfagyasztott gyümölcsök készítése	6	0	5	0	11
7.2.4.	Lekvárok gyártása	8	0	15	0	23
7.2.5.	Üdítőitalok, gyümölcsitalok, gyümölcslevek, gyümölcsszörpök készítése	8	2	15	0	23
7.2.6.	Aszalt gyümölcsök, különleges gyümölcskészítmények gyártása	6	0	15	0	21
7.2.7.	Száraztészta gyártása	3	0	3	0	6
7.3.	Zöldség- és főzelékkészítmények	43	8	65	0	108
7.3.1.	A zöldségek, mint tartósítóipari nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása	5	1	9	0	14
7.3.2.	Gyorsfagyasztott zöldségkészítmények	6	0	8	0	14
7.3.3.	Főzelékkonzervek	7	2	11	0	18
7.3.4.	Zöldségpürék, -levek	7	1	11	0	18
7.3.5.	Savanyúságok, saláták	9	2	13	0	22
7.3.6.	Zöldségzárítványok, különleges termékek készítése	9	2	13	0	22

	A tananyagegység/foglalkozás megnevezése	Elm. óra	Ebből nem kontakt óra	Gyak. óra	Ebből nem kontakt óra	Összes óra
7.4.	Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek	18	8	36	0	54
7.4.1.	Állati eredetű nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása	3	2	9	0	12
7.4.2.	Halkészítmények	6	2	9	0	15
7.4.3.	Készételek	6	2	9	0	15
7.4.4.	Húskonzervek gyártása	3	2	9	0	12
7.5.	Tartósítóipari gépek	18	0	6	0	24
7.5.1	Anyagmozgató berendezések	3	0	1	0	4
7.5.2.	Nyersanyag-előkészítés gépei	5	0	1	0	6
7.5.3.	A jellegformálás gépei, berendezései	2	0	1	0	3
7.5.4.	A tartósító műveletek gépi berendezései	3	0	1	0	4
7.5.5.	A befejező műveletek gépei	3	0	1	0	4
7.5.6.	A csomagolás gépei	2	0	1	0	3
7.6.	Munkabiztonság	12	8	0	0	12
7.6.1.	A baleset és a munkabaleset	3	3	0	0	3
7.6.2.	Munkaélettan	5	3	0	0	5
7.6.3.	A munkavállalók kötelezettségei és jogai	2	2	0	0	2
7.6.4.	Az egyéni (személyes) védelem	2	0	0	0	2
7.7.	Szakmai óra összesen:	188	33	172	0	360
7.8.	Idegen nyelv (amennyiben a finanszírozó előírja - 10%)	36	0	0	0	36
7.9	Felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás (amennyiben a finanszírozó előírja)	40	0	0	0	40
7.10.	Összesen:	264	33	172	0	436

7.1. Tananyagegység - A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

7.1.	Megnevezése	A tartósítóipari termékkészítés alapjai			
7.1./a).	Célja	A tartósítóipari termékkészítés alapjai című tantárgy tanításának célja, a tartósítóipar tevékenységének megismerése, a résztvevők képességeinek fejlesztése, a szakma iránti elkötelezettség, pozitív attitűd kialakítása. A tantárgy 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.			
7.1./b)	Tananyagegység tematikai egységei	Tematikai egység témakörei	Fogl. óra-száma	Ebből kon-taktór átló eltérő besz. órasz.	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
7.1.1.	A tartósítóipar kialakulása, jövőképe	A tartósítóipar kialakulása, jelentősége A tartósítóipar tevékenységi területe és jelentősége kapcsolódása más élelmiszeripari ágazatokhoz A tartósítóipari termelés célja és jövőképe	3	3	Információgyűjtés a neten a tartósítóipar múltjáról, jelenéről.
7.1.2.	A tartósítóipar nyersanyagai és rendszerezése	Az élelmiszer-nyersanyag fogalma Növényi eredetű nyersanyagok Zöldségfélék (hüvelyesek, burgonyafélék, káposztafélék, gyökérfélék, kabakosok, hagymafélék, évelők, egyéb zöldségfélék, fűszernövények, gabonafélék) Gyümölcsfélék (almatermésűek, bogyósok, csonthéjasok, száraztermésűek, déligyümölcsök) Állati eredetű nyersanyagok (nagy vágóállatok, baromfi, hal) Egyéb termékek (tej, tojás)	6	2	Információgyűjtés a neten a zöldség-, gyümölcsfélék és az állati eredetű nyersanyagok összetételéről.
7.1.3.	Segéd- és adalékanyagok	Az élelmiszer-tartósítóipar segéd- és adalékanyag fogalma, rendszerezése Ételkomponensek (kötőanyagok, keményítő, tejpor, növényi eredetű olajok, állati eredetű zsírok, természetes eredetű édesítőszer, só, fűszerek) Élelmiszer-adalékanyagok	9	0	

		(színezékek, antioxidánsok, tartósítószer, állományjavító és módosító szerek, savanyúságot szabályozó anyagok, aromaanyagok és ízfokozók, édesítőszer, csomósodást, tapadást gátlók, élelmiszer-adalékok oldására használható oldószer) Víz Technológiai segédanyagok (habzásgátlók, derítőanyagok, szűrőanyagok, csomagológázok) Csomagolás (alapfogalmak, követelmények a csomagolással szemben, csomagolóanyagok, -eszközök, a csomagolás segédanyagai) Tisztítás, fertőtlenítés (tisztítószer, fertőtlenítőszer)			
7.1.4.	A tartósítóipari gyártás műveletei	Előkészítő műveletek (mosás, száreltávolítás, csumázás, magozás, magkiszűrés, héjeltávolítás, válogatás, osztályozás) Jellegformáló műveletek (aprítás, dúsító műveletek, lényerés, létisztítás, húzítás, bepárlás, felöntölé-készítés, keverés, egyenlősítés, előfőzés, gőzölés, előmelegítés, főzés, sütés) Befejező műveletek (csomagoló- és tárolóedényzet előkészítése, töltés, légtelenítés, zárás, a csomagolás kódolása) Tartósító műveletek (hőkezelés, az aszeptikus gyártás technológiája, hőelvonás, vízelvonás, vegyszerek alkalmazása, mikrobagátló anyagok, mikroorganizmusok által termelt anyagok révén kombinált tartósító eljárások, új technológiák)	12	2	Információgyűjtés a neten a feldolgozóvonal előkészítő gépeiről, berendezéseiről.
7.1.5.	Félkész és késztermékek	A félkész termékek gyártásának lényege, szükségessége, azok csoportjai és jellemzői A félkész termékek tartósítása, a hőkezelt termékek jellemzői, az aszeptikus tartósítás lényege,	15	0	



		előnyei A félkész termékek gyártásához felhasznált adalékanyagok és csomagolóeszközök, azok előkészítése A gyümölcsökből előállított termékcsoporthoz (befőttek, gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények, lekvárok, üdítőitalok, gyümölcslevek, gyümölcsszörpök, szárítmányok) és azok jellemzői A zöldségfélékből előállított késztermékek rendszerezése (gyorsfagyasztott zöldségkészítmények, főzelékkonzervek, zöldségpürék, levek, savanyúságok, saláták, zöldségszárítmányok, különleges termékek), jellemző tulajdonságaik Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek (ételkészítmények, bébiételek, húskonzervek, krémek, halkészítmények)			
7.1.6.	Szakmai számítások	Az anyagnorma alapján a gyártásba kerülő anyagmennyiségek meghatározása számítással (nyersanyag, segédanyagok stb.), veszteségszámítás Felöntőlé-összetevők számítása Technológiai segédanyagok számítása A gyártáshoz felhasznált nyers- és segédanyagok dokumentálása	9	0	
7.1./c)	Terjedelme/foglalkozások száma összesen	54 óra			
7.1./d)	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma óraszám	7 óra			
7.1./e)	Szakmai oktatás módszerei kontaktórás munkaforma esetében	<i>előadás, magyarázat, tanbeszélgetés, ötletroham, írásbeli felelet, feladatlap/teszt kitöltése, a képzésben résztvevő kiselőadása, szituációs módszerek, vita, önálló, vagy kiscsoportos feladatmegoldás, egyéni munka</i>			
7.1./f)	Kontaktórától eltérő munkaformák esetében alkalmazott módszerek	<i>otthoni feladatmegoldás, otthoni projektmunka, online konzultáció, online feladatvégzés, online órán való részvétel, távoktatás.</i>			



7.1./g)	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzésben résztvevő a tananyagegység végén a tananyagban meghatározott készségek, képességek és ismeretek elsajátítási szintjéről írásbeli/gyakorlati/ szóbeli formában ad számot . A tananyagegység elvégzésének igazolása a haladási naplóban kerül rögzítésre. Sikeres tananyagegység zárásról a résztvevő kérésére igazolás állítható ki.
---------	--	--

7.2.	Megnevezése	Gyümölcskészítmények gyártása			
7.2./a).	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.			
7.2./b)	Tananyagegység tematikai egységei	Tematikai egység témakörei	Fogl. óra-száma	Ebből kon-taktór átlól eltérő besz. órasz.	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
7.2.1.	A gyümölcsök, mint tartósítóipari nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása	A gyümölcsök jellemzői, csoportosításuk termés és feldolgozás szerint, a csoportokra jellemző tulajdonságok, kémiai összetételük, a gyümölcsök élettani hatása A gyümölcsök minőségét befolyásoló tényezők és azok hatása a késztermékcsoportokra Az érés meghatározása, (egyes technológiákhoz eltérő érettségű nyersanyag), érést befolyásoló tényezők A nyersanyag átvétele, minősítése objektív és műszeres eljárásokkal A nyersanyag tárolása, előkészítése a feldolgozásra	9	0	
7.2.2.	Befőttek gyártása	A befőttek gyártásához felhasznált gyümölcsök jellemzői, követelmények a nyersanyaggal szemben, felhasznált adalékanyagok és segédanyagok A befőttek csoportosítása, minőségi követelményei Szakmai számítás a felhasznált anyagok meghatározásához, a felöntölés összetételének	15	0	

		meghatározása A befőttek gyártásának módjai, általános gyártástechnológia közvetlen és közvetett úton, a technológiai műveletek jellemzői, paraméterek, lejátszódó folyamatok A gyártási módok összehasonlítása A gyümölcsök terméscsoportjai szerinti típustermékek kiválasztása (almatermésű gyümölcsök: almabefőtt; csonthéjasok: cseresznye, barack; bogyós termésű gyümölcsök: szamóca; héjas termésű gyümölcsök: dió) Különleges befőttek készítése (összetételük, nyersanyaguk, felöntőlevük szerint csoportosítva)			
7.2.3.	Gyorsfagyasztott gyümölcsök készítése	A hűtött, fagyasztott gyümölcsök csoportjai, azok jellemzői A gyümölcs, mint nyersanyag követelményei, átvétele, előkészítése a fagyasztásra (tisztítás, aprítás, kezelés) Természetes állapotban fagyasztott gyümölcsök (málna, szamóca, meggy stb.), gyártástechnológiák IQF minőség Gyümölcskrémek gyártása natúr és cukrozott gyümölcsből Egyéb termékek fagyasztása (gesztenyepüré)	11	0	
7.2.4.	Lekvárok gyártása	A lekvárok gyártásához felhasznált nyersanyagok, azok követelményei és egyéb anyagok Szakmai számítás, az összetevők meghatározása Egyféle gyümölcsből készült gyümölcsízok gyártása, a műveletek jellemzői, kiemelve a főzés műveletét (főzet összeállítása, főzés végrehajtása) Termékek (szilvalekvár, vegyes gyümölcsíz, gyümölcssajtok) Darabos gyümölcsízok (dzsemek) jellemzői, csoportjai, felhasznált anyagok és azok	23	0	

		előkészítése A pektin előkészítése, szakmai számítás Különleges lekvárféleségek gyártástechnológiája (csökkentett energiatartalmú készítmények, biokészítmények)			
7.2.5.	Üdítőitalok, gyümölcsitalok, gyümölcslevek, gyümölcsszörpök készítése	A felhasznált nyersanyagok jellemzői, a gyümölcsök élettani hatása, egyéb anyagok Az üdítőitalok általános gyártástechnológiája (alapanyag készítése, italkészítés) Szűrt gyümölcsle gyártásának technológiai műveletei, azok jellemzői, alkalmazott berendezések Fogyasztásra kész gyümölcslevek készítése gyümölcs- és szénsavtartalom szerint Rostos gyümölcslevek, nektárok alapanyagainak előállítása, majd késztermék készítése Gyümölcsszörpök alapanyagainak gyártástechnológiája, a szörpkészítés műveletei A gyümölcslevek készítéséhez szükséges szakmai számítások (összetevők meghatározása) Különleges gyümölcslevek gyártástechnológiája (csökkentett energiatartalmú készítmények, biokészítmények)	23	2	Információgyűjtés a neten az üdítőitalok, gyümölcsitalok, gyümölcslevek, gyümölcsszörpök gyártásáról.
7.2.6.	Aszalt gyümölcsök, különleges gyümölcskészítmények gyártása	A felhasznált nyersanyagok és követelményeik, egyéb anyagok szerepe, alkalmazása Szárított termékek gyártásának általános technológiája Típustermékek előállítása (aszalt alma, aszalt szilva, aszalt csipkebogyó) Cukrozott gyümölcsök gyártástechnológiája, a termékcsoporthoz jellemzői Az alapanyagok előkészítése, cukrozás, kandírozás Szugát készítése A szükséges segédanyagok mennyiségének meghatározása	21	0	
7.2.7.	Szárasztésza gyártása	A felhasznált nyersanyagok és követelményeik, egyéb anyagok	6	0	

		szerepe, alkalmazása A száraztészák rendszerezése A gépi és kézi tészagyártás technológiája			
7.2./c)	Terjedelme/foglalkozások száma összesen	108 óra			
7.2./d)	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma óraszám	2			
7.2./e)	Szakmai oktatás módszerei kontaktórás munkaforma esetében	<i>előadás, magyarázat, tanbeszélgetés, ötletroham, írásbeli felelet, feladatlap/tesztek kitöltése, a képzésben résztvevő kiselőadása, szituációs módszerek, vita, önálló, vagy kiscsoportos feladatmegoldás, egyéni munka</i>			
7.2./f)	Kontaktórától eltérő munkaformák esetében alkalmazott módszerek	<i>otthoni feladatmegoldás, otthoni projektmunka, online konzultáció, online feladatvégzés, online órán való részvétel, távoktatás.</i>			
7.2./g)	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzésben résztvevő a tananyagegység végén a tananyagban meghatározott készségek, képességek és ismeretek elsajátítási szintjéről írásbeli/gyakorlati/ szóbeli formában ad számot. A tananyagegység elvégzésének igazolása a haladási naplóban kerül rögzítésre. Sikeres tananyagegység zárásról a résztvevő kérésére igazolás állítható ki.			

7.3.	Megnevezése	Zöldség- és főzelékkészítmények			
7.3./a).	Célja	A tartósított zöldségkészítmények nyers- és segédanyag-ismereteinek elsajátítása. A termékgyártás szakmai műveleteinek, technológiai folyamatának megismerése. A késztermékek rendszerének, minőségi követelményeinek elsajátítása.			
7.3./b)	Tananyagegység tematikai egységei	Tematikai egység témakörei	Fogl. óra-száma	Ebből kontaktórától eltérő besz. órasz.	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
7.3.1.	A zöldségek, mint tartósítóiipari nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása	A zöldségfélék tulajdonságai, általános jellemzői, biológiai értéke. A zöldségfélék csoportosítása, a csoportok jellemzése, kiemelt fajták. A gyártáshoz szükséges általános követelmények, minőségi előírások. A nyers zöldségek beszerzése,	14	1	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása.

Meg

		az átvételi szempontok és módok elve. Az átmeneti tárolás feltételei és az előfeldolgozási eljárások. A zöldségféléből előállított késztermékek rendszerezése, azok jellemző tulajdonságai.			
7.3.2.	Gyorsfagyasztott zöldségkészítmények	A hőelvonás hatása a nyersanyagokra, a hőelvonás folyamata. A hűtőlánc. A hőelvonással tartósított zöldségkészítmények csoportosítása, jellemzése, minőségi követelményei. A hőelvonásra alkalmas nyersanyagokkal szembeni követelmények. A termékgyártásban felhasznált segéd- és csomagolóanyagok A nyersanyagok átvétele, előkészítése. Termékskála: - Gyorsfagyasztott darabos zöldségek (zöldborsó, zöldbab, karfiol, csemegekukorica, gyökérfélék, spárga, fejtett bab, hagymafélék, spárgatők, bimbóskel, lecsó stb.). - Gyorsfagyasztott zöldségpürék (paraj, sóska).	14	0	Folyamatábra-készítő program használata.
7.3.3.	Főzelékkonzervek	A készítmények jellemzése, táplálkozás-élettani jelentősége, csoportosítása, minőségi előírásai. Az alapanyagok technológiai követelményei, az átvétel és az átmeneti tárolás feltételei. A felhasznált segéd- és csomagolóanyagok tulajdonságai, technológiai szerepük, gyártásra való előkészítésük. A technológiai folyamat gyártási műveletei a késztermékek jellegétől és a nyers zöldségek tulajdonságaitól függően. A műveletek célja, befolyásoló	18	2	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása.

		tényezői, ellenőrzési pontjai, berendezései. A késztermékek utókezelő műveletei. Termékskála: - Natúr főzelékkonzervek (zöldborsó, zöldbab, csemegekukorica, gyökérkockák, gomba, finomfőzelék stb.), - Darabos konzervparadicsom (hámozott, hámozatlan, szeletelt, zúzott), - Paradicsomos készítmények (lecsófélék, paradicsomos gombák, TV-paprika).			
7.3.4.	Zöldségpürék, -levek	A homogén állományú zöldségkészítmények termékcsoportjai, azok jellemzői, biológiai értékei, minőségi követelményei és ellenőrzési módjai, a késztermékek fajtái. A zöldségpürék, levek gyártására alkalmas nyersanyagok technológiai követelményei. A gyártáshoz felhasznált segéd- és csomagolóanyagok alkalmazásának technológiai célja, jellemző tulajdonságai. A zöldségpürék gyártásának technológiai folyamata, műveleti sorrendje. A késztermékek utókezelő műveletei. Termékskála: - Hagyományos és aszeptikus technológiával hőkezelt zöldségpürék (sűrített paradicsom, sóska-, parajpüré, bébiétel-alapanyagok/alappürék) - Hagyományos és aszeptikus úton tartósított zöldséglevek (paradicsomlevek, sütőtöklé).	18	1	Folyamatábrakészítő program használata. Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása.
7.3.5.	Savanyúságok, saláták	A savanyúságok fogalma, biológiai értéke, csoportosítása. A késztermékek minőségi előírásai.	22	2	Digitális tartalmak keresése, böngészése,

		Nyers- és segédanyagok Csomagolóeszközök. Hőkezeléssel tartósított savanyúságok általános gyártási folyamata.. Termékskála: - Egykomponensű termékek, csemegekészítmények (uborka, cékla, hagyma, zöldparadicsom, paprika, káposzta, saláta stb.) - Többkomponensű és vegyes savanyúságok (káposztával töltött almapaprika, vágott vegyes savanyúság stb.) - Vegyi úton tartósított – ecetes – savanyúságok. A közvetlen technológia általános folyamata. Termékskála: ecetes uborka, ecetes cékla, ecetes paprika stb. A közvetett technológia műveletei. Termékek: hordós készítmények (uborka, paprika, zöldparadicsom stb.). A természetes savanyítással tartósított savanyúságok gyártásműveletei, az erjesztés és a folyamat alatti kezelés. Saláták jellemzése, speciális csomagolása, eltarthatósági feltételei.			szűrése és felhasználása.
7.3.6.	Zöldségszárítmányok, különleges termékek készítése	A szárítás célja. A szárított zöldségek jellemzése, élettani jelentősége, csoportosítása, minősége. A nyersanyagok technológiai követelményei. A felhasznált segéd- és csomagolóanyagok tulajdonságai, fajtái. A zöldségszárítmányok gyártási folyamata: - A szárítás előtti műveletek: nyersanyag-előkészítés, - A szárítás művelete, - A szárítás utáni műveletek: a szárítmány utókezelése.	22	2	Hogyan készült?" kisfilm keresése.

		Termékskála: - Darabos zöldségszárítmányok (hagyma, gyökérfélék, paradicsom, cékla, pritaminpaprika stb.), - Morzsolt zöldségszárítmányok (zöldséglevelek, levélzöldségek), - Szárított zöldségporok őrléssel porítva (fokhagyma, vöröshagyma), a fűszerpaprika és a porlasztva szárított zöldségporok (pl. paradicsom), - Különleges termékek: liofilizált zöldségkészítmények.			
7.3/c)	Terjedelme/foglalkozások száma összesen	108 óra			
7.3./d)	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma óraszám	8 óra			
7.3./e)	Szakmai oktatás módszerei kontaktórás munkaforma esetében	<i>Előadás, magyarázat, írásbeli felelet, feladatlap/tesztek kitöltése, a képzésben résztvevő kiselőadása, önálló, vagy kiscsoportos feladatmegoldás, egyéni munka.</i>			
7.3./f)	Kontaktórától eltérő munkaformák esetében alkalmazott módszerek	<i>Otthoni feladatmegoldás, otthoni projektmunka, online konzultáció, online feladatvégzés, online órán való részvétel, távoktatás.</i>			
7.3./g)	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzésben résztvevő a tananyagegység végén a tananyagban meghatározott készségek, képességek és ismeretek elsajátítási szintjéről írásbeli/gyakorlati/ szóbeli formában ad számot . A tananyagegység elvégzésének igazolása a haladási naplóban kerül rögzítésre. Sikeres tananyagegység zárásról a résztvevő kérésére igazolás állítható ki.			

7.4.	Megnevezése	Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek
7.4./a).	Célja	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 gyártástechnológiája: ételkészítmények, húskonzervek és egyéb termékek készítésének elmélete és gyakorlata.

7.4./b)	Tananyagegység tematikai egységei	Tematikai egység témakörei	Fogl. óra-száma	Ebből kon-taktór átlól eltérő besz. órasz.	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
7.4.1.	Állati eredetű nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása	Állati eredetű nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése. Hideg- és melegvérű állatok, mint nyersanyagok. A tartósítóipar állati eredetű nyersanyagai, a hús- és baromfiipar termékei, valamint a halak. Ezek csoportosítása táplálkozás-élettani érték, technológia és előkészítettség szerint. A húsok összetétele, biológiai értéke, érési folyamata. A húsok beszerzése, átvétele, minősítése.	12	2	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása.
7.4.2.	Halkészítmények	A halkészítmények csoportosítása jellegük és tartósításuk szerint. Gyártásukhoz felhasznált alap- és segédanyagok. A halak szállítása, tárolása, változásai. A haltisztítás műveletei. Előállított termékek: – Olajoshal-készítmények, – Halászlé, – Pácolt halak, – Hőelvonással tartósított halak – Egyéb halkészítmények, (füstölt, sózott hal, szardellakészítmények).	15	2	Folyamatábra-készítő program használata.
7.4.3.	Készételek	A készételek jellemzése, csoportosítása összetétel, tartósítási mód, étrendi hely szerint. Az alapanyagok technológiai követelményei, adalék- és segédanyagok. Általános gyártástechnológiai műveletek, céljaik, jellemzőik, hatásuk a nyersanyagra, paramétereik, berendezéseik.	15	2	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása.

		Termékskála: – Pörkölték, – Főzelékek hússal és hús nélkül – Leveskonzervek, – Diétás- és kímélő ételek, – Bébiételek, juniorételek, – Félkész és konyhakész ételek.			
7.4.4.	Húskonzervek gyártása	A húskonzervek rendszerezése, azok jellemzői, a felhasznált anyagok és azok előkészítő műveletei. Termékskála: – Darabos jellegű húskonzervek – Darálthús-konzervek – Húskrémek – Pástétomok.	12	2	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása.
7.4./c)	Terjedelme/foglalkozások száma összesen	54 óra			
7.4./d)	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma óraszám	8 óra			
7.4./e)	Szakmai oktatás módszerei kontaktórás munkaforma esetében	<i>Előadás, magyarázat, írásbeli felelet, feladatlap/teszt kitöltése, a képzésben résztvevő kiselőadása, önálló, vagy kiscsoportos feladatmegoldás, egyéni munka.</i>			
7.4./f)	Kontaktórától eltérő munkaformák esetében alkalmazott módszerek	<i>Otthoni feladatmegoldás, otthoni projektmunka, online konzultáció, online feladatvégzés, online órán való részvétel, távoktatás.</i>			
7.4./g)	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzésben résztvevő a tananyagegység végén a tananyagban meghatározott készségek, képességek és ismeretek elsajátítási szintjéről írásbeli/gyakorlati/ szóbeli formában ad számot. A tananyagegység elvégzésének igazolása a haladási naplóban kerül rögzítésre. Sikeres tananyagegység zárásról a résztvevő kérésére igazolás állítható ki.			

7.5.	Megnevezése	Tartósítóipari gépek
7.5./a).	Célja	A tartósítóiparban 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.

7.5./b)	Tananyagegység tematikai egységei	Tematikai egység témakörei	Fogl. óra-száma	Ebből kon-taktór ától eltérő besz. órasz.	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
7.5.1.	Anyagmozgató berendezések	A nyersanyagok üzemben belüli mozgását végző gépek: konténerürítők. Vízszintes irányú anyagmozgatás: - szállítószalagok és szállítócsigák; - gumi- vagy műanyag hevederes, talpas és térbeli talpas görgőpályák. Függőleges irányú anyagmozgatás: - hattyúnyak elevátor, - dobozemelő berendezések, - súrlódó és mágneses függőpályák, - egysínű futódaru (futómacska), - a folyadék szállítás berendezései.	4	0	Projektor és számítógép használata.
7.5.2.	Nyersanyag-előkészítés gépei	A mosás gépi berendezései (kefés rendszerű, légbefúvásos, flotációs, lágytermékmosó, parajmosó, paradicsomáztató és -mosó). - A héj-, szár- és mageltávolítás gépei (hámozógépek: mechanikus, vegyi és hőhámozók; - szárítépő gépek: tépőhengeres vagy tépőpálcás; bolygatóműves, hevederes magozógépek, kiszúrógép, őszibarack-felező és -magozó, betétkéses őszibarack-felező, állókéses őszibarackfelező és -magozó, univerzális magozógép, magozó-áttörő, étkezési paprika magház-eltávolítója, borsócséplő gép). Osztályozógépek (méret szerinti hengeres osztályozók, zöldborsó	6	0	Projektor és számítógép használata.

		és gyümölcsosztályozó, kaszkád rendszerű zöldborsó-osztályozó, huzalos osztályozógép, láncpályás uborka-osztályozó; szín szerint osztályozók). Az aprítás gépei és a zúzógépek (darabolás: káposztaszeteletelő, főzelékvágó és -kockázógép, szeletelő-kockázó gép, zöldbabvég-levágó, fürtbontó egység, zöldbabdaraboló; zúzógépek: almamaró, fésűs zúzó, kalapácsos zúzó).			
7.5.3.	A jellegformálás gépei, berendezései	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.	3	0	Projektor és számítógép használata.
7.5.4.	A tartósító műveletek gépi berendezései	A hőkezelés gépi berendezései (pasztörkád, alagútpasztőr). Sterilezőberendezések (autokláv, fekvő, kosaras sterilizáló, forgódobos sterilizáló, folyamatos üzemű hidrosztatikus sterilizáló, osztott hidrosztatikus sterilizáló). Bepárlás, besűrités (kettős köpenyű gömbvákuum, csöves bepárló készülékek). CIP tisztítási rendszer. Száritók (Schilde típusú tálcás szárítók, alagútszáritók, szalagszáritók). Hűtés (kontakt hűtők, léghűtők, helyiségek hűtése, csendes hűtés, légcirkulációs hűtés). Fagyasztó berendezések (szakaszos gyorsfagyasztó alagút, szalagos gyorsfagyasztó,	4	0	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása.

		fluidizációs fagyasztó berendezések).			
7.5.5.	A befejező műveletek gépei	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 (fémdobozzárás: automatikus dobozzáró, forgódobozos, állódobozos dobozzáró automata, különleges zárógépek, vákuumos zárógépek). Egységrakomány-bontó (depalettázó), dobozöblítő, üvegöblítő, palackmosó.	4	0	Számítógép használata.
7.5.6.	A csomagolás gépei	A raktári csomagolás gépei. Palettázógépek, raktári csomagológépek, címkézők (üveg-, doboz- és palackcímkéző, kartonba rakó, kartondoboz-leragasztó, övezőcsomagoló, kartondoboz-palettázó, zsugorfóliával csomagoló). Egységrakomány-rögzítő gépek, berendezések.	3	0	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása.
7.5./c)	Terjedelme/foglalkozások száma összesen	24 óra			
7.5./d)	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma óraszám	0 óra			
7.5./e)	Szakmai oktatás módszerei kontaktórás munkaforma esetében	<i>Előadás, magyarázat, írásbeli felelet, feladatlap/tesztek kitöltése, a képzésben résztvevő kiselőadása, önálló, vagy kiscsoportos feladatmegoldás, egyéni munka.</i>			

7.5./f)	Kontaktórától eltérő munkaformák esetében alkalmazott módszerek	<i>Otthoni feladatmegoldás, otthoni projektmunka, online konzultáció, online feladatvégzés, online órán való részvétel, távoktatás.</i>
7.5./g)	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzésben résztvevő a tananyagegység végén a tananyagban meghatározott készségek, képességek és ismeretek elsajátítási szintjéről írásbeli/gyakorlati/ szóbeli formában ad számot . A tananyagegység elvégzésének igazolása a haladási naplóban kerül rögzítésre. Sikeres tananyagegység zárásról a résztvevő kérésére igazolás állítható ki.

7.6.	Megnevezése	Munkabiztonság			
7.6./a).	Célja	A munkabiztonság tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók 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			
7.6./b)	Tananyagegység tematikai egységei	Tematikai egység témakörei	Fogl. óra-száma	Ebből kontaktórától eltérő besz. órasz.	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
7.6.1.	A baleset és a munkabaleset	A munkabiztonság feladata. Veszélyforrások. A baleset és a munkabaleset fogalma. A baleset kivizsgálása. Foglalkozás-egészségügyi hatások.	3	3	Projektor használata
7.6.2.	Munkaélettan	Foglalkozási ártalmak, munkakörülményi tényezők: - Foglalkozási ártalmak (fizikai terhelés, az egyoldalú igénybevétel ártalmi, fizikai ártalmak, sugárártalmak, vegyi ártalmak, fertőzőési ártalmak, porártalmak) foglalkozási betegségek. - A munkáltató munkavédelmi feladatai, egészséges és biztonságos munkakörülmények. - Munkavédelmi ellenőrzés.	5	3	Digitális képek vetítése

7.6.3.	A munkavállalók kötelezettségei és jogai	A magatartási szabályok, követelmények ismerete. Orvosi alkalmassági vizsgálatok. A munkavédelmi ismeretek elsajátítása.	2	2	Prezentációkés zítő program használata
7.6.4.	Az egyéni (személyes) védelem	Egyéni (személyes) védelem. Egyéni (személyi) védő felszerelések.	2	0	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása
7.6./c)	Terjedelme/foglalkozások száma összesen	12 óra			
7.6./d)	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma óraszám	8 óra			
7.6./e)	Szakmai oktatás módszerei kontaktórás munkaforma esetében	<i>Előadás, magyarázat, írásbeli felelet, feladatlap/tesztek kitöltése, a képzésben résztvevő kiselőadása, önálló, vagy kiscsoportos feladatmegoldás, egyéni munka.</i>			
7.6./f)	Kontaktórától eltérő munkaformák esetében alkalmazott módszerek	<i>Otthoni feladatmegoldás, otthoni projektmunka, online konzultáció, online feladatvégzés, online órán való részvétel, távoktatás.</i>			
7.6./g)	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzésben résztvevő a tananyagegység végén a tananyagban meghatározott készségek, képességek és ismeretek elsajátítási szintjéről írásbeli/gyakorlati/ szóbeli formában ad számot . A tananyagegység elvégzésének igazolása a haladási naplóban kerül rögzítésre. Sikeres tananyagegység zárásról a résztvevő kérésére igazolás állítható ki.			

8. Csoportlétszám

8.1.	Maximális csoportlétszám (fő) (csak kontaktórás oktatásnál)	30
------	---	----

9. A szakmai oktatásban részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

9.1. A szakmai oktatás közbeni értékelés (formatív értékelés)

Az egyes tananyagegységek során folyamatos értékelés egyéni visszajelzéssel, változatos mérési eszközök rendszeres alkalmazásával (teszt, szóbeli/gyakorlati feladat, csoportmunka, prezentáció, projektfeladat, stb.), a felnőtt motivációjának elősegítésére.

Előírt és kötött formája nincs. Célja: visszajelzés az oktatásban részt vevő számára, hogy megfelelően elsajátította-e a tananyagot, visszacsatolás az oktatónak, hogy megfelelő ütemben és módon kerül átadásra a tananyag.

9.2. A tananyagegységek teljesítményértékelése (záró/summatív értékelés) A tananyagegységek végén az összegző értékelés történik az alábbiak szerint.	
A számonkérés formája	Szóbeli/írásbeli/gyakorlati tananyagegységzáró
A tananyagegység zárásának ütemezése	A tananyagegység végén történik.
A tananyagegység zárásának helyszíne	A képzési program 11.2 pontjában feltüntetett tárgyi feltételeknek és a tananyagegységzáró formájának megfelelő helyszínen.
A tananyagegységet lezáró tevékenység tartalma	A tananyagegységben meghatározott készségek, képességek és ismeretek elsajátítását mérő írásbeli/gyakorlati/szóbeli tevékenység, melyet a képző állít össze az oktatók segítségével.
Megszerezhető minősítés	Megfelelt, illetve Nem felelt meg
Megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek	Megfelelt: legalább 50 %-ot elérő teljesítmény Nem megfelelt: 50 % alatti teljesítmény
Sikertelen teljesítés következménye	A tananyagegység zárásának ismételése (tanúsítvány nem adható ki)
A tananyagegységek elvégzését igazoló okirat kiadásának feltételei	A tananyagegység teljesítését igazoló sikeres záró értékelés.
A tananyagegységek zárásának szervezése és lebonyolítása	A tananyagegység zárásának szóbeli/írásbeli/gyakorlati feladatait a képesítési és kimeneti követelményekkel összhangban a szakmai oktatást folytató intézmény állítja össze, szervezi és bonyolítja le.
Tananyagegységeket záró tevékenységek	A képzésszervező által megadott feladatkiírás alapján egy konzervgyártási feladat végrehajtása, és munkafolyamattal kapcsolatos szakmai kérdések megoldása.
A tananyagegységek zárásának dokumentálása	A tananyagegység záró értékelések időtartama a szakmai oktatási alkalmak időkeretét terhelik. Szóbeli záró értékelés dokumentációja: - a Képzési – haladási naplóban található dokumentum. - szóbeli záró értékelés tételsor - a vizsgázó által kitöltött, a felkészüléshez használt információ-tartalom vázlat Gyakorlati záró értékelés dokumentációja: - a Képzési – haladási naplóban található dokumentum. - gyakorlati záró értékelés tételsor Írásbeli záró értékelés dokumentációja: - a Képzési – haladási naplóban található dokumentum. - írásbeli feladatlap és megoldás, javított írásbeli feladatlapok A záró értékelés kitöltött dokumentációjának helye: - képzési dosszié
9.3. Előzetesen megszerzett tudás beszámítása, előzetes tudásmérés (diagnosztikus értékelés)	

Az előzetesen megszerzett tudás beszámítása, előzetes tudásmérés módja	A szakmai oktatásra jelentkezők kérése alapján elvégezzük az alábbi tevékenységeket: Előzetesen megszerzett tudás beszámítása: a szakmai oktatásra jelentkező – dokumentummal igazolt – tanulmányainak beszámítása, amelynek eredményeként a tananyagegység elsajátítására irányuló rész alól a jelentkezőt fel lehet menteni. A szakmai oktatásban résztvevő kérése és nyilatkozata alapján végezzük el az előzetes tudásmérést és beszámítást. Az előzetes tudásmérés és értékelés a záró értékelés követelményrendszerével történik. A szakmai oktatásban résztvevő a záró értékeléssel azonos szintű értékelő eszközt kap (írásbeli/szóbeli/gyakorlati), melyet legalább 60%-ban kell teljesítenie a tananyagegység látogatása alóli felmentéshez. Felmentés csak a teljes tananyagegység látogatása alól adható.
9.4. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele	
A záró értékelés sikeres teljesítéséről szóló tanúsítvány.	
9.5. Szakmai vizsga tartalma	
A szakmai vizsgára való jelentkezés a szakmai oktatás befejezését igazoló tanúsítvány birtokában lehetséges. A vizsgát csak akkreditált vizsgaközpontban lehet letenni. A vizsga részei (KKK alapján): Projektfeladat: A vizsgatevékenység megnevezése: Konzerv gyártása. A vizsgatevékenység leírása: A vizsgatevékenység négy részből áll és közben a vizsgázó szakmai beszélgetést folytat a vizsgabizottság tagjaival: - konzervipari nyersanyagot vesz át mennyiségi és minőségi szempontok szerint, - elvégz egy nyersanyag előkészítési műveletet, - konzervet gyárt, - technológiai berendezéseket, szakszerűen üzemeltet. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %. vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: - nyersanyagátvétel szakszerűsége, pontossága (10%) - a gyártástechnológiai műveletek sorrendjének betartása (30%) - a gyártástechnológiai műveletek szakszerű végrehajtása (30%) - a gépek, berendezések biztonságos működtetése (20%) - a munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (10 %) A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: A vizsga időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, aki a gépek, berendezések meghibásodása esetén képes elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet, berendezést tud biztosítani A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek: Anyagmozgató gépek, berendezések targoncák, szállítószalagok. Tároló berendezések tartályok, ládák. Egyéni védőeszközök: védőszemüveg, kesztyű, védőkötény.	

Környezetvédelmi eszközök, berendezések: szelektív gyűjtők, zsírtalanító, biológiai kezelés, pH beállítás, szennyvíztisztítás eszközei.

Munkabiztonsági eszközök, felszerelések: védőruha, lánckesztyű.

Előkészítő műveletek gépei: nyersanyag mosógépek, válogató, osztályozó berendezések, hámozás, száreltávolítás, magozás, tisztítás gépei.

Jellegformáló műveletek gépei, aprítás, szeletelés, darabolás, zúzás gépei:

daraboló gépek, homogénező berendezések, áttörő gépek, préselés gépei, ülepítők, centrifugák, szűrés berendezései, keverés berendezései.

Befejező műveletek gépei: töltés gépei, zárás gépei, üveg és doboz mosógépek és palettázók.

Hőkezelő berendezések: hőcserélők, előfűzők, hőközlő berendezések, bepárlás gépei, szárítás hűtőkamrák, fagyasztószekrények.

Csomagoló gépek: címkéző, egységcsomag képző, palettázó gépek, szállító eszközök.

HACCP rendszer működtetését szolgáló eszközök, berendezések: speciális kézműves „csapok”.

A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A gyakorlati vizsgán használható: gyártmánylap.

10. A szakmai oktatás zárása

10.1.	A szakmai oktatás elvégzéséről szóló igazolás (tanúsítvány) kiadásának feltételei	Amennyiben a szakmai oktatás résztvevője minden záró értékelést sikeresen teljesít, illetve teljesíti a felnőttképzési szerződésben előírt egyéb követelményeket, akkor erről Tanúsítványt kap a 11/2020. (II.7) Korm. rendelet alapján. Részteljesítés esetén a résztvevő a sikeres záró értékelés(ek)ről kérelem alapján igazolást kap.
-------	---	--

11. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

11.1.	Személyi feltételek	A képzés megvalósításakor: a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, (pl. élelmiszeripari szakoktató) ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel (pl. élelmiszeripari mérnök), vagy felsőfokú végzettséggel és a képzési tartalomnak megfelelő szakképesítéssel. vagy középfokú szakirányú végzettséggel (élelmiszeripari technikus, mestervizsga) és megfelelő szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók alkalmazása a feltétel.
11.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	A képző intézmény határozott vagy határozatlan idejű kinevezéssel rendelkező munkavállalói révén, illetve megbízási jogviszonyban foglalkoztatott oktatók alkalmazásával biztosítja a személyi feltételeket.

11.2.	Tárgyi feltételek (KKK alapján)	- anyagmozgató gépek, berendezések targoncák, szállítószalagok - tároló berendezések tartályok, ládák - mintavételi eszközök szonda, sablonok- méret meghatározás - gyártásközi ellenőrzéshez kézi refraktométer, mérleg - környezetvédelmi eszközök, berendezések: szelektív gyűjtők, zsírtalanító, biológiai kezelés, pH beállítás, szennyvíztisztítás eszközei - munkabiztonsági eszközök, felszerelések: védőruha, lánckesztyű - előkészítő műveletek gépei: • nyersanyag mosógépek • válogató, osztályozó berendezések • hámozás, száreltávolítás, magozás, tisztítás gépei - jellegformáló műveletek gépei: • aprítás, szelektelés, darabolás, zúzás gépei • daraboló gépek, homogénező berendezések, áttörő gépek, préselés gépei, ülepítők, centrifugák, szűrés berendezései, keverés berendezései - befejező műveletek gépei: • töltés gépei, zárás gépei, üveg és doboz mosógépek és palettázók - hőkezelő berendezések • hőcserélők, előfűzők, hőközlő berendezések, bepárlás gépei, szárítás • hűtők kamrák, fagyasztó szekrény - csomagoló gépek: címkéző, egységcsomag képző, palettázó gépek, szállító eszközök - HACCP rendszer működtetését szolgáló eszközök, berendezések: speciális kézmosó „csapok” - dokumentálás eszközei: számítógép perifériákkal, vonalkód leolvasó
11.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A képző vagyongazdálkodási szerződése vagy egyéb szerződéses jogviszony keretében biztosítja a KKK-ban és egyéb vonatkozó jogszabályokban meghatározott tárgyi feltételeket.
11.3.	Egyéb speciális feltételek	Ha a pályázat kiírója, vagy a képzés megrendelője igényli, akkor a képzés előtt megtartott felnőttképzést kiegészítő tevékenység: „Képzés hatékonyságának növelése” Tematikai vázlat - 16 óra A felnőttképzést kiegészítő tevékenység célja: a közfoglalkoztatásból való kivezetés támogatása, a képzés hatékonyságának javítása, mely az együttműködés és motiváció, a konfliktuskezelés, valamint a tanulási technikák területeinek fejlesztésére terjed ki. Óraszám: 16 óra (2x8 óra) Ebből elméleti órák száma: 16 óra gyakorlati órák száma: 0 óra

		Alkalmazott módszer: cselekvésorientált és életpálya szemléletű, komplex tréning-módszer, mely alapvetően személyiségfejlesztésre irányul és a résztvevők tudatos, önként vállalt hatékony együttműködésén alapul. A tréning-módszer csoportos foglalkozások formájában csoportdinamikai hatásokra és irányított tapasztalati tanulásra épít, eredményeként a résztvevők új ismereteket, kompetenciákat sajátítanak el, valamint intra- és interperszonális készségek fejlesztésére kerül sor. Tematikája: 1. Együttműködés és motiváció (6 óra)□ Cél: a képzéssel és a nyílt munkaerő-piacon történő későbbi elhelyezkedéssel kapcsolatos motiváció felkeltése, erősítése és fenntartása, a résztvevők motiváltságának növekedése mind képzési, mind munkavállalási, mind pedig saját sorsuk irányításának tekintetében. A csapatépítés folyamata a képzés hatékonyságát, sikerességét segíti elő. A közösségi tudat támogató és kreatív légkört teremt, mely erősíti a tanulás és a konkrét képzés iránti elkötelezettséget. 1.1. Az együttműködés felépítése (versengés kontra együttműködés, megbízhatóság, együttműködés és hatékonyság a csoportban, saját szerep felismerése a team munkában, csoporttá alakulás) 1.2. Érdeklődés felkeltése, saját motivációs alap felmérése (belső és külső motivációk, kényszerek, elvárások feltérképezése) 1.3. Saját életpálya áttekintése, adott élethelyzet tudatosítása, helyzetelemzés 1.4. Jövőkép, a célok reális kiválasztása és megfogalmazása, döntéshozatal, felelősségvállalás 1.5. Önbizalom erősítése, a várható nehézségek tudatosítása, felkészülés a leküzdésükre (akadályok elhárítására módszerek kialakítása, motivációt erősítő elemek beazonosítása) 2. Konfliktuskezelés (5 óra) Cél: a konfliktushelyzetek megelőzéséhez, elemzéséhez, kezelési/megoldási folyamatának módszereihez, a konfliktuskezeléshez szükséges képességek feltárásához/fejlesztéséhez, valamint a konfliktuskezelés tanításához/tanulásához kapcsolódó tudás mozgósítása, megerősítése, kiegészítése. További cél a konstruktív, erőszakmentes konfliktuskezelés szemléletének megerősítése és formálása, valamint a résztvevők tapasztalatainak és ismereteinek bővítése, képességeinek feltárása és a fejlesztési lehetőségek bemutatása annak érdekében, hogy munkájuk során szakszerűen tudják értelmezni és kezelni a konfliktusokat. 2.1. A konfliktus témához kapcsolódó tapasztalatok és szemléletmód elsődleges feltárása 2.2. A konfliktusok definíciója, értelmezése
--	--	--

		2.3. Konfliktuskezelési stratégiák megismerése, előnyök és hátrányok 2.4. Saját konfliktuskezelési technikák tudatossá tétele/megismerése 2.5. Hatékony konfliktus megoldási stratégiák elsajátítása (asszertív viselkedés, önérvényesítés-önmenedzselés, nyerő-nyerő megközelítés, aktív meghallgatás, „Én-üzenetek” technikája) 3. Tanulási technikák (5 óra) Cél: a résztvevők tanulási stílusának, motivációjának megismerése, tudatosítása, hatékony tanulástechnikák, módszerek elsajátítása, gyakorlása, a tanulási stratégia kialakítása a tananyag könnyebb elsajátítása, valamint az eredményes vizsgára való felkészülés érdekében. 3.1. Tanulási motiváció, tanuláshoz való viszony (saját tapasztalatok és szemléletmód feltárása) 3.2. Tanulási stílus (saját tanulási stílus megismerése) 3.3. Tanulási stratégiák (az egyéni tanulási stílushoz illeszkedő tanulási technikák elsajátítása, teljesítmény-szorongás csökkentése, problémamegoldás fejlesztése) 3.4. Tanulási szokások, a tanulás tervezése, időgazdálkodás, pontosság, napirend – hetirend A felnőttképzést kiegészítő tevékenység valamennyi képzésben résztvevőt célozza meg, a fentebb meghatározott egységes tematikával. Ha a pályázat kiírója, vagy a képzés megrendelője igényli, akkor a képzés végén megtartott felnőttképzést kiegészítő tevékenység: „Munkavállalás elősegítése” Tematikai vázlat (24 óra) A felnőttképzést kiegészítő tevékenység célja: A képzésben résztvevők felkészítést kapnak a munkaerő-piacra való kijutáshoz. Összes órák száma: 24 tanóra Ebből: • Elméleti órák száma: 24 tanóra • Gyakorlati órák száma: --- A felnőttképzést kiegészítő tevékenység tematikája: 1. Munkaerő-piaci alapismeretek (6 óra) 1.1. Munkaerő-piaci környezet (munkaerő-piac fogalma, foglalkoztatási arányok megoszlása, kistérségi munkaerő-piac) 1.2. Helyi, térségi munkaerő-piac feltérképezésének módszerei (álláslehetőségek felkutatásának módszerei és eszközei)
--	--	--

		1.3. Foglalkoztatási jogviszonyokkal kapcsolatos alapismeretek (fajtái, eltérései és azokból adódó következmények) 1.4. Munkaügyi alapfogalmak (munkaszerződés tartalma, munkavállaló jogai, kötelezettségei, adózási alapismeretek stb.) 2. Álláskereső alapismeretek (12 óra) 2.1. Az egyén külső-belső erőforrásai (környezeti, demográfiai, lélektani tényezők, kapcsolati tőke) 2.2. Tudatos álláskereső eszközök (egyéni szempontok, munkáltató szempontjai, célállás fogalma) 2.3. Önéletrajz, motivációs levél megírásának elsajátítása (a megszerzett képesítéshez kapcsolódó munkakör betöltésére alkalmas önéletrajz készítése) 2.4. Interjúra való felkészülés (megjelenés, viselkedés, kommunikáció) 2.5. Kapcsolatfelvétel módjai, tárgyalástechnika, önmenedzselés 3. Kommunikációs alapismeretek (4 óra) 3.1. Kommunikációs csatornák 3.2. Verbális nem verbális eszközök 3.3. Kommunikáció gyakorlása (agresszív, passzív, asszertív kommunikáció szituációs játékokon keresztül) 4. Munkaviszony létesítése (2 óra) 4.1. Beilleszkedés a munkaközösségbe, tolerancia, lojalitás 4.2. Munkahely megtartása, alkalmazkodás és önérvényesítés A vizsgára bocsátás feltétele – egy a képzéshez kapcsolódó, annak eredményeként betölthető munkakörökhöz igazodó – önéletrajz és motivációs levél elkészítése. A résztvevők a felnőttképzést kiegészítő tevékenység végén teszt formájában adnak számot a megszerzett ismereteikről
11.3.1.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	Nem releváns.

A fejlesztő intézmény azonosítói

A képzési programot készítette:

Szervezet neve:	Társadalmi Esélyteremtési Főigazgatóság -
Címe:	1135 Budapest, Szegedi út 35-37.
Fejlesztő munkatársak:	

Kijelentem, hogy:

Az Fktv. 2/A. § (2) bekezdés a) pontja szerinti részszakmára felkészítő szakmai oktatására vonatkozó képzési program szakmai tartalmában és módszereiben megfelel a szakképzésért felelős miniszter által kiadott képzési és kimeneti követelményeknek (KKK-nak).

A képző intézmény az Fktv. 2/A. § (2) bekezdés a) pontja szerinti részszakma elméleti részének oktatása esetén a tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában az oktatási tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel, vagy felsőfokú végzettséggel és a képzési területének megfelelő szakképzettséggel, vagy középfokú szakképzettséggel (technikusi, mestervizsga), részszakma gyakorlati oktatása esetén a tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel vagy a képzési területének megfelelő szakképzettséggel és szakmai gyakorlattal rendelkező oktatókat alkalmaz.

Az Fktv. 2/A. § (2) bekezdés a) pontja szerinti részszakmára felkészítő szakmai oktatás esetén a szakképzésért felelős miniszter által kiadott képesítési és kimeneti követelmények (KKK) által előírt eszközök és felszerelések rendelkezésre állnak.

Budapest, 2022. 04. 28



Szakértői vélemény

Az előzetes minősítés során megállapítom, hogy a képzési program tartalma megfelel Fktv.-nek és szakmai oktatás esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek, a szakmai oktatással érintett célcsoport számára megszerezhetőek a programban megjelölt kompetenciák a képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon.

Az Fktv. 2/A. § (2) bekezdés a) pontja szerinti részszakmára felkészítő szakmai oktatás esetén a képzési program megfelel a részszakma képesítési és kimeneti követelményében meghatározott előírásoknak.

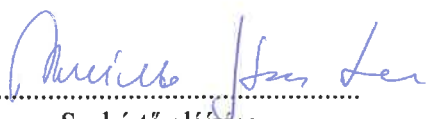
A képzési program megfelel az adott programra évenyes, hatályos szabályoknak.

Minősítés helye: Budapest

Minősítés dátuma: 2022. április 25.

FSZ/2020/000294
Szakértői nyilvántartási szám

Mihálka Gábor Lászlóné
Szakértő neve


.....
Szakértő aláírása