

EFOP Plusz-3.1.4-25 „Aktívan a tudásért”

KÉPZÉSI PROGRAM
Azonosító: F-ÚJ-01-RSZ_A
Verzió: 5.0.

Engedélyszám: E/2020/000121
TEF azonosító: 2025/RSZ/0002/1
Iktatószám: 30050-111/53- 15/2025
Hatályos: 2026.01.08.

Konzervgyártó
368 óra (320+40+8)
Képzési program



BELÜGYMINISZTERIUM
**Társadalmi
Esélyteremtési
Főigazgatóság**



KÉPZÉSI PROGRAM

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

1. A képzési program

1.1.	A képzés megnevezése	Konzervgyártó	
1.2.	A szakmai oktatással megszerezhető részszakma megnevezése	Konzervgyártó	
1.3.	A részszakmához tartozó alapszakma neve és azonosító száma	Tartósítóipari késztermék-készítő 4 0721 05 16	
1.4.	Ágazat megnevezése	Élelmiszeripar	
1.5.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0721 Élelmiszergyártás	
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 a szakmai munkavégzés során az elvárt viselkedésmódokat, attitűdöket, valamint a meghatározott önállóságot és felelősségvállalást tanúsítja.	
1.7.	Az oktatás célcsoportja	Olyan hátrányos helyzetű, tankötelezettséget teljesített személyek, akik alacsony iskolai végzettségűek, nem rendelkeznek szakmai előképzettséggel vagy nem tudnak elhelyezkedni a meglévő végzettségükkel.	
1.8.	A részszakma legjellemzőbb FEOR száma	7112 Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, - tartósító 8111 Élelmiszer-, italgyártó gépkezelője	
1.9.	A részszakma besorolása	Európai Képesítési Keretrendszer szerint	3
		Magyar Képesítési Keretrendszer szerint	3
		Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint	3

1.10.	A képzés keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint munkaterület leírása	A konzervgyártó részszakmával 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-, baleset-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartja.
-------	---	---

2. A részszakma szakmai kimeneti követelményeinek leírása – a képzés során megszerezhető kompetenciák (a Képzési és Kimeneti Követelmények alapján):

S.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
2.1.	Alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) átvesz, 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.	Zöldség-konzerveket és gyümölcsbefőtteket készít.	Ismeri a zöldség-konzervek és gyümölcsbefőttek készítésének a 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.
2.3.	Többféle alapanyagot tartalmazó termékeket (lekvárok, szörpök), félkész termékeket (velők, pulpok) gyárt. Aszalással, szárítással készít	Ismeri a félkész termékek gyártást, felhasználásukat a lekvárok, szörpök előállításához. Ismeri az aszalványok, szárítmányok készítésének technológiáját.		

	termékeket. Zöldségfélét savanyítással tartósít.	Tudja a savanyított termékek előállításának módját.		
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 higiénéjével, munka-, és környezetvédelem mel, élelmiszer- biztonsággal, minőségirányítási rendszerek működtetésével kapcsolatos szabályokat betartja.
2.5.	A gyártás során keletkező melléktermékeket, hulladékokat szakszerűen kezeli.	Alkalmazói szinten ismeri a tartósítóiipari 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 elvárt ismeretek	Nem szükséges
3.7.	Egyéb feltételek	Betöltött tankötelezettségi kor. Jelentkezési lap kitöltése és aláírása, vagy online jelentkezés. Felvételi eljárásból való sikeres részvétel, amennyiben a finanszírozó előírja. 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 óraszámja

5.1.	Összes óraszám	368 óra
5.1.1	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma óraszámja	0 óra

6. A képzés legjellemzőbb munkaformájának meghatározása (egyéni felkészítés, vagy csoportos kontaktórák képzés, csoportos kontaktórák képzés távoktatásos elemekkel (maximum 20 % a távoktatás), vegyes képzés (20-50 % között a távoktatási elem) vagy távoktatás (50 % felett az egyéni haladás)) meghatározása

6.1.	A képzés javasolt formája	Csoportos kontaktórák képzés (szükség esetén online oktatás, távoktatás, egyéni felkészülés, egyéni konzultáció)
------	---------------------------	--

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

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

7./A) A tananyagegységek felsorolása

S.sz.	A tananyagegység és tematikai egységei	Óraszám. óra	Ebből kontaktórától eltérő beszámítható óraszám
7.1.	Kompetenciafejlesztés	40	0
7.2.	Bevezetés a digitális eszközök használatának alapjaiba	8	0
7.3.	A tartósítóipari termékkészítés alapjai	48	0
7.3.1.	A tartósítóipar kialakulása, jövőképe	2	0
7.3.2.	A tartósítóipar nyersanyagai és rendszerezése	5	0
7.3.3.	Segéd- és adalékanyagok	8	0
7.3.4.	A tartósítóipari gyártás műveletei	11	0
7.3.5.	Félkész és késztermékek	14	0
7.3.6.	Szakmai számítások	8	0
7.4.	Gyümölcskészítmények gyártása	98	0
7.4.1.	A gyümölcsök, mint tartósítóipari nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása	8	0
7.4.2.	Befőttek gyártása	14	0
7.4.3.	Gyorsfagyasztott gyümölcsök készítése	10	0
7.4.4.	Lekvárok gyártása	21	0
7.4.5.	Üdítőitalok, gyümölcsitalok, gyümölcslevek, gyümölcsszörpök készítése	21	0
7.4.6.	Aszalt gyümölcsök, különleges gyümölcskészítmények gyártása	20	0
7.4.7.	Szárzészta gyártása	4	0
7.5.	Zöldség- és főzelékkészítmények	98	0
7.5.1.	A zöldségek, mint tartósítóipari nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása	12	0
7.5.2.	Gyorsfagyasztott zöldséggészítmények	12	0
7.5.3.	Főzelékkonzervek	16	0
7.5.4.	Zöldségpürék, -levek	16	0
7.5.5.	Savanyúságok, saláták	20	0

S.sz.	A tananyagegység és tematikai egységei	Óraszám. óra	Ebből kon- taktórától eltérő beszámítható óraszám
7.5.6.	Zöldségzárítványok, különleges termékek készítése	22	0
7.6.	Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek	48	0
7.6.1.	Állati eredetű nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása	10	0
7.6.2.	Halkészítmények	15	0
7.6.3.	Készételek	13	0
7.6.4.	Húskonzervek gyártása	10	0
7.7.	Tartósítóipari gépek	18	0
7.7.1	Anyagmozgató berendezések	3	0
7.7.2.	Nyersanyag-előkészítés gépei	5	0
7.7.3.	A jellegformálás gépei, berendezései	2	0
7.7.4.	A tartósító műveletek gépi berendezései	3	0
7.7.5.	A befejező műveletek gépei	3	0
7.7.6.	A csomagolás gépei	2	0
7.8.	Munkabiztonság	10	0
7.8.1.	A baleset és a munkabaleset	3	0
7.8.2.	Munkaélettan	3	0
7.8.3.	A munkavállalók kötelezettségei és jogai	2	0
7.8.4.	Az egyéni (személyes) védelem	2	0
7.9.	Összesen:	368	0



7./B) Tananyagegység - A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

7.1.	Megnevezése	Kompeteciafejlesztés		
7.1.1.	Célja	A csoportnormák, szabályok, esetleges egyéni szerepek kialakítása, a tanulásban és munkagyakorlatokon eredményesen együttműködő csoport kialakítása. A szövegértés, a kézírás, a fogalmazókészség, a számolási készségek fejlesztése a szakmatanulás megalapozására.		
7.1.2.	Tananyagegység tematikai egységei/tartalma	Tematikai egység témakörei	Fogl. óra-száma	Ebből kontaktórától eltérő besz. órasz.
7.1.2.1.	Kommunikáció, csoportépítés	A közösségi szellem, egymás iránti bizalom, együttérzés erősítését elősegítő helyzet- és szituációs gyakorlatok. A közösség írott, íratlan szabályai, betartásuk szerepe a közösségben.	6	0
7.1.2.2.	Alapkompetencia fejlesztése	Olvasott szöveg megértése, olvasottak visszaadása saját megfogalmazásban. Az írásban vagy szóban kapott információ megértése, feldolgozása megadott szempontok alapján. A négy matematikai alpművelet alkalmazása az ezres számkörben, számológép használatával is. A sík és térbeli alakzatok felismerése. Kerület, terület és térfogat számítása. A hosszúság, terület, térfogat, tömeg mértékegységeinek átváltása. Egyszerű szöveges feladatokat megértése és megoldása.	34	0
7.1.3.	Terjedelme/foglalkozások száma összesen	40 óra		
7.1.4.	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma óraszám	0		
7.1.5.	Képzés módszerei kontaktórás munkaforma esetében	Előadás, magyarázat, tréning jellegű tevékenységek, feladatlap/tesztek kitöltése, szituációs módszerek, önálló, vagy kiscsoportos feladatmegoldás, egyéni munka.		
7.1.6.	Kontaktórától eltérő munkafarmák	-		

	esetében alkalmazott módszerek	
7.1.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	<p>A képzésben résztvevő a tananyagegység során aktívan részt vesz a tantermi munkában.</p> <p>A tananyagegység elvégzésének igazolása a haladási naplóban kerül rögzítésre.</p> <p>Sikeres tananyagegység zárásról a résztvevő kérésére igazolás állítható ki.</p>

7.2.	Megnevezése	Bevezetés a digitális eszközök használatának alapjaiba		
7.2.1.	Célja	A résztvevők ismerjék meg és legyenek képesek használni az alapvető infokommunikációs eszközöket (számítógép, okostelefon), valamint sajátítsák el az operációs rendszerek alapvető funkcióit, a fájlkezelés, az internet- és levelező rendszer használatának, valamint a digitális biztonság alapjainak ismeretét és alkalmazását a mindennapi életben és a munkavégzés során.		
7.2.2.	Tananyagegység tematikai egységei/tartalma	Tematikai egység témakörei	Fogl. óra-száma	Ebből kontaktórától eltérő besz. órasz.
7.2.2.1.	Infokommunikációs eszközök	Általános ismeretek az infokommunikációs eszközök működéséről (számítógép, tablet, okostelefon) – az infokommunikációs eszközök felépítése, indítása, belépés az eszközre, leállítás, újraindítás.	1	0
7.2.2.2.	Az operációs rendszerek funkciói	Különböző operációs rendszerek (Windows, Android, IOS) legfontosabb funkciói (fájlkezelés, csatlakozás az Internethez, különböző alkalmazások futtatása, felhasználói kezelés) Számítógép-beállítások, sűgó használata	1	0
7.2.2.3.	A fájlkezelés alapjai	Az asztal- és a fájlkezelés alapjai (mappa létrehozása, átnevezése, áthelyezése, törlése, fájl másolása, törlése, áthelyezése, átnevezése)	2	0
7.2.2.4.	Az Internet használata, levelező rendszer használata	Az Internet-használat biztonsági előírásai. A web-böngészés alapjai. A mindennapi web-böngészéssel kapcsolatos feladatok. Keresési technikák, módszerek. E-mail fiók létrehozása és használata: levelek rendszerezése, csatolt fájlok kezelése, levél küldés és fogadás.	3	0

		Egy levelező rendszer jellemzői, alkalmazása.		
7.2.2.5.	A digitális biztonság alapjai	Digitális biztonság és adatvédelem (biztonságos jelszavak létrehozása és kezelése, alapvető adatvédelmi beállítások ismerete).	1	0
7.2.3.	Terjedelme/foglalkozások száma összesen	8		
7.2.4.	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma óraszám	0		
7.2.5.	Képzés módszerei kontaktórák munkaforma esetében	Előadás, magyarázat, szemléltetés, önálló feladatmegoldás, számítógéppel támogatott tanulás.		
7.2.6.	Kontaktórától eltérő munkaformák esetében alkalmazott módszerek	0		
7.2.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzésben résztvevő a tananyagegység során aktívan részt vesz a tantermi munkában. A tananyagegység elvégzésének igazolása a haladási naplóban kerül rögzítésre. Sikeres tananyagegység zárásról a résztvevő kérésére igazolás állítható ki.		

7.3.	Megnevezése	A tartósítóipari termékkészítés alapjai		
7.3.1.	Célja	A képzésben résztvevők ismerjék meg a tartósítóipar tevékenységét és alapanyagait, sajátítsák el a gyártás során alkalmazott segéd- és járulékos anyagok jellemzőit, valamint a gyártási műveleteket. Képesse váljanak szakmai számítások alkalmazásával meghatározni a gyártáshoz szükséges anyagmennyiségeket, miközben fejlődik szakmai kompetenciájuk, elkötelezettségük és pozitív attitűdjük a szakma iránt.		
7.3.2.	Tananyagegység tematikai egységei	Tematikai egység témakörei	Fogl. óra-száma	Ebből kontaktórától eltérő besz. órasz.
7.3.2.1.	A tartósítóipar kialakulása, jövőképe	A tartósítóipar kialakulása, jelentősége A tartósítóipar tevékenységi területe és jelentősége kapcsolódása más élelmiszeripari ágazatokhoz A tartósítóipari termelés célja és jövőképe	2	0
7.3.2.2.	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)	5	0
7.3.2.3.	Segéd-adalékanyagok és	Az élelmiszer-tartósítóipar segéd- és adalékanyag fogalma, rendszerezése Ételkomponensek (kötőanyagok, keményítő, tejszór, növényi eredetű olajok, állati eredetű zsírok, természetes eredetű édesítőszer, só, fűszerek) Élelmiszer-adalékanyagok (színezékek, antioxidánsok, tartósítószer, állományjavító és módosító szer, savanyúságot szabályozó anyagok, aromaanyagok és ízfokozók, édesítőszer, csomósodást, tapadást gátlók, élelmiszer-adalékoldószer) Víz Technológiai segédanyagok (habzásgátlók, derítőanyagok,	8	0

		szűrőanyagok, csomagológázok) Csomagolás (alapfogalmak, követelmények a csomagolással szemben, csomagolóanyagok, -eszközök, a csomagolás segédanyagai) Tisztítás, fertőtlenítés (tisztítószer, fertőtlenítőszer)		
7.3.2.4.	A tartósítóipari gyártás műveletei	Előkészítő műveletek (mosás, száreltávolítás, csuszázás, magozás, magkiszűrés, héjeltávolítás, válogatás, osztályozás) Jellegformáló műveletek (aprítás, dúsító műveletek, lényerés, létisztítás, húzatas, bepárlás, felöntőlé-készítés, keverés, egyenlősítés, előfőzés, gőzölés, előmelegítés, főzés, sütés) Befejező műveletek (csomagoló- és tároló edényzet 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	11	0
7.3.2.5.	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, előnyei A félkész termékek gyártásához felhasznált adalékanyagok és csomagolóeszközök, azok előkészítése A gyümölcsökből előállított termékcsoportok (befőttek, gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények, lekvárok, üdítőitalok, gyümölcslevek, gyümölcszörpök, szárítmányok) és azok jellemzői A zöldségféléből előállított késztermékek rendszerezése (gyorsfagyasztott zöldségkészítmények, főzelékkonzervek, zöldségpürék, levek, savanyúságok, saláták,	14	0

		zöldségzárítmányok, különleges termékek), jellemző tulajdonságaik Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek (ételkészítmények, bébiételek, húskonzervek, krémek, halkészítmények)		
7.3.2.6.	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	8	0
7.3.3.	Terjedelme/foglalkozások száma összesen	48 óra		
7.3.4.	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma óraszám	0 óra		
7.3.5.	Szakmai oktatás módszerei kontaktórás munkaforma esetében	Előadás, magyarázat, szemléltetés, írásbeli felelet, feladatlap/tesztek kitöltése, a képzésben résztvevő kiselőadása, önálló, vagy kiscsoportos feladatmegoldás, egyéni munka.		
7.3.6.	Kontaktórától eltérő munkaformák esetében alkalmazott módszerek	-		
7.3.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzésben résztvevő a tananyagegység végén a tananyagban meghatározott készségek, képességek és ismeretek elsajátítási szintjéről 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	Gyümölcskészítmények gyártása		
7.4.1.	Célja	A képzésben résztvevők sajátítsák el a tartósított gyümölcskészítmények előállításához szükséges ismereteket, megismerjék a termékgyártás szakmai műveleteit és technológiai folyamatait, valamint a késztermékek rendszerét és minőségi követelményeit. Képesé váljanak olyan gyümölcskészítmények előállítására, amelyek megfelelnek az egészséges táplálkozás követelményeinek és az élelmiszerbiztonsági előírásoknak.		
7.4.2.	Tananyagegység tematikai egységei	Tematikai egység témakörei	Fogl. óra-száma	Ebből kontaktórától eltérő besz. órasz.
7.4.2.1.	A gyümölcsök, mint tartósítóiipari nyersanyagok, nyersanyagok előkészítése, feldolgozása	<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, (egyes 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>	8	0
7.4.2.2.	Befőttek gyártása	<p>A befőttek gyártásához felhasznált gyümölcsök jellemzői, követelmények a nyersanyaggal szemben, felhasznált adalékanyagok és segédanyagok</p> <p>A befőttek csoportosítása, minőségi követelményei 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</p>	14	0

		gyümölcsök: szamóca; héjas termésű gyümölcsök: dió) Különleges befőttek készítése (összetételük, nyersanyaguk, felöntőlevük szerint csoportosítva)		
7.4.2.3.	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)	10	0
7.4.2.4.	Lekvárok gyártása	A lekvárok gyártásához felhasznált nyersanyagok, azok követelményei és egyéb anyagok Szakmai számítás, az összetevők meghatározása Egyféle gyümölcsből készült gyümölcsízek gyártása, a műveletek jellemzői, kiemelve a főzés műveletét (főzet összeállítása, főzés végrehajtása) Termékek (szilvalekvár, vegyes gyümölcsíz, gyümölcsajtók) Darabos gyümölcsíz (dzsemek) jellemzői, csoportjai, felhasznált anyagok és azok előkészítése A pektin előkészítése, szakmai számítás Különleges lekvárféleségek gyártástechnológiája (csökkentett energiatartalmú készítmények, biokészítmények)	21	0

7.4.2.5.	Üdítőitalok, gyümölcsitalok, gyümölcslevek, gyümölcszörpök készítése	<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 Gyümölcszörpök alapanyagainak gyártástechnológiája, a zörpkészítés műveletei</p> <p>A gyümölcslevek készítéséhez szükséges szakmai számítások (összetevők meghatározása) Különleges gyümölcslevek gyártástechnológiája (csökkentett energiatartalmú készítmények, biokészítmények)</p>	21	0
7.4.2.6.	Aszalt gyümölcsök, különleges gyümölcskészítmények gyártása	<p>A felhasznált nyersanyagok és követelményeik, egyéb anyagok szerepe, alkalmazása</p> <p>Száritott termékek gyártásának általános technológiája Típustermékek előállítása (aszalt alma, aszalt szilva, aszalt csipkebogyó)</p> <p>Cukrozott gyümölcsök gyártástechnológiája, a termékcsoportok jellemzői</p> <p>Az alapanyagok előkészítése, cukrozás, kandírozás</p> <p>Szugát készítése</p> <p>A szükséges segédanyagok mennyiségének meghatározása</p>	20	0
7.4.2.7.	Szárzészta gyártása	<p>A felhasznált nyersanyagok és követelményeik, egyéb anyagok szerepe, alkalmazása</p> <p>A szárzészta rendszerzése</p> <p>A gépi és kézi zészta gyártás technológiája</p>	4	0
7.4.3.	Terjedelme/foglalkozások száma összesen	98 óra		

7.4.4.	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma óraszám	0
7.4.5.	Szakmai oktatás módszerei kontaktórási munkaforma esetében	Előadás, magyarázat, megbeszélés, szemléltetés, feladatlap/tesztek kitöltése, a képzésben résztvevő kiselőadása, szituációs módszerek, önálló, vagy kiscsoportos feladatmegoldás, egyéni munka, projektmunka, gyakorlati feladat.
7.4.6.	Kontaktórától eltérő munkaformák esetében alkalmazott módszerek	-
7.4.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzésben résztvevő a tananyagegység végén a tananyagban meghatározott készségek, képességek és ismeretek elsajátítási szintjéről gyakorlati formában ad számot A tananyagegység elvégzésének igazolása a haladási naplóban kerül rögzítésre. Sikeres tananyagegység zárásról a résztvevő kérésére igazolás állítható ki.

7.5.	Megnevezése	Zöldség- és főzelékkészítmények		
7.5.1.	Célja	A képzésben résztvevők ismerjék meg a tartósított zöldségkészítmények előállításához szükséges nyers- és segédanyagokat, sajátítsák el a termékgyártás szakmai műveleteit és technológiai folyamatát, valamint legyenek képesek felismerni és alkalmazni a késztermékek rendszerét és minőségi követelményeit.		
7.5.2.	Tananyagegység tematikai egységei	Tematikai egység témakörei	Fogl. óra-száma	Ebből kontaktórától eltérő besz. órasz.
7.5.2.1.	A zöldségek, mint tartósítóipari nyersanyagok, 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, az átvételi szempontok és módok elve.	12	0

		<p>Az átmeneti tárolás feltételei és az előfeldolgozási eljárások.</p> <p>A zöldségféléből előállított késztermékek rendszerezése, azok jellemző tulajdonságai.</p>		
7.5.2.2.	Gyorsfagyasztott zöldségkészítmények	<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>Termékkála:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gyorsfagyasztott darabos zöldségek (zöldborsó, zöldbab, karfiol, csemegekukorica, gyökérfélék, spárga, fejtett bab, hagymafélék, spárgatők, bimbóskel, lecsó stb.). - Gyorsfagyasztott zöldségpürék (paraj, sóska). 	12	0
7.5.2.3.	Főzelékkonzervek	<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>Termékkála:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Natúr főzelékkonzervek (zöldborsó, zöldbab, csemegekukorica, 	16	0

		gyökérkockák, gomba, finomfőzelék stb.), - Darabos konzervparadicsom (hámozott, hámozatlan, szeletelt, zúzott), - Paradicsomos készítmények (lecsófélék, paradicsomos gombák, TV-paprika).		
7.5.2.4.	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).	16	0
7.5.2.5.	Savanyúságok, saláták	A savanyúságok fogalma, biológiai értéke, csoportosítása. A késztermékek minőségi előírásai. 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	20	0

		<p>almapaprika, vágott vegyes savanyúság stb.)</p> <p>- Vegyi úton tartósított – ecetes – savanyúságok.</p> <p>A közvetlen technológia általános folyamata.</p> <p>Termékkála: ecetes uborka, ecetes cékla, ecetes paprika stb.</p> <p>A közvetett technológia műveletei.</p> <p>Termékek: hordós készítmények (uborka, paprika, zöldparadicsom stb.).</p> <p>A természetes savanyítással tartósított savanyúságok gyártásműveletei, az erjesztés és a folyamat alatti kezelés.</p> <p>Saláták jellemzése, speciális csomagolása, eltarthatósági feltételei.</p>		
7.5.2.6.	Zöldség-szárítmányok, különleges termékek készítése	<p>A szárítás célja.</p> <p>A szárított zöldségek jellemzése, élettani jelentősége, csoportosítása, minősége.</p> <p>A nyersanyagok technológiai követelményei.</p> <p>A felhasznált segéd- és csomagolóanyagok tulajdonságai, fajtái.</p> <p>A zöldségszárítmányok gyártási folyamata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A szárítás előtti műveletek: nyersanyag-előkészítés, - A szárítás művelete, - A szárítás utáni műveletek: a szárítmány utókezelése. <p>Termékkála:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Darabos zöldségszárítmányok (hagyma, gyökérfélék, paradicsom, cékla, pritaminpaprika stb.), - Morzsolt zöldség-szárítmányok (zöldséglevelek, levélzöldségek), - Szárított zöldségporok őrléssel porítva (fokhagyma, vöröshagyma), a fűszerpaprika és a porlasztva szárított zöldségporok (pl. paradicsom), - Különleges termékek: liofilizált zöldségkészítmények. 	22	0

7.5.3.	Terjedelme/foglalkozások száma összesen	98 óra
7.5.4.	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma óraszám	0 óra
7.5.5.	Szakmai oktatás módszerei kontaktórák munkaforma esetében	Előadás, magyarázat, megbeszélés, szemléltetés, feladatlap/tesztek kitöltése, a képzésben résztvevő kiselőadása, szituációs módszerek, önálló, vagy kiscsoportos feladatmegoldás, egyéni munka, projektmunka, gyakorlati feladat.
7.5.6.	Kontaktórától eltérő munkaformák esetében alkalmazott módszerek	-
7.5.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzésben résztvevő a tananyagegység végén a tananyagban meghatározott készségek, képességek és ismeretek elsajátítási szintjéről gyakorlati formában ad számot A tananyagegység elvégzésének igazolása a haladási naplóban kerül rögzítésre. Sikeres tananyagegység zárásról a résztvevő kérésére igazolás állítható ki.

7.6.	Megnevezése	Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek		
7.6.1.	Célja	A képzésben résztvevők megismerjék a felhasználásra kerülő nyersanyagok tulajdonságait a késztermék követelményeinek megfelelően, elsajátítsák a gyártás során alkalmazott technológiai műveletek célját, berendezéseit és működtetését. Ismerjék a késztermékek gyártástechnológiáját, beleértve a termékek jellemzőit, minőségi és nyersanyagkövetelményeit, valamint a gyártástechnológiai műveletek sorrendjét és berendezéseit. Képessé váljanak különböző késztermékcsoportok – ételkészítmények, húskonzervek és egyéb termékek – előállításának elméleti és gyakorlati megvalósítására.		
7.6.2.	Tananyagegység tematikai egységei	Tematikai egység témakörei	Fogl. óra-száma	Ebből kontaktórától eltérő besz. órasz.
7.6.2.1.	Állati eredetű nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása	<p>Állati eredetű nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése.</p> <p>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>	10	0
7.6.2.2.	Halkészítmények	<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, – Hőelvonással tartósított halak – Egyéb halkészítmények, (füstölt, sózott hal, szardellakészítmények). 	15	0

7.6.2.3.	Készételek	<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, paramétereik, 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. 	13	0
7.6.2.4.	Húskonzervek gyártása	<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. 	10	0
7.6.3.	Terjedelme/foglalkozások száma összesen	48 óra		
7.6.4.	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma óraszám	0 óra		
7.6.5.	Szakmai oktatás módszerei kontaktórás munkaforma esetében	Előadás, magyarázat, megbeszélés, szemléltetés, feladatlap/tesztek kitöltése, a képzésben résztvevő kiselőadása, szituációs módszerek, önálló, vagy kiscsoportos feladatmegoldás, egyéni munka, projektmunka, gyakorlati feladat.		
7.6.6.	Kontaktórától eltérő munkaformák esetében alkalmazott módszerek	-		

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

7.7.	Megnevezése	Tartósítóipari gépek		
7.7.1.	Célja	A képzésben résztvevők megismerjék a tartósítóiparban alkalmazott anyagmozgató, nyersanyag-előkészítő, jellegformáló, befejező, tartósító és csomagolási műveletek gépeit és berendezéseit. Ismerjék azok szerkezeti elemeit, felépítését, működési elvét, biztonságtechnikai előírásait, valamint a biztonságos üzemeltetés szabályait.		
7.7.2.	Tananyagegység tematikai egységei	Tematikai egység témakörei	Fogl. óra-száma	Ebből kontaktórától eltérő besz. órasz.
7.7.2.1.	Anyagmozgató berendezések	<p>A nyersanyagok üzemben belüli mozgását végző gépek: konténerürítők.</p> <p>Vízszintes irányú anyagmozgatás:</p> <ul style="list-style-type: none"> - szállítószalagok és szállítócsigák; - gumi- vagy műanyag hevederes, talpas és térbeli talpas görgőpályák. <p>Függőleges irányú anyagmozgatás:</p> <ul style="list-style-type: none"> - hattyúnyak elevátor, - dobozemelő berendezések, - súrlódó és mágneses függőpályák, - egysínű futódaru (futómacska), - a folyadék szállítás berendezései. 	3	0
7.7.2.2.	Nyersanyag-előkészítés gépei	<p>A mosás gépi berendezései (kefés rendszerű, légbefúvásos, flotációs, lágytermékmosó, parajmosó, paradicsomáztató és -mosó).</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 őszibarackfelező és - 	5	0

		<p>magozó, univerzális magozógép, magozó-áttörő, étkezési paprika magház-eltávolítója, borsócséplő gép).</p> <p>Osztályozógépek (méret szerinti hengeres osztályozók, zöldborsó és gyümölcsoztályozó, kaszkád rendszerű zöldborsó-osztályozó, huzalos osztályozógép, láncpályás uborka-osztályozó; szín szerint osztályozók).</p> <p>Az aprítás gépei és a zúzógépek (darabolás: káposztaszeletelő, főzelékvágó és -kockázógép, szeletelő-kockázó gép, zöldbabvég-levágó, fűrtbontó egység, zöldbabdaraboló; zúzógépek: almamaró, fésűs zúzó, kalapácsos zúzó).</p>		
7.7.2.3.	A jellegformálás gépei, berendezései	<p>Homogenizátorok (dugattyús).</p> <p>Áttörőgépek, passzírozók (centrifugál áttörő, magozó-áttörő).</p> <p>Húzatás.</p> <p>Gyümölcsprésék (szakaszos: csomagprés, fekvőkosaras prés, hidraulikus prés, csigás prés)</p> <p>Szűrőgépek (táskás szűrők, keretes szűrők, lapszűrők).</p> <p>Centrifugák.</p> <p>Főzőüstök, előfőzők (duplikátor, keverős duplikátor, serleges előfőző, csigás előfőző).</p> <p>Hőcserélők.</p>	2	0
7.7.2.4.	A tartósító műveletek gépi berendezései	<p>A hőkezelés gépi berendezései (pasztorkád, alagútpasztör).</p> <p>Sterilezőberendezések (autokláv, fekvő, kosaras sterilizáló, forgódobos sterilizáló,</p>	3	0

		<p>folyamatos üzemű hidrosztatikus sterilizáló, osztott hidrosztatikus sterilizáló).</p> <p>Bepárlás, besűrités (kettős köpenyű gömbvákuum, csöves bepárló készülékek).</p> <p>CIP tisztítási rendszer.</p> <p>Szárítók (Schilde típusú tálcás szárítók, alagútszárítók, szalagszárítók).</p> <p>Hűtés (kontakt hűtők, léghűtők, helyiségek hűtése, csendes hűtés, légcirkulációs hűtés).</p> <p>Fagyasztó berendezések (szakaszos gyorsfagyasztó alagút, szalagos gyorsfagyasztó, fluidizációs fagyasztó berendezések).</p>		
7.7.2.5.	A befejező műveletek gépei	<p>Töltőgépek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Üvegzáró gépek (üvegzáró szerkezet és üvegzáró gépek).</p> <p>A palackzárás gépei (koronazáró gép).</p> <p>Dobozzáró gépek (fémdobozzárás: automatikus dobozzáró, forgódobozos, állódobozos dobozzáró automata, különleges zárógépek, vákuumos zárógépek).</p> <p>Egységgrakomány-bontó (depalettázó), dobozóblító, üvegöblítő, palackmosó.</p>	3	0

7.7.2.6.	A csomagolás gépei	A raktári csomagolás gépei. Palettázógépek, raktári csomagológépek, címkézők (üveg-, doboz- és palackcímkéző, kartonba rakó, kartondoboz-leragasztó, övezőcsomagoló, kartondoboz-palettázó, zsugorfóliával csomagoló). Egységakománny-rögzítő gépek, berendezések.	2	0
7.7.3.	Terjedelme/foglalkozások száma összesen	18 óra		
7.7.4.	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma óraszám	0 óra		
7.7.5.	Szakmai oktatás módszerei kontaktórás munkaforma esetében	Előadás, magyarázat, szemléltetés, feladatlap/tesztek kitöltése, a képzésben résztvevő kiselőadása, szituációs módszerek, önálló, vagy kiscsoportos feladatmegoldás, egyéni munka, projektmunka.		
7.7.6.	Kontaktórától eltérő munkaformák esetében alkalmazott módszerek	-		
7.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzésben résztvevő a tananyagegység végén a tananyagban meghatározott készségek, képességek és ismeretek elsajátítási szintjéről szóbeli formában ad számot A tananyagegység elvégzésének igazolása a haladási naplóban kerül rögzítésre. Sikeres tananyagegység zárásról a résztvevő kérésére igazolás állítható ki.		

7.8.	Megnevezése	Munkabiztonság		
7.8.1.	Célja	A képzésben résztvevők megismerjék a biztonságos munkavégzés szabályait, a munkakörülményeket és a lehetséges veszélyforrásokat, valamint elsajátítsák azok felismerését és megszüntetését. Képesse váljanak a nem kívánt események megelőzésére, hogy munkájukat biztonságban, sérülésektől és egészségkárosodástól mentesen végezhessék, az előírásoknak megfelelően.		
7.8.2.	Tananyagegység tematikai egységei	Tematikai egység témakörei	Fogl. óra-száma	Ebből kontaktórától eltérő besz. órasz.
7.8.2.1.	A baleset és a munkabaleset	A munkabiztonság feladata. Veszélyforrások. A baleset és a munkabaleset fogalma. A baleset kivizsgálása. Foglalkozás-egészségügyi hatások.	3	0
7.8.2.2.	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.	3	0
7.8.2.3.	A munkavállalók kötelezettségei és jogai	A magatartási szabályok, követelmények ismerete. Orvosi alkalmassági vizsgálatok. A munkavédelmi ismeretek elsajátítása.	2	0
7.8.2.4.	Az egyéni (személyes) védelem	Egyéni (személyes) védelem. Egyéni (személyi) védő felszerelések.	2	0
7.8.3.	Terjedelme/foglalkozások száma összesen	10 óra		
7.8.4.	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma óraszám	0 óra		

7.8.5.	Szakmai oktatás módszerei kontaktórási munkaforma esetében	Előadás, magyarázat, megbeszélés, szemléltetés, írásbeli felelet, feladatlap/tesztek kitöltése, a képzésben résztvevő kiselőadása, szituációs módszerek, önálló, vagy kiscsoportos feladatmegoldás, egyéni munka, projektmunka, gyakorlati feladat.
7.8.6.	Kontaktórástól eltérő munkaformák esetében alkalmazott módszerek	-
7.8.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzésben résztvevő a tananyagegység végén a tananyagban meghatározott készségek, képességek és ismeretek elsajátítási szintjéről 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) <i>(csak kontaktórási oktatásnál)</i>	20
------	---	----

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 összegző értékelés történik az alábbiak szerint.	
A számonkérés formája	Szóbeli/gyakorlati tananyagegység-záró
A tananyagegység zárásának ütemezése	A tananyagegység végén történik.
A tananyagegység zárásának helyszíne	A képzési program 11.2 pontjában feltüntetett tárgyi feltételeknek és a tananyagegység-záró formájának megfelelő helyszínen.
A tananyagegységet lezáró tevékenység tartalma	A tananyagegységben meghatározott készségek, képességek és ismeretek elsajátítását mérő gyakorlati és szóbeli tevékenység, melyet a képző állít össze az oktatók segítségével.
Megszerezhető minősítés	Megfelelt, illetve Nem felelt meg
Megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek	Megfelelt: legalább 40 % -ot elérő teljesítmény Nem felelt meg: 40 % alatti teljesítmény
Sikertelen teljesítés következménye	A tananyagegység zárásának ismétlése (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/gyakorlati feladatait a képesítési és kimeneti követelményekkel összhangban az oktató segítségével a szakmai oktatást folytató intézmény állítja össze, szervezi és bonyolítja le.

Tananyagegységeket záró tevékenységek	<p>A tartósítóipari termékkészítés alapjai tananyagegységben szóbeli tananyagegység-záró</p> <p>Gyümölcskészítmények gyártása tananyagegységben gyakorlati tananyagegység-záró</p> <p>Zöldség- és főzelékkészítmények tananyagegységben gyakorlati tananyagegység-záró</p> <p>Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek tananyagegységben gyakorlati tananyagegység-záró</p> <p>Tartósítóipari gépek tananyagegységben szóbeli tananyagegység-záró</p> <p>Munkabiztonság tananyagegységben szóbeli tananyagegység-záró</p>
A tananyagegységek zárásának dokumentálása	<p>A tananyagegység záró értékelések időtartama a szakmai oktatási alkalmak időkeretét terhelik.</p> <p>Szóbeli záró értékelés dokumentációja:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a Képzési – haladási naplóban található dokumentum. - szóbeli záró értékelés tételsor - a vizsgázó által kitöltött, a felkészüléshez használt információ-tartalom vázlat <p>Gyakorlati záró értékelés dokumentációja:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a Képzési – haladási naplóban található dokumentum. - gyakorlati záró értékelés tételsor <p>A záró értékelés kitöltött dokumentációjának helye:</p> <ul style="list-style-type: none"> - képzési dosszié
9.3. Előzetesen megszerzett tudás beszámítása, előzetes tudásmérés (diagnosztikus értékelés)	
Az előzetesen megszerzett tudás beszámítása, előzetes tudásmérés módja	<p>A szakmai oktatásra jelentkezők kérése alapján elvégezzük az alábbi tevékenységeket:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Felmentés csak a teljes tananyagegység látogatása alól adható.</p>
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 vizgabizottság tagjaival:

- konzervipari nyersanyagot vesz át mennyiségi és minőségi szempontok szerint,
- elvégez 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, előfőzők, hőközlő berendezések, bepárlás gépei, szárítás hűtőkamrák, fagyasztószekrények.

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

HACCP rendszer működtetését szolgáló eszközök, berendezések: speciális kézmosó „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 tananyagegység-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 (pl. élelmiszeripari technikus) 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)	Világos, jól szellőző, létszámnak megfelelő méretű biztonságos tanterem és/vagy gyakorló hely, mellékhelyiség (WC, mosdó) Létszámnak megfelelő bútorzat, asztalok és székek Tábla, projektor, számítógép Számítógépekkel ellátott oktatóterem Szakmai oktatáshoz: - 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

		<ul style="list-style-type: none"> - munkabiztonsági eszközök, felszerelések: védőruha, lánckesztyű - előkészítő műveletek gépei: <ul style="list-style-type: none"> • nyersanyag mosógépek • válogató, osztályozó berendezések • hámozás, száreltávolítás, magozás, tisztítás gépei - jellegformáló műveletek gépei: <ul style="list-style-type: none"> • aprítás, szeletelés, darabolás, zúzás gépei • daraboló gépek, homogénező berendezések, áttörő gépek, préselés gépei, ülepítők, centrifugák, szűrés berendezései, keverés berendezései - befejező műveletek gépei: <ul style="list-style-type: none"> • töltés gépei, zárás gépei, üveg és doboz mosógépek és palettázók - hőkezelő berendezések <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Munkaruha és védőfelszerelés a gyakorlati helyszín követelményeinek megfelelően (kesztyű, hajháló, kötény, munkavédelmi lábbeli)</p>
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	Nem releváns
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.
Felnőttképzési engedélyszáma	E/2020/000121
Fejlesztő munkatárs(ak):	Dél-Alföldi Társadalmi Esélyteremtési Igazgatóság munkatársai

Kijelentem, hogy:

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

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, 2026. 01. 08.



.....
Dr. Horváth János Sándor
főigazgató

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	
Az előzetes minősítés időpontja:	
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	
Felnőttképzési szakértő aláírása:	

Szakértői vélemény

A képzési program megnevezése: **Konzervgyártó - Kompetenciafejlesztés, Bevezetés a digitális eszközök használatának alapjaiba**

Felnőttképző megnevezése: **Társadalmi Esélyteremtési Főigazgatóság**

Felnőttképző engedélyszáma: **E/2020/000121**

Szakértői megállapítások:

Az előzetes minősítés során megállapítom, hogy a képzési program tartalma megfelel a 2013. évi LXXVII. felnőttképzési törvénynek, a 2019. évi LXXX. szakképzési törvénynek és a vonatkozó végrehajtási kormányrendeleteknek.

A képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetőek a programban megjelölt kompetenciák a képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módszerekkel.

A részszakmára felkészítő szakma oktatására vonatkozó képzési program szakmai tartalmában és módszereiben megfelel a szakképzésért felelős miniszter által kiadott képzési és kimeneti követelményeknek.

A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.

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

Minősítés helye: *Töt,*

Minősítés dátuma: *2025. 12. 18.*

TSZ/2025/000017

Szakértői nyilvántartási szám

SZÖVE HAJNALKA

Szakértő neve

[Handwritten signature]

Szakértő aláírása