



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

53 6207 02 GYÜMÖLCSSTERMESZTŐ ÉS -FELDOLGOZÓ SZAKTECHNIKUS

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

FRUIT PRODUCTION AND PROCESSING TECHNICIAN
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- gyümölcsstermesztő és/vagy a gyümölcsfeldolgozásra szakosított feldolgozó élelmiszeripari üzemben ágazatvezetői, üzemvezetői, műszakvezetői, önálló vállalkozói feladatokat ellátni;
- a gyümölcsstermesztés területén ültetvénylétesítést tervezni, telepítést kivitelezni, ültetvényt üzemeltetni, a termesztéstechnológia munkafolyamatait megszervezni, irányítani, ellenőrizni, végezni;
- a gyümölcsfeldolgozás területén:
 - = technológiai munkafolyamatokat tervezni, gyártási technológiák munkafolyamatait megszervezni, irányítani, ellenőrizni,
 - = gyümölcsalapú félkész és késztermékeket gyártani, termékminősítést végezni.
- a tevékenység végzéséhez szükséges gépeket, eszközöket, berendezéseket, anyagokat szakszerűen használni, működtetni és karbantartani.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

3124 Mezőgazdasági technikus (Gyümölcsstermesztő és -feldolgozó szaktechnikus)

(*) Megjegyzések:

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják:

„93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications” (93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átlát-hatóságáról), „Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates” (96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Állásfoglalás a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról), „Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers” (2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanulók, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közösségen belüli mobilitására).

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknél az FVM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság.</p>																												
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 53 érettségi vizsgához és meghatározott szakmai előképzettséghez kötött szakképesítések</p> <p>ISCED97 kód: 4CV</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Ötfokú:</td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 5%;">jeles</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> <td>jó</td> </tr> <tr> <td></td> <td>3</td> <td>közepes</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2</td> <td>elégséges</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>elégtelen</td> </tr> </table> <p>A szakképzés befejezése után szakmai vizsga A szakmai vizsga részei: - Szakmai elmélet - Szakmai gyakorlat</p> <p>Az eredményes szakmai vizsgához szakmai elméletből és szakmai gyakorlatból az elégséges osztályzatot el kell érni.</p>	Ötfokú:	5	jeles		4	jó		3	közepes		2	elégséges		1	elégtelen													
Ötfokú:	5	jeles																											
	4	jó																											
	3	közepes																											
	2	elégséges																											
	1	elégtelen																											
<p>A bizonyítvány sorozatjele:</p> <p>PT K</p> <p>sorszám: 123456</p> <p>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.09.14</p>	<p>Szakmai elméleti és gyakorlati tantárgyak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <p>1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Komplex (szakmai elméleti tantárgyak)</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Írásbeli vizsga érdemjegye</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Komplex (gyümölcsstermesztési ismeretek, gyümölcs-feldolgozási ismeretek, munka-, környezet- és tűzvédelem, műszaki ismeretek, gazdálkodási és szervezési ismeretek)</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai elmélet osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A gyakorlati vizsga tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Komplex (műszerek, laboratóriumi eszközök használata, felismerés és meghatározás)</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Gyümölcsstermesztési ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Gyümölcs-feldolgozási ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Műszaki ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szervezési ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai gyakorlat osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Komplex (szakmai elméleti tantárgyak)	5	Írásbeli vizsga érdemjegye	5	A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Komplex (gyümölcsstermesztési ismeretek, gyümölcs-feldolgozási ismeretek, munka-, környezet- és tűzvédelem, műszaki ismeretek, gazdálkodási és szervezési ismeretek)	5	Szakmai elmélet osztályzata	5	2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése		A gyakorlati vizsga tantárgyai		Komplex (műszerek, laboratóriumi eszközök használata, felismerés és meghatározás)	5	Gyümölcsstermesztési ismeretek	5	Gyümölcs-feldolgozási ismeretek	5	Műszaki ismeretek	5	Szervezési ismeretek	5	Szakmai gyakorlat osztályzata	5
Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai																													
Komplex (szakmai elméleti tantárgyak)	5																												
Írásbeli vizsga érdemjegye	5																												
A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai																													
Komplex (gyümölcsstermesztési ismeretek, gyümölcs-feldolgozási ismeretek, munka-, környezet- és tűzvédelem, műszaki ismeretek, gazdálkodási és szervezési ismeretek)	5																												
Szakmai elmélet osztályzata	5																												
2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése																													
A gyakorlati vizsga tantárgyai																													
Komplex (műszerek, laboratóriumi eszközök használata, felismerés és meghatározás)	5																												
Gyümölcsstermesztési ismeretek	5																												
Gyümölcs-feldolgozási ismeretek	5																												
Műszaki ismeretek	5																												
Szervezési ismeretek	5																												
Szakmai gyakorlat osztályzata	5																												
<p>Tovább lépés az oktatás/képzés következő szintjére</p> <p>felsőfokú oktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																												
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ (akkreditált program lajstromszáma)</p>																													
<p>Jogi alap</p> <p>1993. évi LXXVI. törvény a szakképzésről, 27/2001. (VII. 27.) OM rendelet az Országos Képzési Jegyzékről szóló 7/1993. (XII. 30.) MüM rendelet módosításáról, 26/2001. (VII. 27.) OM rendelet a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről, 64/1994. (XII. 15.) FM rendelet a szakmai követelmények kiadásáról.</p>																													

6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

A szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékában %	Időtartam (órák/hetek/hónapok/évek)
Iskolai/képző központ alapú	Elmélet: 50 % Gyakorlat: 50 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		1000 óra

Belépési követelmények:

- érettségi vizsga,
- szakmai előképzettség

További információk:

KÖTELEZŐ SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGYAK

Élelmiszerkémia, higiénia, mikrobiológia	100 óra
Műszaki ismeretek	100 óra
Gyümölcsstermesztési ismeretek	100 óra
Gyümölcsfaiskola	100 óra
Gyümölcs-feldolgozási ismeretek	100 óra
Munka-, környezet és tűzvédelem	100 óra
Alkalmazott számítástechnika	100 óra
Gazdálkodási és szervezési ismeretek	100 óra
Európai uniós ismeretek	100 óra

KÖTELEZŐ SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGYAK

Élelmiszerkémia, higiénia, mikrobiológia	100 óra
Műszaki ismeretek	100 óra
Gyümölcsstermesztési ismeretek	100 óra
Gyümölcsfaiskola	100 óra
Gyümölcs-feldolgozási ismeretek	100 óra
Alkalmazott számítástechnika	100 óra
Gazdálkodási és szervezési ismeretek	100 óra

További információ (beleértve a nemzeti minősítési módszer leírását):

A minősítő rendszer alapja az egységes szempontok és felépítés szerint összeállított, jogszabályban kiadott szakmai és vizsgakövetelmény, amely tartalmazza a következőket:

- a szakképesítés OKJ-ben szereplő azonosító számát, megnevezését és a hozzárendelt FEOR számot,
- a képzés megkezdéséhez szükséges iskolai és szakmai előképzettséget, a pályaalkalmassági, illetve szakmai alkalmassági követelményeket, valamint az előírt gyakorlatot,
- a szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb foglalkozást, tevékenységet, valamint a munkaterület rövid leírását, a rokon szakképesítések felsorolását,
- a szakképesítés megszerzéséhez szükséges képzés időtartamát, a maximális óraszámot, az elméleti és gyakorlati képzési idő arányát, szakképző iskolában a szakképzési évfolyamok számát, a szakmai alapképzés időtartamát, a gyakorlati képzés eredményességét mérő szintvizsga szervezésének lehetőségét,
- a szakképesítés szakmai követelményeit,
- a szakmai vizsgáztatással kapcsolatos követelményeket.

A szakmai és vizsgakövetelményt az Országos Képzési Jegyzék szakmacsoportos bizottságai és az Országos Szakképzési Tanács minősíti, melyet követően jogszabályban kerül kiadásra.

A szakmai és vizsgakövetelmények elérhetősége: <http://www.nive.hu>

Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kitöltési útmutató alapján került elkészítésre.

Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2023.09.14

P. H.