



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

31-541-20 Savanyító

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Acidifying professional
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni;
- különböző tartósítási módokkal savanyítani;
- a gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni;
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani;
- üzem vízés energia-gazdálkodását megszervezni;
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni;
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni;
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

7112 Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó (Káposztasavanyító)
7112 Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó (Savanyító)
7112 Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó (Zöldségfeldolgozó)
8111 Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője (Konzervipari nyersanyag feldolgozó)
8111 Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője (Konzervpasztörizáló)

(*) 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 Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknél az FM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság.</p>												
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 31 alsó középfokú részszakképesítés, amely alapfokú iskolai végzettségre vagy a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott bemeneti elméleti és gyakorlati tudáselemekre (a továbbiakban: bemeneti kompetencia) épül, iskolarendszeren kívüli szakképzésben, a speciális szakiskolai képzésben, illetve HÍD II. programban szerezhető meg</p> <p>ISCED2011 kód: 3</p> <p>MKKR szint: 3</p> <p>EKKR szint: 3</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p>												
<p>A bizonyítvány sorozatjele: PT K</p> <p>sorszama: 123456</p> <p>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.10.02</p>	<p>A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyben</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Szóbeli</td> <td style="width: 50%;">Savanyúság gyártása és gépei</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Savanyúsággyártás</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">70.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Szóbeli	Savanyúság gyártása és gépei	5	30.00	Gyakorlati	Savanyúsággyártás	5	70.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
Szóbeli	Savanyúság gyártása és gépei	5	30.00										
Gyakorlati	Savanyúsággyártás	5	70.00										
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5											
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p> <p>középfokú oktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>												
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p>													
<p>Jogi alap</p> <p>2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 25/2014. (VIII. 26.) NGM rendeletben kiadott szakmai és vizsgakövetelmény.</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: 30 % Gyakorlat: 70 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		360 óra
Belépési követelmények: <ul style="list-style-type: none">- alapkülső iskolai végzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése- iskolai előképzettség hiányában az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában- egészségügyi alkalmasság szükséges		
Szakmai követelmény modulok: 11623-16 Savanyúságok készítése 10890-16 Élelmiszeripari vállalkozások működtetése		
Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kiegészítő útmutató alapján került elkészítésre.		
Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – http://nrk.nive.hu		
A vizsgaszervező vezetője: Kiállítás dátuma: 2023.10.02		P. H.