

**1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)**

5 0721 05 15 Tartósítóiipari technikus

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

- a tartósító üzemekben önállóan vagy mérnöki irányítással részt venni az élelmiszer-alapanyagok minősítésében, mennyiségi átvételében, osztályozásában, feldolgozásában, tartósításában, csomagolásában, tárolásában;
- fejleszteni az alkalmazott tartósítóiipari technológiákat (sterilizálás, pasztörizálás, fagyasztás, szárítás), hogy széles termékválasztékot tudjon biztosítani a fogyasztóknak;
- laboratóriumban vizsgálni a tartósítóiipari alapanyagok, késztermékek minőségét, mennyiségét;
- a termék-előállítás szervezését, irányítását, a technológiák pontos, minőségi elvárásoknak megfelelő megvalósítását végezni;
- részt venni a minőségbiztosítási rendszerek kialakításában, működtetésében;
- a munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz-, munka- és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartására és betartatására.

4. AZ OKLEVÉL TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

3113 Élelmiszer-ipari technikus
3623 Gyümölcsfelvásárló
3623 Zöldség, gyümölcs beszerző
7112 Gombaválogató
7112 Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító
7112 Gyümölcsstartósító
7112 Gyümölcsfeldolgozó
7112 Gyümölcsléfejtő
7112 Gyümölcsválogató, osztályozó
7112 Káposztasavanyító
7112 Mustárfeldolgozó
7112 Paprikamolnár
7112 Savanyító
7112 Szőlőválogató, -osztályozó
7112 Zöldség szárító
7112 Zöldség tartósító
7112 Zöldségfeldolgozó
7112 Zöldségválogató, osztályozó
8111 Élelmiszer-, italgyártógép kezelője
8325 Csomagoló-, palackozó- és címkézógép kezelője

(*) Megjegyzések:

¹ Eredeti nyelven. | ² A megnevezés fordítása tájékoztató jellegű. | ³ Szükség esetén kitöltendő. Az oklevél-kiegészítő és a szakmai bizonyítvány-kiegészítő további információkat nyújt a végzettségről, és önmagában nem rendelkezik jogi státusszal. A formátum a készségekre és képezésekre vonatkozó jobb szolgáltatások nyújtásának közös keretéről (Europass) szóló Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/646 (2018. április 18.) határozatán és a 2241/2004 / EK határozat hatályon kívül helyezéséről szóló dokumentumon alapul.

©Európai Unió, 2002-2020 | europass.cedefop.europa.eu ©

5. AZ OKLEVÉL HIVATALOS ALAPJA

<p>Az oklevelet kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>Az oklevél elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>																		
<p>Az oklevél szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>MKKR szint: 5</p> <p>EKKR szint: 5</p> <p>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 6</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p> <p>Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése, vagy a beszámított előzetes tudás már magába foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. A szakmai vizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése. Amennyiben ágazati alapvizsgát kell tennie a hallgatónak, akkor az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal szükséges beszámítani: A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: 10%, Szakmai vizsga: 90%</p>																		
<p>Az oklevél sorozatjele: CXK A</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>Az oklevél kiállításának időpontja: 2023.12.07</p>	<p>Az ágazati alapvizsga és a szakmai vizsga elméleti és gyakorlati tantárgyainak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Szakmai vizsga</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">központi interaktív</td> </tr> <tr> <td>Tartósítóiipari termék készítési ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">projektfeladat</td> </tr> <tr> <td>Tartósítóiipari termékkészítés</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> <tr> <td>A szakmai vizsga eredménye százalékban</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td>A szakmai vizsga eredménye osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette		Szakmai vizsga		központi interaktív		Tartósítóiipari termék készítési ismeretek	5	projektfeladat		Tartósítóiipari termékkészítés	5			A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%	A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5
Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette																			
Szakmai vizsga																			
központi interaktív																			
Tartósítóiipari termék készítési ismeretek	5																		
projektfeladat																			
Tartósítóiipari termékkészítés	5																		
A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%																		
A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5																		
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																		
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p>																			
<p>Jogi alap</p> <p>12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról, 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről.</p>																			

6. AZ OKLEVÉL MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

Az ágazati alapképzés és a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program óraszám megoszlása
Teljes képzési idő	2148 óra

Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
- Iskolai előképzettség: Érettségire épülő képzés esetén: érettségi végzettség
- Foglalkozáségségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

További információk:

SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

Élelmiszervizsgálat	12 óra
Alapozó gyakorlat	12 óra
Munkavédelem és higiénia	12 óra
Álágazati specializáció	12 óra
Gyümölcskészítmények gyártása	12 óra
Zöldség- és főzelékkészítmények	12 óra
Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek	12 óra
Tartósítóipari gépek	12 óra
Szakmai élelmiszervizsgálatok	12 óra
Portfólió	12 óra

SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

Munkavállalói ismeretek	12 óra
Munkavállalói idegen nyelv	12 óra
Élelmiszertudomány	12 óra
Műszaki alapismeretek	12 óra
Munkavédelem és higiénia	12 óra
Tartósítóipari termékkészítés alapjai	12 óra
Gyümölcskészítmények gyártása	12 óra
Zöldség- és főzelékkészítmények	12 óra
Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek	12 óra
Tartósítóipari gépek	12 óra
Szakmai élelmiszervizsgálatok	12 óra
Élelmiszertudomány	12 óra
Táplálkozás-élettan	12 óra
Mikrobiológia	12 óra
Minőségbiztosítás és élelmiszerbiztonság	12 óra
Munkabiztonság	12 óra
Portfólió	12 óra
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	12 óra
Egybefüggő szakmai gyakorlat	160 óra
Összesen	496 óra

A Képzési és Kimeneti Követelmények és a Programtervek elérhetősége: <https://ikk.hu>
 Jelen oklevél-kiegészítő A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet alapján került kidolgozásra.

Nemzeti Referencia Pont: Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal: <https://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:
 Kiállítás dátuma: 2023.12.07

P. H.