

**1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)**

4 0721 05 16 Tatósítóiparitermék-készítő

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

- a tartósító üzemekben szakmai felügyelet mellett végezni az élelmiszer-alapanyagok minősítését, mennyiségi átvételét, osztályozását, feldolgozását, tartósítását, csomagolását, tárolását;
- alkalmazni a HACCP rendszer előírásait;
- tartósítóműveleteket végezni (sterilizálás, pasztörizálás, fagyasztás, szárítás), hogy széles termékpalettát tudjon kínálni a fogyasztóknak;
- egyszerű gyártásközi vizsgálatokat végezni;
- betartani a munka- és környezetvédelmi, valamint a higiéniai előírásokat;
- a zöldség-gyümölcsfeldolgozás, hűtőipari feldolgozás, hús- és készételgyártás (tartósítás) műveleteinek szakszerű, gazdaságos végrehajtására;
- a munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz-, munka- és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartására és betartatására.

**4. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK
KÖRE**

3623 Gyümölcsfelvásárló
3623 Zöldség, gyümölcs beszerző
7112 Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító
7112 Gyümölcstartósító
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
7112 Gombaválogató
8111 Élelmiszer-, italgépjármű kezelője
8325 Csomagoló-, palackozó- és címkézőgép 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. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p>A szakmai bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A szakmai bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>																
<p>A szakmai bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>MKKR szint: 4</p> <p>EKKR szint: 4</p> <p>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 4</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>A szakmai bizonyítvány sorozatjele: CXK A</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>A szakmai bizonyítvány 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%;"> <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">központi interaktív</td> </tr> <tr> <td>Tartósítóiipari termék gyártási, minősítési ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">projektfeladat</td> </tr> <tr> <td>Tartósítóiipari termék gyártása, minősítése</td> <td style="text-align: center;">5</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 gyártási, minősítési ismeretek	5	projektfeladat		Tartósítóiipari termék gyártása, minősítése	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 gyártási, minősítési ismeretek	5																
projektfeladat																	
Tartósítóiipari termék gyártása, minősítése	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. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

Az ágazati alapképzés és a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program óraszám megoszlása
Teljes képzési idő	2098 óra

Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
- Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

További információk:

SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

	ÓRASZÁMOK
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
Tartósítóiipari gépek	12 óra

SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

	ÓRASZÁMOK
Munkavállalói ismeretek	12 óra
Munkavállalói idegen nyelv	12 óra
Élelmiszerismeret	12 óra
Műszaki alapismeretek	12 óra
Munkavédelem és higiénia	12 óra
Tartósítóiipari termékkészítés alapjai	12 óra
Gyümölcskészítmények gyártása	12 óra
Zöldség- és főzelékkészítmények	12 óra
Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek	12 óra
Tartósítóiipari gépek	12 óra
Munkabiztonság	12 óra
Mikrobiológia és táplálkozás élettan	12 óra
Minőségbiztosítás és élelmiszerbiztonság	12 óra
Portfólió	12 óra
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	12 óra
Egybefüggő szakmai gyakorlat	160 óra
Összesen	436 óra

A Képzési és Kimeneti Követelmények és a Programtervek elérhetősége: <https://ikk.hu>

Jelen szakmai bizonyítvány-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.