

KÉPZÉSI PROGRAM

1. Alapadatok

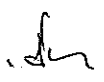

1.1.	Képzés megnevezése	Konzervgyártó
1.2.	Szaktájékoztató száma (ha releváns)	4 0721 0516
1.3.	Programkövetelmény azonosítójának megnevezése és száma (ha releváns)	-
1.4.	Jogszabály alapján folytatott képzés esetén a meghatározó jogszabály (ha releváns)	-
1.5.	A képzés célja	A képzésben résztvevő sajátítsa el a konzervgyártáshoz szükséges elméleti ismereteket, gyakorlati kompetenciákat, melyek birtokában képessé válik feladatai önálló ellátására.
1.6.	A képzés célcsoportja	A bemeneti feltételekkel rendelkező, Konzervgyártó részszakma követelményeit elsajátítani kívánó érdeklődők.

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák (képzési kimenetek)¹

ISMERET

2.1.	Ismeri az alapanyagokat, jellemzőit, minőségi paramétereit (zöldségek, gyümölcsök).
2.2.	Alapszinten tudja a minősítés eljárását és a tárolás módját.
2.3.	Ismeri a zöldségkonzervek és gyümölcsbefőttek készítésének a módját.
2.4.	Ismeri a félkész termékek gyártást, felhasználásukat a lekvárok, szörpök előállításához.
2.5.	Ismeri az aszalványok, szárítmányok készítésének technológiáját.
2.6.	Tudja a savanyított termékek előállításának módját.
2.7.	Alapszinten ismeri a gépek szakszerű üzemeltetését és a tisztítási műveleteket.
2.8.	Alkalmazói szinten ismeri a tartósítóiipari hulladékok és melléktermékek kezelésére vonatkozó szabályokat.
2.9.	Alapszinten ismeri az üzem működéséhez tartozó dokumentációs tevékenységeket.

¹ További sorokkal bővíthető



KÉPESSÉG

2.10.	Alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) átvesz, minősít, tisztít, kezel, minőséget ellenőriz, tárol, előkészít.
2.11.	Zöldségkonzerveket és gyümölcsbefőtteket készít.
2.12.	Többféle alapanyagot tartalmazó termékeket (lekvárok, szörpök), félkésztermékeket (velők, pulpok) gyárt.
2.13.	Aszalással, szárítással készít termékeket.
2.14.	Zöldségfélét savanyítással tartósít.
2.15.	Technológiai berendezéseket szakszerűen üzemeltet és tisztít.
2.16.	A gyártás során keletkező melléktermékeket, hulladékokat szakszerűen kezeli.
2.17.	Alapszintű adminisztrációs munkát végez.

ATTITÚD

2.18.	Törekszik a vizsgálatok és a műveletek pontos végrehajtására.
2.19.	Törekszik a nyersanyagok gazdaságos felhasználására.
2.20.	Elkötelezett a jó minőségű konzerv gyártása iránt.
2.21.	Törekszik a precíz, pontos munkavégzésre.
2.22.	Belátja a hulladék és melléktermék kezelésének fontosságát a környezetvédelem szempontjából.
2.23.	Fontosnak tartja a precíz munkavégzést

AUTONÓMIA, FELELŐSSÉG

2.24.	Irányítással végzi a munkáját.
2.25.	Közvetlen munkahelyi vezetőjének szakmai irányítása mellett végzi a munkáját.
2.26.	Önállóan végez részfeladatokat.
2.27.	A személyi, és üzemi higiénával, munka-, és környezetvédelemmel, élelmiszerbiztonsággal, minőségirányítási rendszerek működtetésével kapcsolatos szabályokat betartja.

3. A képzésbe történő bekapcsolódás feltételei

3.1.	Iskolai végzettség	Alapfokú iskolai végzettség
3.2.	Szakmai végzettség	-
3.3.	Szakmai gyakorlat	-
3.4.	Egészségügyi alkalmasság	Szükséges
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-
3.6.	Egyéb feltételek	-

4. A képzésben való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	Jelenléti ív / képernyőfotó
4.2.	Megengedett hiányzás mértéke, meghaladásának következményei	20%. Amennyiben a képzésben résztvevő túllépi a megengedett hiányzás mértékét, a felnőttképzőnek jogában áll a felnőttképzési szerződést felbontani.
4.3.	Egyéb feltételek	-

5. Tervezett képzési idő

	Tananyagegység megnevezése	Óraszám
5.1.	Tartósítóipari termékkészítés alapjai	30
5.2.	Gyümölcskészítmények gyártása	40
5.3.	Zöldség- és főzelékkészítmények	40
5.4.	Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek	25
5.5.	Tartósítóipari gépek	15
5.6.	Munkabiztonság	10
5.7.	Összes óraszám	160

6. Tananyagegységek²

	A tananyagegységek megnevezése
6.1.	Tartósítóipari termékkészítés alapjai
6.2.	Gyümölcskészítmények gyártása
6.3.	Zöldség- és főzelékkészítmények
6.4.	Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek
6.5.	Tartósítóipari gépek
6.6.	Munkabiztonság

² További tananyagegységekkel bővíthető

6.1. Tananyagegység

6.1.1.	Megnevezése	Tartósítóipari termékkészítés alapjai
6.1.2.	Tananyagegység célja:	A tartósítóipari termékkészítés alapjai című tantárgy tanításának célja, a tartósítóipar tevékenységének megismerése, a résztvevők képességeinek fejlesztése, a szakma iránti elkötelezettség, pozitív attitűd kialakítása. A tantárgy elsajátítása során megismerik az alapanyagok jellemzőit, a gyártás során felhasznált segéd- és járulékos anyagokat. Megtanulják a tartósítóipar gyártási műveleteit. Szakmai számítások alkalmazásával meghatározzák a gyártáshoz felhasznált anyagok mennyiségét. A tantárgy témakörei lehetőséget biztosítanak a projektmódszer alkalmazására.
6.1.3.	Tartalma	<p><u>A tartósítóipar kialakulása, jövőképe</u> A tartósítóipar kialakulása, jelentősége A tartósítóipar tevékenységi területe és jelentősége; kapcsolódása más élelmiszeripari ágazatokhoz A tartósítóipari termelés célja és jövőképe <u>A tartósítóipar nyersanyagai és rendszerezése</u> Az élelmiszer-nyersanyag fogalma Növényi eredetű nyersanyagok Zöldségfélék (hüvelyesek, burgonyafélék, káposztafélék, gyökérfélék, kabakosok, hagymafélék, évelők, egyéb zöldségfélék, fűszernövények, gabonafélék) Gyümölcsfélék (almatermésűek, bogyósok, csonthéjasok, száraztermésűek, délgyümölcsök) Állati eredetű nyersanyagok (nagy vágóállatok, baromfi, hal) Egyéb termékek (tej, tojás) <u>Segéd- és adalékanyagok</u> Az élelmiszer-tartósítóipar segéd- és adalékanyag fogalma, rendszerezése; Ételkomponensek (kötőanyagok, keményítő, tejpor, növényi eredetű olajok, állati eredetű zsírok, természetes eredetű édesítőszer, só, fűszerek) Élelmiszer-adalékanyagok (színezékek, antioxidánsok, tartósítószer, állományjavító és módosító szerek, savanyúságot szabályozó anyagok, aromaanyagok és ízfokozók, édesítőszer, csomósodást, tapadást gátlók, élelmiszer-adalékok oldására használható oldószer) Víz Technológiai segédanyagok (habzágátlók, derítőanyagok, szűrőanyagok, csomagológázok) Csomagolás (alapfogalmak, követelmények a csomagolással szemben, csomagolóanyagok, -eszközök, a csomagolás segédanyagai) Tisztítás, fertőtlenítés (tisztítószer, fertőtlenítőszer)</p>

		<p><u>A tartósítóipari gyártás műveletei</u> Előkészítő műveletek (mosás, száreltávolítás, csomózás, magozás, magkiszűrés, héjeltávolítás, válogatás, osztályozás) Jellegformáló műveletek (aprítás, dúsító műveletek, lényérés, létisztítás, húzítás, bepárlás, felöntőlé-készítés, keverés, egyenlősítés, előfőzés, gőzölés, előmelegítés, főzés, sütés) Befejező műveletek (csomagoló- és tárolóedényzet 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)</p> <p><u>Félkész és késztermékek</u> 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 termékcsoporthoz (befőttek, gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények, lekvárok, üdítőitalok, gyümölcslevek, gyümölcszörpök, szárítmányok) és azok jellemzői A zöldségfélékből előállított késztermékek rendszerezése (gyorsfagyasztott zöldségkészítmények, főzelékkonzervek, zöldségpürék, levek, savanyúságok, saláták, zöldségzárítmányok, különleges termékek), jellemző tulajdonságaik Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek (ételkészítmények, bébiételek, húskonzervek, krémekek, halkészítmények)</p> <p><u>Szakmai számítások</u> 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</p>
6.1.4.	Összes óraszám	30
6.1.5.	Munkaforma	Blended learning
6.1.6.	Módszerek	Előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, bemutatás, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projektmódszer, önálló tanulás
6.1.7.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	15

6.2. Tananyagegység

6.2.1.	Megnevezése	Gyümölcskészítmények gyártása
6.2.2.	Tananyagegység célja:	A tartósított gyümölcskészítmények ismereteinek elsajátítása. A termékgyártás szakmai műveleteinek, technológiai folyamatának megismerése. A késztermékek rendszerének, minőségi követelményeinek megtanítása. Az egészséges táplálkozás követelményeit biztosító gyümölcskészítmények előállításának az élelmiszerbiztonság előírásainak betartásával
6.2.3.	Tartalma	<p><u>A gyümölcsök, mint tartósítóiipari nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása</u></p> <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 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> <p><u>Befőttek gyártása</u></p> <p>A befőttek gyártásához felhasznált gyümölcsök jellemzői, követelmények a nyersanyaggal szemben, felhasznált adalékanyagok és segédanyagok</p> <p>A befőttek csoportosítása, minőségi követelményei</p> <p>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 A gyártási módok összehasonlítása.</p> <p>A gyümölcsök terméscsoportjai szerinti típustermékek kiválasztása (almatermésű gyümölcsök: almabefőtt; csonthéjasok: cseresznye, barack; bogyós termésű gyümölcsök: szamóca; héjas termésű gyümölcsök: dió)</p> <p>Különleges befőttek készítése (összetételük, nyersanyaguk, felöntőlevük szerint csoportosítva)</p> <p><u>Gyorsfagyasztott gyümölcsök készítése</u></p> <p>A hűtött, fagyasztott gyümölcsök csoportjai, azok jellemzői</p> <p>A gyümölcs, mint nyersanyag követelményei, átvétele, előkészítése a fagyasztásra (tisztítás, aprítás, kezelés)</p> <p>Természetes állapotban fagyasztott gyümölcsök (málna, szamóca, meggy stb.), gyártástechnológiák IQF minőség</p> <p>Gyümölcskrémek gyártása natúr és cukrozott gyümölcsből</p> <p>Egyéb termékek fagyasztása (gesztenyepüré)</p> <p><u>Lekvárok gyártása</u></p> <p>A lekvárok gyártásához felhasznált nyersanyagok, azok követelményei és egyéb anyagok</p> <p>Szakmai számítás, az összetevők meghatározása</p>

		<p>Egyféle gyümölcsből készült gyümölcsízek gyártása, a műveletek jellemzői, kiemelve a főzés műveletét (főzet összeállítása, főzés végrehajtása) Termékek (szilvalekvár, vegyes gyümölcsíz, gyümölcssajtok)</p> <p>Darabos gyümölcsíz (dzsemek) jellemzői, csoportjai, felhasznált anyagok és azok előkészítése</p> <p>A pektin előkészítése, szakmai számítás</p> <p>Különleges lekvárféleségek gyártástechnológiája (csökkentett energiatartalmú készítmények, biokészítmények)</p> <p><u>Üdítőitalok, gyümölcsitalok, gyümölcslevek, gyümölcsszörpök készítése</u></p> <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</p> <p>Gyümölcsszörpök alapanyagainak gyártástechnológiája, a szörpkészítés műveletei</p> <p>A gyümölcslevek készítéséhez szükséges szakmai számítások (összetevők meghatározása) Különleges gyümölcslevek gyártástechnológiája (csökkentett energiatartalmú készítmények, biokészítmények)</p> <p><u>Aszalt gyümölcsök, különleges gyümölcskészítmények gyártása</u></p> <p>A felhasznált nyersanyagok és követelményeik, egyéb anyagok szerepe, alkalmazása</p> <p>Szártott termékek gyártásának általános technológiája</p> <p>Típustermékek előállítása (aszalt alma, aszalt szilva, aszalt csipkebogyó)</p> <p>Cukrozott gyümölcsök gyártástechnológiája, a termékcsoporthoz jellemzői</p> <p>Az alapanyagok előkészítése, cukrozás, kandírozás</p> <p>Szugát készítése</p> <p>A szükséges segédanyagok mennyiségének meghatározása</p> <p><u>Száraztészták gyártása</u></p> <p>A felhasznált nyersanyagok és követelményeik, egyéb anyagok szerepe, alkalmazása</p> <p>A száraztészták rendszerezése</p> <p>A gépi és kézi tésztagyártás technológiája</p>
6.2.4.	Összes óraszám	40
6.2.5.	Munkafoma	Blended learning
6.2.6.	Módszerek	Előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, bemutatás, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer, önálló tanulás

6.2.7.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	20
--------	---	----

6.3. Tananyagegység

6.3.1.	Megnevezése	Zöldség- és főzelékkészítmények
6.3.2.	Tananyagegység célja:	A tartósított zöldségkészítmények nyers- és segédanyag-ismereteinek elsajátítása. A termékgyártás szakmai műveleteinek, technológiai folyamatának megismerése A késztermékek rendszerének, minőségi követelményeinek elsajátítása
6.3.3.	Tartalma	<p><u>A zöldségek, mint tartósítóipari nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása</u></p> <p>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 Az átmeneti tárolás feltételei és az előfeldolgozási eljárások A zöldségfélékből előállított késztermékek rendszerezése, azok jellemző tulajdonságai</p> <p><u>Gyorsfagyasztott zöldségkészítmények</u></p> <p>A hőelvonás hatása a nyersanyagokra, a hőelvonás folyamata A hűtlánc A hőelvonással tartósított zöldségkészítmények csoportosítása, jellemzése, minőségi követelményei A hőelvonásra alkalmas nyersanyagokkal szembeni követelmények A termékgyártásban felhasznált segéd- és csomagolóanyagok A nyersanyagok átvétele, előkészítése</p> <p>Termékskála:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Gyorsfagyasztott darabos zöldségek (zöldborsó, zöldbab, karfiol, csemegekukorica, gyökérfélék, spárga, fejtett bab, hagymafélék, spárgatök, bimbóskel, lecsó stb.) – Gyorsfagyasztott zöldségpürék (paraj, sóska) <p><u>Főzelékkonzervek</u></p> <p>A készítmények jellemzése, táplálkozás-élettani jelentősége, csoportosítása, minőségi előírásai Az alapanyagok technológiai követelményei, az átvétel és az átmeneti tárolás feltételei A felhasznált segéd- és csomagolóanyagok tulajdonságai, technológiai szerepük, gyártásra való előkészítésük 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>Termékskála:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Natúr főzelékkonzervek (zöldborsó, zöldbab, csemegekukorica, gyökérkockák, gomba, finomfőzelék stb.) – Darabos konzervparadicsom (hámozott, hámozatlan, szeletelt, zúzott) – Paradicsomos készítmények (lecsófélék, paradicsomos gombák, TV-paprika) <p><u>Zöldségpürék, -levek</u></p> <p>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</p> <p>A zöldségpürék gyártásának technológiai folyamata, műveleti sorrendje</p> <p>A késztermékek utókezelő műveletei</p> <p>Termékskála:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Hagyományos és aszeptikus technológiával hőkezelt zöldségpürék (sűrített paradicsom, sóska-, parajpüré, bébiétel-alapanyagok/alappürék) – Hagyományos és aszeptikus úton tartósított zöldséglevek (paradicsomlevek, sütőtöklé) <p><u>Savanyúságok, saláták</u></p> <p>A savanyúságok fogalma, biológiai értéke, csoportosítása</p> <p>A késztermékek minőségi előírásai</p> <p>Nyers- és segédanyagok</p> <p>Csomagolóeszközök</p> <p>Hőkezeléssel tartósított savanyúságok általános gyártási folyamata</p> <p>Termékskála:</p> <p>Egykomponensű termékek, csemegekészítmények (uborka, cékla, hagyma, zöldparadicsom, paprika, káposzta, saláta stb.)</p> <p>Többkomponensű és vegyes savanyúságok (káposztával töltött alm paprika, vágott vegyes savanyúság stb.)</p> <p>Vögyi úton tartósított – ecetes – savanyúságok</p> <p>A közvetlen technológia általános folyamata</p> <p>Termékskála: 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> <p><u>Zöldségszárítványok, különleges termékek készítése</u></p> <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 zöldségszárítványok gyártási folyamata:</p> <p>A szárítás előtti műveletek: nyersanyag-előkészítés</p> <p>A szárítás művelete</p> <p>A szárítás utáni műveletek: a szárítvány utókezelése</p> <p>Termékskála:</p> <p>Darabos zöldségszárítványok (hagyma, gyökérfélék, paradicsom, cékla, pritaminpaprika stb.)</p> <p>Morzsolts zöldség-szárítványok (zöldséglevelek, levélzöldségek)</p> <p>Szárított zöldségporok őrléssel porítva (fokhagyma, vöröshagyma), a fűszerpaprika és a porlasztva szárított zöldségporok (pl. paradicsom)</p> <p>Különleges termékek: liofilizált zöldségkészítmények</p>
6.3.4.	Összes óraszám	40
6.3.5.	Munkaforma	Blended learning
6.3.6.	Módszerek	Előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, bemutatás, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer, önálló tanulás
6.3.7.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	20

6.4. Tananyag egység

6.4.1.	Megnevezése	Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek
6.4.2.	Tananyag egység célja:	A felhasználásra kerülő nyersanyagok tulajdonságainak ismerete a késztermék követelményeinek megfelelően. A gyártás során alkalmazott technológiai műveletek célja, berendezései és működtetése. A késztermék gyártástechnológiája: a késztermék jellemzői, minőségi követelményei, nyersanyag-követelményei, a gyártástechnológiai műveletek sorrendje és azok technológiai ismeretei, berendezése. Késztermékcsoportok gyártástechnológiája: ételkészítmények, húskonzervek és egyéb termékek készítésének elmélete és gyakorlata
6.4.3.	Tartalma	<p><u>Állati eredetű nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása</u></p> <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 Ezek csoportosítása táplálkozás-élettani érték, technológia és előkészítettség szerint</p> <p>A hússok összetétele, biológiai értéke, érési folyamata</p>

		<p>A húsok beszerzése, átvétele, minősítése</p> <p><u>Halkészítmények</u></p> <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"> – Olajshal-készítmények – Halászlé – Pácolt halak – Hőelvonással tartósított halak – Egyéb halkészítmények (füstölt, sózott hal, szardellakészítmények) <p><u>Készételek</u></p> <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>Termékkála:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Pörköltök – Főzelékek hússal és hús nélkül – Leveskonzervek – Diétás- és kímélő ételek – Bébiételek, juniorételek – Félkész és konyhakész ételek <p><u>Húskonzervek gyártása</u></p> <p>A húskonzervek rendszerezése, azok jellemzői, a felhasznált anyagok és azok előkészítő műveletei</p> <p>Termékkála:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Darabos jellegű húskonzervek – Darálthús-konzervek – Húskrémek – Pástétomok
6.4.4.	Összes óraszám	25
6.4.5.	Munkaforma	Blended learning
6.4.6.	Módszerek	Előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, bemutatás, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projektmódszer, önálló tanulás
6.4.7.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	15

6.5. Tananyagegység

6.5.1.	Megnevezése	Tartósítóipari gépek
6.5.2.	Tananyagegység célja:	A tartósítóiparban alkalmazott anyagmozgató, nyersanyag-előkészítő, jellegformáló, befejező, tartósító és csomagolási (raktári) műveletek gépeinek és berendezéseinek a megismerése. A gépek szerkezeti elemei, felépítése, működési elve, biztonságtechnikai előírásai, üzemeltetése.
6.5.3.	Tartalma	<p><u>Anyagmozgató berendezések</u> A nyersanyagok üzemen belüli mozgását végző gépek: konténerürítők, Vízszintes irányú anyagmozgatás: szállítószalagok és szállítócsigák; gumi- vagy műanyag hevederes, talpas és térbeli talpas görgőpályák Függőleges irányú anyagmozgatás: hattyúnyak elevátor, dobozemelő berendezések, súrlódó és mágneses függőpályák, egysínű futódaru (futómacska), a folyadék szállítás berendezései</p> <p><u>Nyersanyag-előkészítés gépei</u> A mosás gépi berendezései (kefés rendszerű, légbefúvásos, flotációs, lágytermékmosó, parajmosó, paradicsomáztató és -mosó) 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 őszibarack-felező és -magozó, univerzális magozógép, magozó-áttörő, étkezési paprika magházeltávolítója, borsócséplő gép) Osztályozógépek (méret szerinti hengeres osztályozók, zöldborsó és gyümölcsosztályozó, kaszkád rendszerű zöldborsó-osztályozó, huzalos osztályozógép, láncpályás uborkaosztályozó; szín szerint osztályozók) Az aprítás gépei és a zúzógépek (darabolás: káposztaszéletelő, főzelékvágó és kockázógép, szeletelő-kockázó gép, zöldbabvéglevágó, fűrtbontó egység, zöldbabdaraboló; zúzógépek: almamaró, fésűs zúzó, kalapácsos zúzó)</p> <p><u>A jellegformálás gépei, berendezései</u> Homogenizátorok (dugattyús) Áttörőgépek, passzírozók (centrifugál áttörő, magozó-áttörő) Húztatás Gyümölcsprések (szakaszos: csomagprés, fekvőkosaras prés, hidraulikus prés, csigás prés) Szűrőgépek (táskás szűrők, keretes szűrők, lapszűrők) Centrifugák Főzőüstök, előfőzők (duplikátor, keverős duplikátor, serleges előfőző, csigás előfőző) Hőcserélők</p> <p><u>A tartósító műveletek gépi berendezései</u> A hőkezelés gépi berendezései (pasztórkád, alagútpasztőr) Sterilizőberendezések (autokláv, fekvő, kosaras sterilizáló, forgódobos sterilizáló, folyamatos üzemű hidrosztatikus sterilizáló, osztott hidrosztatikus sterilizáló)</p>

		<p>Bepárlás, besűrítés (kettős köpenyű gömbvákuum, csöves bepárló készülékek) CIP tisztítási rendszer</p> <p>Szárítók (Schilde típusú tálcás szárítók, alagútszárítók, szalagszárítók)</p> <p>Hűtés (kontakt hűtők, léghűtők, helyiségek hűtése, csendes hűtés, légcirkulációs hűtés) Fagyasztó berendezések (szakaszos gyorsfagyasztó alagút, szalagos gyorsfagyasztó, fluidizációs fagyasztó berendezések)</p> <p><u>A befejező műveletek gépei</u></p> <p>Töltőgépek:</p> <p>Darabos árut töltők</p> <p>Pépes és darabos részeket tartalmazó anyagot töltő gépek (dzsemtöltők)</p> <p>Speciális dugattyús töltőgépek</p> <p>Meghatározott tömegre töltő gépek</p> <p>Vákuumos töltőgép, dugattyús töltőgépek</p> <p>Léfelöntők (folyamatos léfelöntő, vákuumlevező)</p> <p>Portöltő gépek</p> <p>Üveg záró gépek (üveg záró szerkezet és üveg záró 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>Egység rakomány-bontó (depalettázó), dobozóblító, üvegöblítő, palackmosó</p> <p><u>A csomagolás gépei</u></p> <p>A raktári csomagolás gépei</p> <p>Palettázógépek, raktári csomagológépek, címkézők (üveg-, doboz- és palackcímkéző, kartonba rakó, kartondoboz-leragasztó, övezőcsomagoló, kartondoboz-palettázó, zsugorfóliával csomagoló)</p> <p>Egység rakomány-rögzítő gépek, berendezések</p>
6.5.4.	Összes óraszám	15
6.5.5.	Munkaforma	Blended learning
6.5.6.	Módszerek	Előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, bemutatás, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projektmódszer, önálló tanulás
6.5.7.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	5

6.6. Tananyagegység

6.6.1.	Megnevezése	Munkabiztonság
6.6.2.	Tananyagegység célja:	A munkabiztonság tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben résztvevők megismerjék a munkavégzés szabályait, a munkakörülményeket, a veszélyforrások felfedését, ezek megszüntetését, illetve az ezekre való felkészítést. A nem kívánt események bekövetkezésének az elkerülését, azt, hogy biztonságban, veszélyektől, sérülésektől mentes állapotban tudjanak dolgozni. A munkavállalóknak legyen lehetőségük, egészségük veszélyeztetése nélkül dolgozni. A munkabiztonság (az egészséges munkavégzés műszaki, technikai és szervezési feltételrendszere
6.6.3.	Tartalma	<p><u>A baleset és a munkabaleset</u></p> <p>A munkabiztonság feladata, veszélyforrások, a baleset és a munkabaleset fogalma, a baleset kivizsgálása, foglalkozás-egészségügyi hatások</p> <p><u>Munkaélettan</u></p> <p>Foglalkozási ártalmak, munkakörülményi tényezők:</p> <p>Foglalkozási ártalmak (fizikai terhelés, az egyoldalú igénybevétel ártalmi, fizikai ártalmak, sugárártalmak, vegyi ártalmak, fertőzési ártalmak, porártalmak)</p> <p>foglalkozási betegségek,</p> <p>A munkáltató munkavédelmi feladatai, egészséges és biztonságos munkakörülmények, Munkavédelmi ellenőrzés</p> <p><u>A munkavállalók kötelezettségei és jogai</u></p> <p>A magatartási szabályok, követelmények ismerete</p> <p>Orvosi alkalmassági vizsgálatok</p> <p>A munkavédelmi ismeretek elsajátítása</p> <p><u>Az egyéni (személyes) védelem</u></p> <p>Egyéni (személyes) védelem</p> <p>Egyéni (személyi) védő felszerelések</p>
6.6.4.	Összes óraszám	10
6.6.5.	Munkaforma	Blended learning
6.6.6.	Módszerek	Előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, bemutatás, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projektmódszer, önálló tanulás
6.6.7.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	5

7. Csoportlétszám

7.1.	Maximális csoportlétszám (fő)	40
------	-------------------------------	----

8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A képzési folyamatba iktatott ellenőrzések formái:

- diagnosztikus értékelés: a képzés kezdetén, a résztvevők előzetes tudásának feltárására irányul.
Formája: *Alap természettudományos és műszaki ismereteket felmérő kérdőív, tesztfeladat*
- formatív értékelés: a tanulási folyamatba ágyazott értékelés, amely az esetleges hibák feltárására és azok javítására irányul.
Formája: *Számonkérés tananyagegyenként, szóban vagy írásban (jelenléti és online végrehajtással)*
- szummatív értékelés: lezáró, minősítő értékelés a képzés végén komplex módon.

Ütemezése: a képzés végén.

Formája: Projekt feladat

- Konzervipari nyersanyagot vesz át mennyiségi és minőségi szempontok szerint
- Elvégez egy nyersanyag előkészítési műveletet
- Konzervet gyárt
- Technológiai berendezéseket szakszerűen üzemeltet
- A vizsga során keletkező dokumentum:
 - értékelőlap vagy osztályozó ív
- A tevékenység tartalma, időtartama, helyszíne:
 - 300 perc
 - gyakorlati hely

A képzést lezáró vizsga akkor tekinthető eredményesnek, ha az előírt feladat végrehajtása eléri legalább az 40%-os eredményt.

Minősítések:

- megfelelt 40 - 100%
- nem felelt meg 0 - 39%

Sikertelen képzést lezáró vizsga legfeljebb kétszer alkalommal ismételhető.

A tanúsítvány kiállításának és ezzel a szakmai képesítő vizsgára bocsátásnak a feltétele, a képzést lezáró vizsga sikeres teljesítése.

9. A képzés zárása

9.1.	A képzést záró dokumentum megnevezése	Tanúsítvány
------	---------------------------------------	-------------

10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

10.1.	Személyi feltételek	<u>Elméleti oktatáshoz</u> a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és
-------	---------------------	--

	(oktatókkal szemben támasztott követelmények)	szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktató. <u>Gyakorlati oktatáshoz</u> a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.
10.2	Személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatása megbízási szerződéssel, vagy munkaszerződéssel.
10.3.	Tárgyi feltételek (képzés megvalósításához szükséges tárgyi eszközök)	<p>Elméleti oktatáshoz a képzésben résztvevők létszámának megfelelő, azok befogadásra, alkalmas zárt, fűthető helyiség, ivóvíz lehetőség, mosdóhelyiség, vízöblítéses WC biztosítása.</p> <p>Gyakorlati képzéshez szükséges:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • munkabiztonsági eszközök, felszerelések: védőruha, lánckesztyű – előkészítő műveletek gépei: o nyersanyag mosógépek o válogató, osztályozó berendezések • hámozás, száreltávolítás, magozás, tisztítás gépei – Jellegformáló műveletek gépei: o aprítás, szeletelés, darabolás, zúzás gépei • daraboló gépek, homogénező berendezések, áttörő gépek, préselés gépei, üleptők, centrifugák, szűrés berendezései, keverés berendezései – Befejező műveletek gépei • töltés gépei, zárás gépei, üveg és doboz mosógépek és palettázók • Hőkezelő berendezések o hőcserélők, előfűzők, hőközlő berendezések, bepárlás gépei, szárítás o 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

10.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket a képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.
10.3.	Egyéb speciális feltételek	-

Minősítés helye, időpontja: Budapest, 2022. június 10.

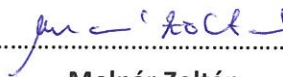
Képzési programot kidolgozó intézmény neve és címe:

Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum

1062 Budapest, Andrássy út 63-65.



Ács Anikó Ágnes
Szakértő
FSZ/2020/000148



Molnár Zoltán
Főigazgató




Földesi Gyula
Kancellár

A képzési program előzetes minősítését megrendelő felnőttképző
neve: **Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum**
székhelye: **1062 Budapest, Andrássy út 63-65.**
engedély száma: **E/2021/000028**

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzési program megnevezése:	Konzervgyártó
Képzés besorolása:	részsakmára felkészítő szakmai oktatás
Kapcsolódó szakmajegyzék száma:	4 0721 0516
Képzés összes óraszám:	160 óra

A képzési program vizsgálata során az alábbi megállapításokat teszem:

- A képzési program tartalma megfelel a hatályos Felnőttképzési törvény (2013. évi LXXVII. tv.) és vonatkozó rendeleteiben, valamint a Szakképzési törvény (2019. évi LXXX. tv.) és vonatkozó rendeleteiben foglaltaknak.
- A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon a képzés célcsoportja számára megszerezhető a képzési programban meghatározott kompetenciák.
- A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva, és az összefűzésre úgy került sor, hogy annak szétválasztására sérülésmentesen nincs lehetőség.

A képzési program előzetes minősítését végző szakértő: **Ács Anikó Ágnes**
Engedély szám: **FSZ/2020/000148**
Minősítés helye: **Budapest**
Minősítés időpontja: **2022. június 10.**



aláírás

