

**Tájékoztató lap****A BUSINESS FOCUS Korlátolt Felelősségű Társaság tájékoztatója
Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó tanfolyamról****A tanfolyamon megszerezhető szakképesítés: Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó**
OKJ száma: 31 541 12
FEOR: 7112, 8111**A képzés megkezdésének feltételei: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése**

Iskolai előképzettség: alapközü iskolai végzettség

Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: -

Szintvizsga: -

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -A munkaterület rövid leírása: A zöldség- és gyümölcsfeldolgozó feladata a különböző zöldség- és gyümölcskészítmények technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.**A részsakképesítéssel rendelkező képes:** alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni, zöldségkonzerveket gyártani, gyümölcsbefőtteket készíteni, lekvárokat, szörpöket, pulpokat, velőket előállítani, aszalni, szárítványokat készíteni, savanyítani, gyártásközü fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni, technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani, üzem víz- és energiagazdálkodását megszervezni, melléktermékeket, hulladékokat kezelni, munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni, vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.**A részsakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások:**

7112 Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó tartósító:	8111 Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője:
- Gyümölcsfeldolgozó	- Autoklávkezelő, konzerváló
- Káposztasavanyító	- Gyümöslékészítő
- Savanyító	- Konzervipari nyersanyag feldolgozó
- Zöldségszárító	- Konzervpasztörizáló
- Zöldségfeldolgozó	- Szörpöző
	- Szörpkészítő
	- Szörpmester

A tanfolyam tervezett kezdési és befejezési időpontja: 2019. augusztus 07. – 2019. szeptember 20.**A tanfolyam időtartama:** 240 óra; 2 hónap**A tanfolyam időtartama alatt megengedett hiányzás mértéke:** max. 20%, 48 óra

OKJ szerinti szakmai követelmény modulok megnevezése, azonosító száma	ÓRASZÁM			A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
	Elmélet	Gyakorlat	Összesen	
10902-12 Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás	58	135	193	gyakorlati, szóbeli
10890-16 Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	14	33	47	írásbeli
Összes óraszám:	72	168	240	--
Elméleti és gyakorlati óraszámának aránya:	30 %	70 %	--	--

A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

Gyakorlati vizsgatevékenység:	Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás	A vizsgafeladat megnevezése: Zöldség- és gyümölcsfeldolgozás technológiája, gépei és berendezései
A vizsgafeladat ismertetése: Különböző zöldség-, gyümölkészítmények technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával. A zöldség-, gyümölkészítmények típusához (szárított, vagy aszalt, savanyított, vagy konzerv) megfelelő alapanyagok felhasználásával tartósítóipari terméket gyárt, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket, alapanyagot vagy készterméket minősít.	A vizsgafeladat ismertetése: Különböző zöldség- és gyümölkészítmények, termékek gyártásának fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a technológiai műveletek jellemzése, gyártása, gépek és berendezések ismertetése.
A vizsgafeladat időtartama: 90 perc	A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 70%	A vizsgafeladat aránya: 30%