

# Tanfolyami tájékoztató

## Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó

(kódszám: ao50)

A képzés nyilvántartásba vételi száma: E-001139/2015/A007

**„Agrárgazdasági képzések és felkészítő tréningek”  
VP1-1.1.1-17projekt keretében  
90 %-os támogatással.**

A Jászapáti Gróf Széchenyi István Katolikus Középiskola és Kollégium a TŰSKE Kereskedelmi- Vállalkozó és Szolgáltató Kft konzorciumi partnereként az alábbi tevékenységet végzők részére nyújt támogatott képzési lehetőséget:

mezőgazdasági termelő  
erdőgazdálkodó,  
élelmiszer-feldolgozó

A képzésekre mezőgazdasági termelők (őstermelő, családi gazdálkodó, egyéni vállalkozó, agrártevékenységet végző vállalkozó), erdőgazdálkodó, élelmiszer-feldolgozó tevékenységet végzők jelentkezhetnek. Nem természetes személy ügyfél esetén a vezető tisztségviselője vagy az általa képzésre kijelölt alkalmazottja, tagja útján, családi gazdálkodó ügyfél esetén a családi gazdaság vezetője vagy tagja, mint meghatalmazott részt vehetnek a képzésen.

**A képzésben résztvevők 10 %-os költség hozzájárulással  
szerezhetnek szakmai végzettséget.**

# Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó

OKJ 31 541 12

## A képzésben való részvétel feltételei:

- alapfokú iskolai végzettség (nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség) vagy iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- betöltött tankötelezettségi kor,
- szakmai egészségügyi alkalmasság (Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó szakmában)

Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: **240 óra**

## A rész-szakképesítés munkaterületének 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 rész-szakképesítéssel rendelkező képes:

- alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- zöldségkonzerveket gyártani,
- gyümölcsbefőtteket készíteni,
- lekvárokat, szörpöket, pulpokat, velőket előállítani,
- aszalni, szárítmányokat készíteni, savanyítani,
- gyártásközi 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 rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti

azonosító száma	megnevezése
10902-12	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás
10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

## Komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

### Gyakorlati vizsgatevékenység

#### A vizsgafeladat megnevezése: Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás

Különböző zöldség-, gyümölcskészítmények technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A zöldség-, gyümölcskészítmények típusához (szárított, vagy aszalt, savanyított, vagy konzerv) megfelelő alapanyagok felhasználásával tartósítóiipari terméket gyárt, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket, alapanyagot vagy készterméket minősít.

### Központi írásbeli vizsgatevékenység

### Szóbeli vizsgatevékenység

#### A vizsgafeladat megnevezése: Zöldség- és gyümölcsfeldolgozás technológiája, gépei és berendezései

Különböző zöldség- és gyümölcskészítmények, termékek gyártásának fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a technológiai műveletek jellemzése, gyártása, gépek és berendezések ismertetése

*A vizsgázók a szakmai vizsga sikeres letétele után államilag elismert*

**31 541 12 OKJ** számú **Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó** rész-szakképesítést igazoló bizonyítványt kapnak.

### **Ügyfélszolgálati iroda:**

5130 Jászapáti, Vasút u.4. Szakképző Iskola

Tel: 57/540-260, [felnottapati@gmail.com](mailto:felnottapati@gmail.com)