KÉPZÉSI PROGRAM

1. Alapadatok

1.1.	Képzés megnevezése	Konzervgyártó
1.2.	Szakmajegyzék száma (ha releváns)	Tartósítóipari termék-készítő 4 0721 05 16 Konzervgyártó részszakma
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 képzés célja olyan konzervgyártó szakemberek képzése, akik ismerik a gyümölcs-zöldség és állati termék alapanyagok feldolgozásának technológiai műveleteit, eljárásokat és eszközöket, valamint képesek a termékgyártás folyamatában aktívan részt venni a vonatkozó higiénikus szabályok betartásával.
1.6.	A képzés célcsoportja	A Képzési és Kimeneti Követelményekben meghatározott bemeneti feltételeket teljesítő érdeklődők.

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

ISMERET

2.1.	Ismeri az alapanyagokat, jellemzőit, minőségi paramétereit (zöldségek, gyümölcsök). Alapszinten tudja a minősítés eljárását és a tárolás módját
2.2.	Ismeri a zöldségkonzervek és gyümölcsbefőttek készítésének a módját.
2.3.	Alapszinten ismeri a gépek szakszerű üzemeltetését és a tisztítási műveleteket
2.4.	Alkalmazói szinten ismeri a tartósítóipari hulladékok és melléktermékek kezelésére vonatkozó szabályokat
2.5.	Alapszintű adminisztrációs munkát végez

KÉPESSÉG

2.6.	Alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) átvesz, minősít, tisztít, kezel, minőséget ellenőriz, tárol, előkészít.
2.7.	Zöldségkonzerveket és gyümölcsbefőtteket készít.

[1] További sorokkal bővíthető

2.8.	Technológiai berendezéseket szakszerűen üzemeltet és tisztít.
2.9.	A gyártás során keletkező melléktermékeket, hulladékokat szakszerűen kezeli.
2.10.	Alapszinten ismeri az üzem működéséhez tartozó dokumentációs tevékenységeket.

ATTITŰD

2.11.	Törekszik a vizsgálatok és a műveletek pontos végrehajtására.
2.12.	Törekszik a nyersanyagok gazdaságos felhasználására. Elkötelezett a jó minőségű konzerv gyártása iránt.
2.13.	Törekszik a precíz, pontos munkavégzésre.
2.14.	Belátja a hulladék és melléktermék kezelésének fontosságát a környezetvédelem szempontjából.
2.15.	Fontosnak tartja a precíz munkavégzést

AUTONÓMIA, FELELŐSSÉG

2.16.	Irányítással végzi a munkáját.
2.17.	Közvetlen munkahelyi vezetőjének szakmai irányítása mellett végzi a munkáját. Önállóan végez részfeladatokat
2.18.	A személyi, és üzemi higiéniával, munka-, és környezetvédelemmel, élelmiszerbiztonsággal, minőségirányítási rendszerek működtetésével kapcsolatos szabályokat betartja.

3. A képzésbe történő bekapcsolódás feltételei

3.1.	Iskolai végzettség	alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
3.2.	Szakmai végzettség	-
3.3.	Szakmai gyakorlat	-
3.4.	Egészségügyi alkalmasság	foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat szükséges
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-
3.6.	Egyéb feltételek	-

4. A képzésben való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	Haladási napló, jelenléti ív
4.2.	Megengedett hiányzás mértéke	5 óra elmélet 25 óra gyakorlat
4.3.	Egyéb feltételek	-

5. Tervezett képzési idő

5.1.	Elméleti órák száma	31 óra

5.2.	Gyakorlati órák száma	294 óra
5.3.	Összes óraszám	325 óra

6. Képzési forma meghatározása[2]

6.1.	A képzés formája	Jelenléten alapuló munkaforma Egyéni, páros, csoportos munkaforma
6.2.	A képzés módszere	Előadás, magyarázat, szemléltetés, megfigyelés, munkáltatás
6.3.	Az előzetes tudás beszámítás	A résztvevő kérésére tananyag-egységenként történik. A tananyagegység igazolás kiállítás feltétele: Az engedélyezett hiányzás mértékének megtartása.

7. Tananyagegységek[3]

	A tananyagegységek megnevezése
7.1.	Tartósítóipari termékkészítés alapjai
7.2.	Gyümölcskészítmények gyártása
7.3.	Zöldség és főzelékkészítmények
7.4.	Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek
7.5.	Tartósítóipari gépek

7.1. Tananyagegység

7.1.1.	Megnevezése	Tartósítóipari termékkészítés alapjai
7.1.2.	Tananyagegység célja	A tartósítóipari termékkészítés alapjai című tananyagegység tanításának célja, a tartósítóipar tevékenységének megismerése, a képzésen 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.

[2] Választott képzési forma megjelölése

[3] További tananyagegységekkel bővíthető

7.1.3.	Kapcsolódó kompetenciák sorszáma	2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2,11, 2.13, 2,15
7.1.4.	Tartalma	Tartósítóipari termékkészítés alapjai: - A tartósítóipar nyersanyagai és rendszerezése - Segéd - és adalékanyagok - A tartósítóipari gyártás műveletei - Félkész és késztermékek - Szakmai számítások
7.1.5.	Összes óraszáma	25
7.1.6.	Elméleti órák száma	25
7.1.7.	Gyakorlati órák száma	0
7.1.8.	Munkaforma (kontaktóra vagy egyéb)	Jelenléten alapuló munkaforma Egyéni munka
7.1.9.	Képzési módszertan	Elméleti tananyagrész: Előadás, magyarázat

7.2. Tananyagegység

7.2.1.	Megnevezése	**Gyümölcskészítmények gyártása**
7.2.2	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 előállítása az élelmiszerbiztonság előírásainak betartásával.
7.2.3.	Kapcsolódó kompetenciák sorszáma	2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, 2.17, 2.18,
7.2.4.	Tartalma	**Gyümölcskészítmények gyártása** - A gyümölcsök, mint tartósítóipari nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozásra - Befőttek gyártása - Gyorsfagyasztott gyümölcsök készítése - Lekvárok gyártása - Üdítőitalok, gyümölcsitalok, gyümölcslevek, gyümölcsszörpök készítése - Aszalt gyümölcsök, különleges gyümölcskészítmények gyártása - száraztészta gyártása
7.2.5.	Összes óraszáma	130
7.2.6.	Elméleti órák száma	0

7.2.7.	Gyakorlati órák száma	130
7.2.8.	Munkaforma (kontaktóra vagy egyéb)	Jelenléten alapuló munkaforma Egyéni, páros, csoportos munkaforma
7.2.9.	Képzési módszertan	Gyakorlati tananyagrész: Műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján.

7.3. Tananyagegység

7.3.1.	Megnevezése	**Zöldség és főzelékkészítmények**
7.3.2.	Tananyagegység célja	A tartósított zöldségkészítmények nyers- és segédanyag-ismereteinek elsajátítása A termékgyártás szakmai műveleteinek, technológiai folyamatának megismerése A késztermékek rendszerének, minőségi követelményeinek elsajátítása.
7.3.3.	Kapcsolódó kompetenciák sorszáma	2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, 2.17, 2.18,
7.3.4.	Tartalma	**Zöldség és főzelékkészítmények** - A zöldségek, mint tartósítóipari nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozásra - Gyorsfagyasztott zöldségkészítmények - Főzelékkonzervek - Zöldségpürék, -levek - Savanyúságok, saláták - Zöldségszárítmányok, különleges termékek készítése
7.3.5.	Összes óraszáma	130
7.3.6.	Elméleti órák száma	0
7.3.7.	Gyakorlati órák száma	130
7.3.8.	Munkaforma (kontaktóra vagy egyéb)	Jelenléten alapuló munkaforma Egyéni, páros, csoportos munkaforma
7.3.9.	Képzési módszertan	Gyakorlati tananyagrész: Műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján.

7.4. Tananyagegység

7.4.1.	Megnevezése	**Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek**

7.4.2.	Tananyagegység 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
7.4.3.		2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, 2.17, 2.18,
7.4.4.	Tartalma	**Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek** - Állati eredetű nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése feldolgozásra - Halkészítmények - Készételek - Húskonzervek gyártása
7.4.5.	Összes óraszáma	20
7.4.6.	Elméleti órák száma	0
7.4.7.	Gyakorlati órák száma	20
7.4.8.	Munkaforma (kontaktóra vagy egyéb)	Jelenléten alapuló munkaforma Egyéni, páros, csoportos munkaforma
7.4.9.	Munkaforma (kontaktóra vagy egyéb)	Gyakorlati tananyagrész: Műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján.

7.5. Tananyagegység

7.5.1.	Megnevezése	**Tartósítóipari gépek**
7.5.2.	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.
7.5.3.		2.3, 2.8, 2.18,
7.5.4.	Tartalma	**Tartósítóipari gépek** - Anyagmozgató berendezések - Nyersanyagelőkészítés gépei - A jellegformálás gépei, berendezései - A tartósító műveletek gépi berendezései - A befejező műveletek gépei - A csomagolás gépei

7.5.5.	Összes óraszáma	20
7.5.6.	Elméleti órák száma	14
7.5.7.	Gyakorlati órák száma	6
7.5.8.	Munkaforma (kontaktóra vagy egyéb)	Jelenléten alapuló munkaforma Egyéni, páros, csoportos munkaforma
7.5.9.	Munkaforma (kontaktóra vagy egyéb)	Elméleti tananyagrész: Előadás, magyarázat Gyakorlati tananyagrész: Műveletek, megfigyelése, szemléltetés, munkáltatás megadott szempontok alapján.

8. Csoportlétszám

8.1.	Maximális csoportlétszám (fő)	25

9. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A képzés alatt legalább 2 db a gyakorlati oktatásokon vezetett jegyzőkönyv készítése a zöldség és gyümölcsfeldolgozás folyamatáról.

A jegyzőkönyvben szerepelnie kell:

- A gyártási technológiai folyamat részletes leírásának
- Az alkalmazott alapanyagok és előkészítésük módjainak, paramétereinek
- A gyártástechnológia során alkalmazott gépek, berendezések működése ismertetésének
- A gyártásközi vizsgálatok menetének, paramétereinek.
- A késztermék érzékszervi tulajdonságainak és kémiai összetevők paramétereinek.

Az elkészített jegyzőkönyvek tartalmát a képzés tárásaként PPT. előadás formájában prezentálni kell. A jegyzőkönyvek és a perzentáció tartalmi minősége alapján a képzést végző személy értékeli a jegyzőkönyvet.

10. A képzés zárása

10.1.	A képzést záró dokumentum megnevezése	Tanúsítvány

11. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

11.1.	Személyi feltételek (oktatókkal szemben támasztott követelmények)	Felsőfokú élelmiszeripari végzettség Legalább 1 éves oktatói tapasztalat.
11.2.	Személyi feltételek biztosításának módja	Munkaszerződés Megbízási szerződés
11.3.	Tárgyi feltételek (képzés megvalósításához szükséges tárgyi eszközök)	Tantermi felszerelés a képzésben résztvevő személyek száma szerint. (padok, székek, jelentkezőktől függő méretű teremben) Számítógép/laptop, projektor, kamera, hangfelvevő eszköz az online képzés biztosításához.

		Anyagmozgató gépek, berendezések targoncák, szállítószalagok Tároló berendezések tartályok, ládák Egyéni védőeszközök: védőszemüveg, kesztyű, védőkötény Környezetvédelmi eszközök, berendezések: szelektív gyűjtők, zsírtalanító, biológiai kezelés, pH beállítás, szennyvíztisztítás eszközei Munkabiztonsági eszközök, felszerelések: védőruha, lánckesztyű Előkészítő műveletek gépei: nyersanyag mosógépek válogató, osztályozó berendezések hámozás, száreltávolítás, magozás, tisztítás gépei Jellegformáló műveletek gépei, aprítás, szeletelés, darabolás, zúzás gépei daraboló gépek, homogénező berendezések, áttörő gépek, préselés gépei, ülepítők, centrifugák, szűrés berendezései, keverés berendezései Befejező műveletek gépei töltés gépei, zárás gépei, üveg és doboz mosógépek és palettázók Hőkezelő berendezések hőcserélők, előfőzők, hőközlő berendezések, bepárlás gépei, szárítás hűtőkamrák, fagyasztószekrények Csomagoló gépek: címkéző, egységcsomag képző, palettázó gépek, szállító eszközök HACCP rendszer működtetését szolgáló eszközök, berendezések: speciális kézmosó „csapok”
11.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A tárgyi feltételek a képzőnél rendelkezésre állnak.
11.5.	Egyéb speciális feltételek (pl.: oktatási segédanyag stb.)	-

Dátum: Budapest, 2021.05.06.

Képzési programot kidolgozó intézmény neve:
KMASZC Bercsényi Miklós Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

Képzési program kidolgozójának neve: Nágl Péter

Képzési program kidolgozójának aláírása: