



**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

---

**Konzervgyártó részszakma képzési programja**

**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.

Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**Konzervgyártó  
részszakma**

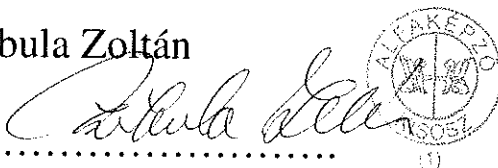
**Képzési programja**

**1. verzió**

**Készült: 2020. november 13.**

Szakmai vezető neve: Czibula Zoltán

Szakmai vezető aláírása: .....



**ALFA KISOSZ**  
Érdekvédő és Képző Egyesület  
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1  
Adószám: 19056982-2-04  
Nyilvántartási szám: E-000063/2013  
Banksz.: OTP: 11733003-20001120

Minősítő felnőttképzési szakértő neve: Szűts Rita

Minősítő felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.

Készült a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 4 0721 05 16 számú Tartósiparitermék-készítő megnevezésű szakmát megalapozó Képzési és kimeneti követelmény és Programtanterv alapján.

Szakértő/szignója



**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
**Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.**



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**Konzervgyártó részzakma képzési programja**

<b>A képzés megnevezése</b>	Konzervgyártó
<b>A képzés során megszerezhető kompetencia</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) átvesz, minősít, tisztít, kezel, minőséget ellenőriz, tárol, előkészít.</li><li>- Zöldségkonzerveket és gyümölcsbefőtteket készít.</li><li>- Többféle alapanyagot tartalmazó termékeket (lekvárok, szörpök), félkésztermékeket (velők, pulpok) gyárt. Aszalással, szárítással készít termékeket. Zöldségféléket savanyítással tartósít.</li><li>- Technológiai berendezéseket szakszerűen üzemeltet és tisztít.</li><li>- A gyártás során keletkező melléktermékeket, hulladékokat szakszerűen kezeli.</li><li>- Alapszintű adminisztrációs munkát végez.</li></ul>
<b>A képzésbe való bekapcsolódás feltételei</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Alapfokú iskolai végzettség és</li><li>- Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 15. számú melléklete alapján és</li><li>- Egészségügyi kiskönyv</li></ul>
<b>A képzésbe való részvétel feltételei</b>	Jelenlét esetén a jelenléti ív minden oktatási napon való aláírása. Megengedett hiányzás a képzés óraszámának maximum 20 %-a. Támogatott képzés esetén a támogatási szerződésben foglaltak szerint a megengedett hiányzás ettől eltérő mértékű is lehet.
<b>A képzés célja</b>	A részzakképesítéssel rendelkező irányítással alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) vesz át, tisztít, kezel, minőségét ellenőrzi, tárol, előkészítő műveleteket végez (válogat, mos, osztályoz, hámoz, magoz), jellegformáló műveletet hajt végre (anyagokat aprít szabályos alakra vagy szabálytalan alakra), kever, előfőz, nyersanyagot főz, előhűti a terméket, töltőberendezést működtet, hőelvonással tartósított termékek készítésében közreműködik. A technológiai berendezéseket üzemelteti, melléktermékeket, hulladékokat kezel. Alapszintű adminisztrációs munkát végez. A munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartja. A részzakma legjellemzőbb FEOR száma: 7112 Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó,- tartósító
<b>A képzés célcsoportja</b>	Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában zöldségfeldolgozóban vagy gyümölcsfeldolgozóban szeretnének elhelyezkedni vagy ezen területen dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.
<b>A tervezett képzési idő</b>	480 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a képzésbe való részvétel óraszámát.
<b>A képzés tananyagegységei</b>	<ol style="list-style-type: none"><li><b>1. tananyagegység:</b> Tartósítóipari termékkészítés alapjai</li><li><b>2. tananyagegység:</b> Gyümölcskészítmények gyártása</li><li><b>3. tananyagegység:</b> Zöldség és főzelékkészítmények</li><li><b>4. tananyagegység:</b> Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek</li></ol>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**Konzervgyártó részzakma képzési programja**

<p><b>A képzés tananyagegységeinek célja</b></p> <p><b>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</b></p>	<p><b>5. tananyagegység: Tartósítóipari gépek</b> <b>6. tananyagegység: Munkabiztonság</b></p> <p><b>1. tananyagegység: Tartósítóipari termékkészítés alapjai</b> célja: A tartósítóipari termékkészítés alapjai tanításának célja a tartósítóipar tevékenységének megismerése, a képzésben 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 projekt módszer alkalmazására.</p> <p><b>2. tananyagegység: Gyümölcskészítmények gyártása</b> 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 előállítására az élelmiszerbiztonság előírásainak betartásával.</p> <p><b>3. tananyagegység: Zöldség és főzelékkészítmények</b> célja: A tartósított zöldségkészítmények nyers- és segédanyag-ismereteinek elsajátítása. A termékgyártás szakmai műveleteinek, technológiai folyamatának megismerése. A késztermékek rendszerének, minőségi követelményeinek elsajátítása.</p> <p><b>4. tananyagegység: Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek</b> 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.</p> <p><b>5. tananyagegység: Tartósítóipari gépek</b> 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,</p>
--	--

Szakértő szignója



**Konzervgyártó részzakma képzési programja**

	<p>biztonságtechnikai előírásai, üzemeltetése.</p> <p><b>6. tananyagegység: Munkabiztonság célja:</b> A munkabiztonság tanításának célja, hogy a képzésben résztvevők megismerjék a munkavédelem 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.</p>
<p>A képzés tananyagegységeinek tartalma</p> <p><b>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</b></p>	<p><b>I. tananyagegység: Tartósítóiipari termékkészítés alapjai tartalma:</b></p> <p><b>A tartósítóiipar kialakulása, jövőképe</b> A tartósítóiipar kialakulása, jelentősége A tartósítóiipar tevékenységi területe és jelentősége; kapcsolódása más élelmiszeripari ágazatokhoz A tartósítóiipari termelés célja és jövőképe</p> <p><b>A tartósítóiipar nyersanyagai és rendszerezése</b> Az élelmiszer-nyersanyag fogalma Növényi eredetű nyersanyagok Zöldségfélék (hüvelyesek, burgonyafélék, káposztafélék, gyökérfélék, kabakosok, hagymafélék, évelők, egyéb zöldségfélék, fűszernövények, gabonafélék) Gyümölcsfélék (almatermésűek, bogyósok, csonthéjasok, száraztermésűek, déligyümölcsök) Állati eredetű nyersanyagok (nagy vágóállatok, baromfi, hal) Egyéb termékek (tej, tojás) nyersanyagai és rendszerezése</p> <p><b>Segéd- és adalékanyagok</b> Az élelmiszer-tartósítóiipar 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, édesítő-szerek, csomósodást, tapadást gátlók, élelmiszer-adalékok oldására használható oldószer) Víz Technológiai segédanyagok (habzásgátlók, derítőanyagok,</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

## Konzervgyártó részzakma képzési programja

szűrőanyagok, csomagológázok)  
Csomagolás (alapfogalmak, követelmények a csomagolással szemben, csomagolóanyagok, -eszközök, a csomagolás segédanyagai)  
Tisztítás, fertőtlenítés (tisztítószeres, fertőtlenítőszeres)

### A tartósítói gyártás műveletei

Előkészítő műveletek (mosás, száreltávolítás, csuszátás, magozás, magkiszúrás, 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)

### Félkész és késztermékek

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, zöldségszárítmányok, különleges termékek), jellemző tulajdonságaik  
Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek (ételkészítmények, bébiételek, húskonzervek, krémek, halkészítmények)

### Szakmai számítások

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



## Konzervgyártó részsakma képzési programja

### **2. tananyagegység: Gyümölcskészítmények gyártása tartalma: A gyümölcsök, mint tartósítóipari nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása**

A gyümölcsök jellemzői, csoportosításuk termés és feldolgozás szerint, a csoportokra jellemző tulajdonságok, kémiai összetételük, a gyümölcsök élettani hatása

A gyümölcsök minőségét befolyásoló tényezők és azok hatása a késztermékcsoportokra

Az érés meghatározása, (egyres technológiákhoz eltérő érettségű nyersanyag), érést befolyásoló tényezők

A nyersanyag átvétele, minősítése objektív és műszeres eljárásokkal

A nyersanyag tárolása, előkészítése a feldolgozásra

#### **Befőttek gyártása**

A befőttek gyártásához felhasznált gyümölcsök jellemzői, követelmények a nyersanyaggal szemben, felhasznált adalékanyagok és segédanyagok

A befőttek csoportosítása, minőségi követelményei

Szakmai számítás a felhasznált anyagok meghatározásához, a felöntőlé összetételének meghatározása

A befőttek gyártásának módjai, általános gyártástechnológia közvetlen és közvetett úton, a technológiai műveletek jellemzői, paraméterek, lejátszódó folyamatok

A gyártási módok összehasonlítása.

A gyümölcsök terméscsoportjai szerinti típustermékek kiválasztása (almatermésű gyümölcsök: almabefőtt; csonthéjasok: cseresznye, barack; bogys termésű gyümölcsök: szamóca; héjas termésű gyümölcsök: dió)

Különleges befőttek készítése (összetételük, nyersanyaguk, felöntőlevük szerint csoportosítva)

#### **Gyorsfagyasztott gyümölcsök készítése**

A hűtött, fagyasztott gyümölcsök csoportjai, azok jellemzői

A gyümölcs, mint nyersanyag követelményei, átvétele, előkészítése a fagyasztásra (tisztítás, aprítás, kezelés)

Természetes állapotban fagyasztott gyümölcsök (málna, szamóca, meggy stb.), gyártás-technológiák

IQF minőség

Gyümölcskréme gyártása natúr és cukrozott gyümölcsből

Egyéb termékek fagyasztása (gesztenyepüré)

#### **Lekvárok gyártása**

A lekvárok gyártásához felhasznált nyersanyagok, azok követelményei és egyéb anyagok



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

## **Konzervgyártó részsakma képzési programja**

Szakmai számítás, az összetevők meghatározása  
Egyféle gyümölcsből készült gyümölcsízek gyártása, a műveletek jellemzői, kiemelve a főzés műveletét (főzet összeállítása, főzés végrehajtása)  
Termékek (szilvalekvár, vegyes gyümölcsíz, gyümölcsajtok)  
Darabos gyümölcsíz (dzsemek) jellemzői, csoportjai, felhasznált anyagok és azok előkészítése  
A pektin előkészítése, szakmai számítás  
Különleges lekvárféleségek gyártástechnológiája (csökkentett energiatartalmú készítmények, biokészítmények)

### **Üdítőitalok, gyümölcsitalok, gyümölcslevek, gyümölcszörpök készítése**

A felhasznált nyersanyagok jellemzői, a gyümölcsök élettani hatása, egyéb anyagok  
Az üdítőitalok általános gyártástechnológiája (alapanyag készítése, italkészítés)  
Szűrt gyümölcsle gyártásának technológiai műveletei, azok jellemzői, alkalmazott berendezések  
Fogyasztásra kész gyümölcslevek készítése gyümölcs- és szénsavtartalom szerint  
Rostos gyümölcslevek, nektárok alapanyagainak előállítása, majd késztermék készítése  
Gyümölcszörpök alapanyagainak gyártástechnológiája, a zörpkészítés műveletei  
A gyümölcslevek készítéséhez szükséges szakmai számítások (összetevők meghatározása)  
Különleges gyümölcslevek gyártástechnológiája (csökkentett energiatartalmú készítmények, biokészítmények)

### **Aszalt gyümölcsök, különleges gyümölcskészítmények gyártása**

A felhasznált nyersanyagok és követelményeik, egyéb anyagok szerepe, alkalmazása  
Szárított termékek gyártásának általános technológiája  
Típustermékek előállítása (aszalt alma, aszalt szilva, aszalt csipkebogyó)  
Cukrozott gyümölcsök gyártástechnológiája, a termékcsoportok jellemzői  
Az alapanyagok előkészítése, cukrozás, kandírozás  
Szugát készítése  
A szükséges segédanyagok mennyiségének meghatározása

### **Szárzészta gyártása**

A felhasznált nyersanyagok és követelményeik, egyéb anyagok szerepe, alkalmazása



## Konzervgyártó részzakma képzési programja

A szárasztások rendszerezése

A gépi és kézi térszagyártás technológiája

**3. tananyagegység: Zöldség és főzelékkészítmények tartalma:**

**A zöldségek, mint tartósítóiipari nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása**

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

**Gyorsfagyasztott zöldségkészítmények**

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

Termékskála:

– Gyorsfagyasztott darabos zöldségek (zöldborsó, zöldbab, karfiol, csemegekukorica, gyökérfélék, spárga, fejtett bab, hagymafélék, spárgatök, bimbóskel, lecsó stb.)

– Gyorsfagyasztott zöldségpürék (paraj, sóska)

**Főzelékkonzervek**

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

A műveletek célja, befolyásoló tényezői, ellenőrzési pontjai, berendezései

A késztermékek utókezelő műveletei

Termékskála:

– Natúr főzelékkonzervek (zöldborsó, zöldbab, csemegekukorica,





Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

## Konzervgyártó részzakma képzési programja

gyökérkockák, gomba, finomfőzelék stb.)

- Darabos konzervparadicsom (hámozott, hámozatlan, szeletelt, zúzott)
- Paradicsomos készítmények (lecsófélék, paradicsomos gombák, TV-paprika)

### **Zöldségpürék, -levek**

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

A zöldségpürék gyártásának technológiai folyamata, műveleti sorrendje

A késztermékek utókezelő műveletei

Termékskála:

- Hagyományos és aszeptikus technológiával hőkezelt zöldségpürék (sűrített paradicsom, sóska-, parajpüré, bébiétel-alapanyagok/alappürék)
- Hagyományos és aszeptikus úton tartósított zöldséglevek (paradicsomlevek, sütő-töklé)

### **Savanyúságok, saláták**

A savanyúságok fogalma, biológiai értéke, csoportosítása

A késztermékek minőségi előírásai

Nyers- és segédanyagok

Csomagolóeszközök

Hőkezeléssel tartósított savanyúságok általános gyártási folyamata

Termékskála:

Egykomponensű termékek, csemegekészítmények (uborka, cékla, hagyma, zöldparadicsom, paprika, káposzta, saláta stb.)

Többkomponensű és vegyes savanyúságok (káposztával töltött almapaprika, vágott vegyes savanyúság stb.)

Vegyi úton tartósított – ecetes – savanyúságok

A közvetlen technológia általános folyamata

Termékskála: ecetes uborka, ecetes cékla, ecetes paprika stb.

A közvetett technológia műveletei

Termékek: hordós készítmények (uborka, paprika, zöldparadicsom stb.)

A természetes savanyítással tartósított savanyúságok gyártásműveletei, az erjesztés és a folyamat alatti kezelés

Saláták jellemzése, speciális csomagolása, eltarthatósági feltételei



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

## Konzervgyártó részzakma képzési programja

### **Zöldségzárítmányok, különleges termékek készítése**

A szárítás célja

A szárított zöldségek jellemzése, élettani jelentősége, csoportosítása, minősége

A nyersanyagok technológiai követelményei

A felhasznált segéd- és csomagolóanyagok tulajdonságai, fajtái

A zöldségzárítmányok gyártási folyamata:

A szárítás előtti műveletek: nyersanyag-előkészítés

A szárítás művelete

A szárítás utáni műveletek: a szárítmány utókezelése

Termékkála:

Darabos zöldségzárítmányok (hagyma, gyökérfélék, paradicsom, cékla, pritaminpaprika stb.)

Morzsolts zöldségzárítmányok (zöldséglevelek, levélzöldségek)

Szárított zöldségporok őrléssel porítva (fokhagyma, vöröshagyma), a fűszerpaprika és a porlasztva szárított zöldségporok (pl. paradicsom)

Különleges termékek: liofilizált zöldségkészítmények

### **4. tananyagegység: Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek tartalma**

#### **Állati eredetű nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése, feldolgozása**

Állati eredetű nyersanyagok, a nyersanyagok előkészítése

Hideg- és melegvérű állatok, mint nyersanyagok

A tartósítóipar állati eredetű nyersanyagai, a hús- és baromfiipar termékei, valamint a halak

Ezek csoportosítása táplálkozás-élettani érték, technológia és előkészítettség szerint

A húsok összetétele, biológiai értéke, érési folyamata

A húsok beszerzése, átvétele, minősítése

#### **Halkészítmények**

A halkészítmények csoportosítása jellegük és tartósításuk szerint

Gyártásukhoz felhasznált alap- és segédanyagok

A halak szállítása, tárolása, változásai

A haltisztítás műveletei

Előállított termékek:

– Olajshal-készítmények

– Halászlé

– Pácolt halak

– Hőelvonással tartósított halak

– Egyéb halkészítmények (füstölt, sózott hal, szardellakészítmények)



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

## Konzervgyártó részzakma képzési programja

### **Készételek**

A készételek jellemzése, csoportosítása összetétel, tartósítási mód, étrendi hely szerint

Az alapanyagok technológiai követelményei, adalék- és segédanyagok

Általános gyártástechnológiai műveletek, céljaik, jellemzőik, hatásuk a nyersanyagra, paramétereik, berendezéseik

Termékkála:

- Pörköltök
- Főzelékek hússal és hús nélkül
- Leveskonzervek
- Diétás- és kímélő ételek
- Bébiételek, juniorételek
- Félkész és konyhakész ételek

### **Húskonzervek gyártása**

A húskonzervek rendszerezése, azok jellemzői, a felhasznált anyagok és azok előkészítő műveletei

Termékkála:

- Darabos jellegű húskonzervek
- Darálthús-konzervek
- Húskrémek
- Pástétomok

### **5. tananyagegység: Tartósítóipari gépek tartalma:**

#### **Anyagmozgató berendezések**

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, súrló-dó és mágneses függőpályák, egysínű futódaru (futómacska), a folyadék szállítás berendezései

#### **Nyersanyag-előkészítés gépei**

A mosás gépi berendezései (kefés rendszerű, légbefúvósos, 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 magház-eltávolítója, borsócséplő



## Konzervgyártó részzakma képzési programja

gép)

Osztályozógépek (méret szerinti hengeres osztályozók, zöldborsó és gyümölcsosztályozó, kaszkád rendszerű zöldborsó-osztályozó, huzalos osztályozógép, láncpályás uborka-osztályozó; 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)

### **A jellegformálás gépei, berendezései**

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

### **A tartósító műveletek gépi berendezései**

A hőkezelés gépi berendezései (pasztorkád, alagútpasztőr)

Steriliző berendezések (autokláv, fekvő, kosaras steriliző, forgódobos steriliző, folyamatos üzemű hidrosztatikus steriliző, osztott hidrosztatikus steriliző)

Bepárlás, besűrités (kettős köpenyű gömbvákuum, csöves bepárló készülékek)

CIP tisztítási rendszer

Szárítók (Schilde típusú tálcás szárítók, alagútszárítók, szalagszárítók)

Hűtés (kontakt hűtők, léghűtők, helyiségek hűtése, csendes hűtés, légcirkulációs hűtés)

Fagyasztó berendezések (szakaszos gyorsfagyasztó alagút, szalagos gyorsfagyasztó, fluidizációs fagyasztó berendezések)

### **A befejező műveletek gépei**

Töltőgépek:

Darabos árut töltők

Pépes és darabos részeket tartalmazó anyagot töltő gépek (dzsemtöltők)

Speciális dugattyús töltőgépek

Meghatározott tömegre töltő gépek

Vákuumos töltőgép, dugattyús töltőgépek



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

## Konzervgyártó részzakma képzési programja

Léfelöntők (folyamatos léfelöntő, vákuumlevező)  
Portöltő gépek  
Üvegzáró gépek (üvegzáró szerkezet és üvegzáró gépek)  
A palackzárás gépei (koronazáró gép)  
Dobozzáró gépek (fémdobozzárás: automatikus dobozzáró, forgódobozos, állódobozos dobozzáró automata, különleges zárógépek, vákuumos zárógépek)  
Egységtrakomány-bontó (depalettázó), dobozóblító, üvegöblítő, palackmosó

**A csomagolás gépei**  
A raktári csomagolás gépei  
Palettázógépek, raktári csomagológépek, címkézők (üveg-, doboz- és palackcímkéző,  
kartonba rakó, kartondoboz-leragasztó, övezőcsomagoló, kartondoboz-palettázó, zsugorfóliával csomagoló)  
Egységtrakomány-rögzítő gépek, berendezések

**6. tananyagegység: Munkabiztonság tartalma:**  
**A baleset és a munkabaleset**  
A munkabiztonság feladata, veszélyforrások, a baleset és a munkabaleset fogalma, a baleset kivizsgálása, foglalkozás-egészségügyi hatások

**Munkaélettan**  
Foglalkozási ártalmak, munkakörülményi tényezők:  
Foglalkozási ártalmak (fizikai terhelés, az egyoldalú igénybevétel ártalmi,  
fizikai ártalmak, sugárártalmak, vegyi ártalmak, fertőzőési ártalmak, porártalmak)  
foglalkozási betegségek,  
A munkáltató munkavédelmi feladatai, egészséges és biztonságos munkakörülmények, Munkavédelmi ellenőrzés

**A munkavállalók kötelezettségei és jogai**  
A magatartási szabályok, követelmények ismerete  
Orvosi alkalmassági vizsgálatok  
A munkavédelmi ismeretek elsajátítása

**Az egyéni (személyes) védelem**  
Egyéni (személyes) védelem  
Egyéni (személyi) védő felszerelések



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

### Konzervgyártó részzakma képzési programja

<p>A képzés tananyagegységeinek óraszámja</p> <p><b>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</b></p>	<p><b>1. tananyagegység: Tartósítóiipari termékkészítés alapjai</b> óraszámja: 71 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p><b>2. tananyagegység: Gyümölcskészítmények gyártása</b> óraszámja: 144 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p><b>3. tananyagegység: Zöldség és főzelékkészítmények</b> óraszámja: 145 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p><b>4. tananyagegység: Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek</b> óraszámja: 72 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p><b>5. tananyagegység: Tartósítóiipari gépek</b> óraszámja: 34 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p><b>6. tananyagegység: Munkabiztonság</b> óraszámja: 14 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek</p> <p><b>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</b></p>	<p><b>1. tananyagegység: Tartósítóiipari termékkészítés alapjai</b> megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- előadás</li><li>- online előadás</li><li>- magyarázat</li><li>- megbeszélés</li><li>- bemutatás</li><li>- szemléltetés</li><li>- egyéni feladatmegoldás</li><li>- projekt módszer</li><li>- oktató videó</li></ul>



**Konzervgyártó részszakma képzési programja**

**2. tananyagegység: Gyümölcskészítmények gyártása**  
megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

**3. tananyagegység: Zöldség és főzelékkészítmények**  
megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

**4. tananyagegység: Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek**  
megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

**5. tananyagegység: Tartósítóiipari gépek**  
megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

### Konzervgyártó részszakma képzési programja

	<ul style="list-style-type: none"><li>- előadás</li><li>- online előadás</li><li>- magyarázat</li><li>- megbeszélés</li><li>- bemutatás</li><li>- szemléltetés</li><li>- egyéni feladatmegoldás</li><li>- gyakorlati feladatmegoldás</li><li>- projekt módszer</li><li>- gyakorlat</li><li>- oktató videó</li></ul> <p><b>6. tananyagegység: Munkabiztonság</b> megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- előadás</li><li>- online előadás</li><li>- magyarázat</li><li>- megbeszélés</li><li>- bemutatás</li><li>- szemléltetés</li><li>- egyéni feladatmegoldás</li><li>- projekt módszer</li><li>- oktató videó</li></ul>
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák</p> <p><b>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</b></p>	<p><b>1. tananyagegység: Tartósítóiipari termékkészítés alapjai</b> megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- frontális</li><li>- egyéni</li><li>- páros</li><li>- csoportos munka</li><li>- szimuláció</li><li>- jelenléti oktatás</li><li>- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás</li></ul> <p><b>2. tananyagegység: Gyümölcskészítmények gyártása</b> megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- frontális</li><li>- egyéni</li><li>- páros</li><li>- csoportos munka</li><li>- szimuláció</li><li>- jelenléti oktatás</li></ul>





Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

### Konzervgyártó részszakma képzési programja

**3. tananyagegység: Zöldség és főzelékkészítmények** megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

**4. tananyagegység: Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek** megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

**5. tananyagegység: Tartósítóiipari gépek** megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

**6. tananyagegység: Munkabiztonság** megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás



**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114


**Konzervgyártó részszakma képzési programja**

<p>A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám</p> <p><b>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</b></p>	<p><b>1. tananyagegység: Tartósítóiipari termékkészítés alapjai</b> beszámítható óraszám: 18 óra</p> <p><b>2. tananyagegység: Gyümölcskészítmények gyártása</b> beszámítható óraszám: 36 óra</p> <p><b>3. tananyagegység: Zöldség és főzelékkészítmények</b> beszámítható óraszám: 36 óra</p> <p><b>4. tananyagegység: Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek</b> beszámítható óraszám: 18 óra</p> <p><b>5. tananyagegység: Tartósítóiipari gépek</b> beszámítható óraszám: 8 óra</p> <p><b>6. tananyagegység: Munkabiztonság</b> beszámítható óraszám: 3 óra</p>
<p>A maximális csoportlétszám</p>	<p>30 fő</p>
<p>A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása</p> <p><b>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</b></p>	<p><b>1. tananyagegység: Tartósítóiipari termékkészítés alapjai</b> teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p><b>2. tananyagegység: Gyümölcskészítmények gyártása</b> teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p><b>3. tananyagegység: Zöldség és főzelékkészítmények</b> teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p><b>4. tananyagegység: Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek</b> teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**Konzervgyártó részszakma képzési programja**

	<p><b>5. tananyagegység: Tartósítóiipari gépek teljesítményt értékelő rendszer leírása:</b> A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p><b>6. tananyagegység: Munkabiztonság teljesítményt értékelő rendszer leírása:</b> A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p>
<p>A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele</p> <p><b>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</b></p>	<p><b>1. tananyagegység: Tartósítóiipari termékkészítés alapjai</b> elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és</li><li>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</li></ul> <p><b>2. tananyagegység: Gyümölcskészítmények gyártása</b> elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és</li><li>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</li></ul> <p><b>3. tananyagegység: Zöldség és főzelékkészítmények</b> elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és</li><li>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</li></ul> <p><b>4. tananyagegység: Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek</b> elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és</li><li>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</li></ul> <p style="text-align: right;"> Szakértő szignója</p>

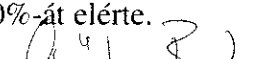


**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
**Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.**



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**Konzervgyártó részszakma képzési programja**

	<p><b>5. tananyagegység: Tartósítóiipari gépek</b> elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és</li><li>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</li></ul> <p><b>6. tananyagegység: Munkabiztonság</b> elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és</li><li>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</li></ul>
<p><b>A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</b></p>	<p>Képzést lezáró komplex vizsga eredményes teljesítése, mely 1 részből áll:</p> <p><b>Projektfeladat</b> A vizsgatevékenység megnevezése: konzerv gyártása A vizsgatevékenység leírása: A vizsgatevékenység négy részből áll és közben a vizsgázó szakmai beszélgetést folytat a vizsgabizottság tagjaival:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- konzervipari nyersanyagot vesz át mennyiségi és minőségi szempontok szerint</li><li>- elvégez egy nyersanyag előkészítési műveletet</li><li>- konzervet gyárt</li><li>- technológiai berendezéseket, szakszerűen üzemeltet</li></ul> <p>A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc</p> <p>A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %</p> <p>A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>o nyersanyagátvétel szakszerűsége, pontossága (10%)</li><li>o a gyártástechnológiai műveletek sorrendjének betartása (30%)</li><li>o a gyártástechnológiai műveletek szakszerű végrehajtása (30%)</li><li>o a gépek, berendezések biztonságos működtetése (20%)</li><li>o a munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (10 %)</li></ul> <p>A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.</p> <p style="text-align: right;"> Szakértő szignója</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

### Konzervgyártó részzakma képzési programja

	<p>A vizsga időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, aki a gépek, berendezések meghibásodása esetén képes elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet, berendezést tud biztosítani. A vizsgán használható: gyártmánylapok</p> <p>A részzakma elvégzését lezáró vizsga eredményes teljesítése esetén: képző intézmény által kiállított Konzervgyártó <b>Tanúsítvány</b>, melynek birtokában szakmai vizsgára bocsátható valamely független akkreditált vizsgaközpontban, ahol eredményes szakmai vizsga esetén szakmai bizonyítvány szerezhető.</p>
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek</p> <p><b>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</b></p>	<p><b>1. tananyagegység: Tartósítóiipari termékkészítés alapjai</b> végrehajtásához szükséges személyi feltételek: - Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari mérnök vagy Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Mérnök-tanár vagy Vendéglátóiipari közgazdász vagy Vendéglátóiipari üzemgazdász vagy - Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóiipari végzettség vagy - Szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóiipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat</p> <p><b>2. tananyagegység: Gyümölcskészítmények gyártása</b> végrehajtásához szükséges személyi feltételek: - Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari mérnök vagy Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Mérnök-tanár vagy Vendéglátóiipari közgazdász vagy Vendéglátóiipari üzemgazdász vagy - Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóiipari végzettség vagy - Szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóiipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat</p> <p><b>3. tananyagegység: Zöldség és főzelékkészítmények</b> végrehajtásához szükséges személyi feltételek: - Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari mérnök vagy Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Mérnök-tanár vagy Vendéglátóiipari közgazdász vagy Vendéglátóiipari üzemgazdász vagy - Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóiipari végzettség vagy - Szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóiipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat</p> <p><b>4. tananyagegység: Állati eredetű nyersanyagokból előállított</b></p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

### Konzervgyártó részsakma képzési programja

	<p><b>termékek</b> végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari mérnök vagy Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Mérnök-tanár vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy</li><li>- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség vagy</li><li>- Szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat</li></ul> <p><b>5. tananyagegység: Tartósítói gépek</b> végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari mérnök vagy Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Mérnök-tanár vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy</li><li>- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség vagy</li><li>- Szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat</li></ul> <p><b>6. tananyagegység: Munkabiztonság</b> végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari mérnök vagy Élelmiszeripari üzemmérnök vagy Mérnök-tanár vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy</li><li>- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség vagy</li><li>- Szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat</li></ul>
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek</p> <p><b>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</b></p>	<p><b>1. tananyagegység: Tartósítói termékkészítés alapjai</b> végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek</li><li>- Laptop és projektor</li><li>- Internet csatlakozás</li></ul> <p><b>2. tananyagegység: Gyümölcskészítmények gyártása</b> végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <p>Tároló berendezések tartályok, ládák</p> <p>Egyéni védőeszközök: védőszemüveg, kesztyű, védőkötény</p> <p>Környezetvédelmi eszközök, berendezések: szelektív gyűjtők, zsírtalanító, biológiai kezelés, pH beállítás, szennyvíztisztítás eszközei</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

### **Konzervgyártó részzakma képzési programja**

Munkabiztonsági eszközök, felszerelések: védőruha, lánckesztyű  
HACCP rendszer működtetését szolgáló eszközök, berendezések:  
speciális kézmosó „csapok”

**3. tananyagegység: Zöldség és főzelékkészítmények**  
végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

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  
HACCP rendszer működtetését szolgáló eszközök, berendezések:  
speciális kézmosó „csapok”

**4. tananyagegység: Állati eredetű nyersanyagokból előállított**  
**termékek** végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

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  
HACCP rendszer működtetését szolgáló eszközök, berendezések:  
speciális kézmosó „csapok”

**5. tananyagegység: Tartósítóiipari gépek** végrehajtásához  
szükséges tárgyi feltételek:

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



**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
**Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.**

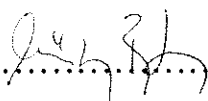


Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**Konzervgyártó részszakma képzési programja**

	<p>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”</p> <p><b>6. tananyagegység: Munkabiztonság</b> végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:          - Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek          - Laptop és projektor          - Internet csatlakozás</p>
<p>A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja</p>	<p>A képzéshez nincs szükség egyéb speciális feltételekre.</p>

Előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő  
 neve: Szűts Rita  
 nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.

Aláírása: .....

Előzetes minősítés helye: Szeged

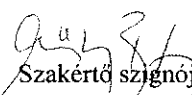
Előzetes minősítés időpontja: 2020. november 13.

Felnőttképző képviselőjére jogosult személy  
 neve: Czibula Zoltán

Aláírása: .....



ALFA KISOSZ  
 Érdekvédő és Képző Egyesület  
 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1  
 Adószám: 15050402-0-01  
 Törvényszéki száma: E-00600332013

  
 Szakértő szignója





**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
**Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.**



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

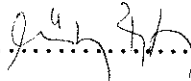
---

## Konzervgyártó részszakma képzési programja

### Szakértő vélemény

Szűts Rita felnőttképzési szakértő (Nyilvántartási száma: FSZ/2020/000246.) az ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület által készített Konzervgyártó megnevezésű részszakma képzési programot **előminősítem**, mivel az megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 4 0721 05 16 számú Tartósiparitermék-készítő megnevezésű szakmát megalapozó Képzési és kimeneti követelményben és Programtantervben előírtaknak.

Dátum: 2020. 11. 13.

Előminősítő szakértő aláírása: ..........

