

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Részsakma (képzési program) megnevezése	Konzervgyártó
A szakma megnevezése	Tartósítóiparitermék-készítő
A szakma azonosító száma	4 0721 05 16
Ágazat megnevezése	Élelmiszeripar
Felnőttképző megnevezése	"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület
Felnőttképzési engedélyszám:	E/2025/000038
A képzés jellege	részszakmára felkészítő szakmai oktatás
Szakértői megállapítások	
1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek. 2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetők a képzési programban megjelölt kompetenciák. 3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.	
Szakértői vélemény kelte	2025.08.26.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Mezősi Anita FSZ/2023/000012
Felnőttképzési szakértő aláírása	

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	--	---

KÉPZÉSI PROGRAM

Konzervgyártó Részszakma

A szakma megnevezése: Tartósítóiparitermék-készítő (2023.11.21)
A szakma azonosító száma: 4 0721 05 16

Készült:

- 2013. évi LXXVII. törvény a felnőttképzésről
 - 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelete a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról
 - A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény,
 - a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet,
 4 0721 05 16 számú Tartósítóiparitermék-készítő szakma **Konzervgyártó** megnevezésű részszakma megszerzésére irányuló szakmai oktatásokat megalapozó KKK alapján.

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	--	---

1. A képzési program

A képzési és kimeneti követelmény alapján szervezhető részzakmára felkészítő szakmai oktatás:		
1.1.	A részzakma megnevezése:	Konzervgyártó
1.2.	A szakma megnevezése:	Tartósítóiparitermék-készítő
1.3.	A szakma azonosító száma:	4 0721 05 16
1.4.	Ágazat megnevezése:	Élelmiszeripar
1.5.	A részzakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.6.	A részzakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	3
1.7.	A részzakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
1.8.	A részzakma legjellemzőbb FEOR száma és megnevezése:	7112 Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító 8111 Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője
1.9.	A részzakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása:	
	A részzakmával 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), ke-ver, 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-, baleset-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartja.	
1.10.	A képzés során megszerezhető kompetenciák:	
	-Alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) át-vesz, minősít, tisztít, kezel, minőséget ellenőriz, tárol, előkészít. -Zöldségkonzerveket és gyümölcsbefőtteket készít. -Többféle alapanyagot tartalmazó termékeket (lekvárok, szörpök), félkész termékeket (velők, pulpok) gyárt. Aszalással, szárítással készít termékeket. Zöldségféléket savanyítással tartósít. -Technológiai berendezéseket szakszerűen üzemeltet és tisztít. -A gyártás során keletkező melléktermékeket, hulladékokat szakszerűen kezeli. -Alapszintű adminisztrációs munkát végez.	

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	--	---

2. A képzés célja

2.1.	A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el a Konzervgyártó részsakma megszerzéséhez, kapcsolódó munkakör betöltéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat. A résztvevőket felkészíteni alapvető szakmai ismeretekkel, hogy képesek legyenek a konzervgyártáshoz kapcsolódó szakismereti műveletek elvégzésére és dokumentálására.
------	--

3. A képzés célcsoportja

3.1.	A képzési program célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a belépési feltételeknek megfelelő, továbblépni szándékozók, továbbá az állami munkaerőpiaci támogatási programokban résztvevő személyek és a szakmai programmal elérhető ismeretek, készségek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.
------	---

4. A képzésbe való bekapcsolódás feltételei

4.1.	Iskolai előképzettség	alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
4.2.	Szakmai előképzettség	-
4.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény	Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági követelmény a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 15. számú melléklete alapján
4.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama	-
4.5.	Egyéb feltételek	-

5. A képzésben való részvétel feltételei

5.1.	Részvétel követésének módja	Részvétel követésére alkalmas nyilvántartás. A személyes jelenléte igénylő kontaktórákon vezetett, a képzésben részt vevő személy által aláírt jelenléti ívek, a személyes jelenléte nem igénylő kontaktórák foglalkozások esetében a jelenléte, a képzési tevékenység teljesítését igazoló dokumentumok. (2013. évi LXXVII. törvény a felnőttképzésről 16. §). a) A jelenléti oktatás során: - A tanteremi kontaktórák esetén a képzésben részt vevők által aláírt jelenléti ívek - A valós idejű online órák esetén az oktató által vezetett Jelenléti nyilvántartás.
------	-----------------------------	--

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	--	---

		A kontakt órákhoz kapcsolódóan a hiányzások összesítése. Az önálló felkészülés során a részvétel, vagyis az önálló felkészüléssel töltött képzési órák számának az igazolása: Képző intézmény meghatározott óraszámú, otthoni felkészülésre kijelölt képzési rész után kontakt órán (tantermi kontaktórán vagy valós idejű online órán) lefolytatott számonkéréssel, vagy leadott otthoni munka értékelésével ellenőrzi az önálló felkészülés eredményességét. Amennyiben a résztvevő egy adott, meghatározott óraszámú képzési rész esetén a számonkérést vagy leadott otthoni munkát Megfelelt” minősítéssel értékelte, úgy kell tekinteni, hogy az adott képzési részre fordítandó óraszámot a résztvevő önálló felkészüléssel töltötte. (Megfelelt legalább 60 %-os teljesítmény. Nem felelt meg: 60% alatti teljesítmény).
5.2.	Megengedett hiányzás mértéke	A teljes képzés óraszámának 30%-a.
5.3.	Egyéb feltételek	Minden résztvevővel a Fktv. és végrehajtási rendelete által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződést kell kötni. Amennyiben a képzésre jelentkező kéri az előzetes tudás mérést, -felnőttképzési szerződésben feltüntetésre kerül ennek eredménye; Előzetes tudásmérés: annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére, amelynek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni, Előzetesen megszerzett tudás beszámítása: a képzésre jelentkező – dokumentummal igazolt – tanulmányainak beszámítása, amelynek eredményeként a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel lehet menteni. A résztvevő által bemutatott dokumentum(ok) tekintetében a képző intézmény egyedi elbírálás, szakmai indokok, esetleges egyéb hivatalos iránymutatások alapján dönt arról, hogy valóban beszámítható-e a dokumentummal igazolt előzetesen megszerzett tudás.

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	----------------------------------	---

6. Tervezett képzési idő

6.1.	Foglalkozások óraszama	480 óra
6.2.	A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban	nem

7. A maximális csoportlétszám

7.1	Maximális csoportlétszám (fő)	32
-----	----------------------------------	----

8. A képzési program végrehajtásához szükséges személyi és tárgyi feltételek, valamint a képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja

8.1.	Személyi feltételek	Elméleti oktatás: - a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettség, vagy - a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettség és szakképzettség vagy, - felsőfokú végzettség és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítés Gyakorlati oktatás: - az elméleti oktatás személyi feltétele és a 3 év szakmai gyakorlat, vagy - képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítés és 3 év szakmai gyakorlat
8.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	A személyi feltételeket munkaviszony vagy egyéb foglalkoztatásra irányuló jogviszony alapján (megbízási szerződés, vállalkozási szerződés) biztosítjuk.
8.2.	Tárgyi feltételek	Eszközjegyzék a KKK szerint: - Elméleti oktatáshoz a képzésben résztvevők létszámának megfelelő, azok befogadásra, alkalmas zárt, fűthető helység, ivóvíz lehetőség, mosdóhelység, vízöblítéses WC biztosítása. Megközelítése, valamint a parkolás időjárási viszonyoktól függetlenül megoldható legyen. Férőhelyek száma: legalább csoportlétszám+1 fő és/vagy a résztvevőknek saját PC szükséges saját internet hozzáféréssel és saját email címmel, oktatóknak: projektor, laptop, saját internetkapcsolat, tábla vagy flipchart. - Gyakorlati oktatáshoz:

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	--	---

		-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: •nyersanyagmosó gépek •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 dobozmosó gépek és palettázó gépek -Hőkezelő berendezések •hőcserélők, előfőzők, hőközlő berendezések, bepárlás gépei, szárítás •hűtőkamrák, fagyasztó szekrény -Csomagológépek: címkéző, egységcsomag képző, palettázó gépek, szállítóeszközök -HACCP rendszer működtetését szolgáló eszközök, berendezések: speciális kézmosó „csapok” -Dokumentálás eszközei: számítógép perifériákkal, vonalkód leolvasó
8.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket képző intézmény tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony, vagy együttműködési megállapodás alapján biztosítja.
8.3.	Egyéb speciális feltételek	-
8.3.1.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	-

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	--	---

9. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

9.1. Előzetes tudásszint mérése a képzés folyamata előtt

9.1.1.	A mérés célja	A résztvevő a jelentkezési lapon kérheti az előzetes tudásának beszámítását.
9.1.2.	A mérés formája	Az előzetes tudás beszámításának alapja az ekvivalenciák (bizonyítványok, tanúsítványok stb.) beszámítása, valamint feladatlapokkal történő tudás mérése a tananyagegység követelményeinek megfelelően. A diagnosztikus mérés, beszámítás megadása a releváns tananyagegység szerint történik.
9.1.3.	A mérés tartalma	A releváns tananyagegységek ismeretei.
9.1.4.	A mérésre szolgáló módszerek	A 10.1 és 10.6 tananyagegység tudásmérése feladatlapokkal a 10.2, 10.3 10.4, és 10.5 tananyagegységek tudásmérése projektfeladatok elvégzésével történik.
9.1.5.	Az előzetesen megszerezett tudás elismerésének módja	Eredményes teljesítés esetén a résztvevő felmentést kap az adott tananyagegység 100 % látogatása alól.
9.1.6.	Megfelelt minősítés feltételei	A tudásmérés esetén az elvárt teljesítési szint a feladatlapok minimum 70%-os eredményességű teljesítése.
9.1.7.	Sikertelen teljesítés következménye	A 70%-nál kisebb eredményesség esetén a résztvevő az adott tananyagegység látogatása alól nem kap felmentést.

9.2. A képzés folyamata alatt

9.2.1.	Az ellenőrzés formája	Az oktató az elméleti oktatás során szóbeli ellenőrzőkérdésekkel vagy a tananyagegységek végén a feladatlap alapján győződik meg az átadott ismeretek elsajátításának mértékéről. A gyakorlati készségek elsajátításáról a képzés során az oktató projektfeladat alapján győződik meg a gyakorlati területen az átadott ismeretek elsajátításának mértékéről.
9.2.2.	Az ellenőrzés és értékelés rendszeressége	A képzés során folyamatosan.
9.2.3.	Az ellenőrzés tartalma	Az online és a kontaktórás munkaforma során elhangzott és feldolgozott ismeretek, gyakorolt készségek.
9.2.4.	Ellenőrzésre szolgáló módszerek	– szóbeli oktatói visszacsatolás – gyakorlati bemutató – interaktív oktatói és résztvevői együttműködés – feladatlap – gyakorlati feladatlap

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	--	---

9.2.5.	Megszerezhető minősítések	A képzés során nincs minősítés, az ellenőrzés formatív jellegű, célja a tanulási hibák és nehézségek feltárása, a segítség.
--------	---------------------------	---

9.3. A képzés zárásakor

9.3.1.	Az ellenőrzés formája	Szummatív mérés, a képzés végén az elért tanulási eredmények mérése és értékelése írásbeli feladatokkal / projektfeladatokkal történik.
9.3.2.	Az ellenőrzés tartalma	-Írásbeli: Feleletválasztós vagy rövid és hosszabb kifejtős kérdéseket tartalmaz. -Projektfeladat: Gépüzemeltetési feladatok végrehajtása
9.3.3.	Megszerezhető minősítések	Megfelelt / nem felelt meg
9.3.4.	A megszerzhető minősítéshez tartozó követelmények	– Az írásbeli vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 50%-át elérte. – A projektfeladat akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 50%-át elérte.
9.3.5.	Sikertelen teljesítés következménye	Javító vagy pótló vizsga.
9.3.6.	A képzés sikeres elvégzését igazoló okirat	Tanúsítvány a 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. §, 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1) alapján.
9.3.7.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kiállított tanúsítvány. A tanúsítvány kiadható a résztvevőnek, ha: – a felnőttképzési szerződésben rögzítetteket maradéktalanul teljesítette, – a hiányzása nem haladta meg a kötelező képzési órák 30 százalékát, – a záróvizsgán elérte a megfelelő minősítést.

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	----------------------------------	---

10. A képzés tananyagegységei

	A tananyagegység megnevezése	Óraszám
10.1.	Tartósítóipari termékkészítés alapjai	70
10.2.	Gyümölcskészítmények gyártása	150
10.3.	Zöldség és főzelékkészítmények	150
10.4.	Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek	70
10.5.	Tartósítóipari gépek	30
10.6.	Munkabiztonság	10
	Összesen:	480

11.1. Tananyagegység

11.1.1	Megnevezése	Tartósítóipari termékkészítés alapjai
11.1.2	Célja	A résztvevők a tartósítóipar tevékenységének megismerése, a résztvevők képességeinek fejlesztése, a szakma iránti elkötelezettség, pozitív attitűd kialakítása. A tananyagegység 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.
11.1.3	Tartalma	A tartósítóipar kialakulása, jövőképe. A tartósítóipar kialakulása, jelentősége A tartósítóipar tevékenységi területe és jelentősége; kapcsolódása más élelmiszeripari ágazatokhoz A tartósítóipari termelés célja és jövőképe A tartósítóipar nyersanyagai és rendszerezése Az élelmiszer-nyersanyag fogalma Növényi eredetű nyersanyagok Zöldségfélék (hüvelyesek, burgonyafélék, káposztafélék, gyökérfélék, kabakosok, hagymafélék, évelők, egyéb zöldségfélék, fűszernövények, gabonafélék) Gyümölcsfélék (almatermésűek, bogyósok, csonthéjasok, száraz termésűek, déligyümölcsök) Állati eredetű nyersanyagok (nagy vágóállatok, baromfi, hal)

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	--	---

	Egyéb termékek (tej, tojás) Segéd- és adalékanyagok 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 szer, savanyúságot szabályozó anyagok, aromaanyagok és ízfokozók, édesítő-szer, csomósodást, tapadást gátlók, élelmiszer-adalékoldására használható oldószer) Víz Technológiai segédanyagok (habzásgátlók, derítőanyagok, szűrőanyagok, csomagológázok) Csomagolás (alfogalmak, követelmények a csomagolással szemben, csomagolóanyagok, - eszközök, a csomagolás segédanyagai) Tisztítás, fertőtlenítés (tisztítószer, fertőtlenítőszer) A tartósítóipari gyártás műveletei Előkészítő műveletek (mosás, száreltávolítás, csumázás, magozás, magkiszűrés, héjeltávolítás, válogatás, osztályozás) Jellegformáló műveletek (aprítás, dúsító műveletek, lényerés, letisztítás, húzás, bepárlás, felöntölé- 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 zöldségféléből előállított késztermékek rendszerezése (gyorsfagyasztott zöldségkészítmények, főzelékkonzervek, zöldségpürék, levek, savanyúságok, saláták, zöldségzárítmányok, különleges termékek), jellemző tulajdonságaik
--	---

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	--	---

		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
11.1.4	Óraszám	70 óra
11.1.5	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	35 óra
11.1.6	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	A tananyagegység/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a követekzők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása.
11.1.7	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét, vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
11.1.8	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 9.3.7 pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

11.2. Tananyagegység

11.2.1	Megnevezése	Gyümölcskészítmények gyártása
11.2.2	Célja	A tartósított gyümölcskészítmények ismereteinek elsajátítása. A termékgyártás szakmai műveleteinek, technológiai folyamatának megismerése. A késztermékek rendszerének, minőségi követelményeinek megtanítása. Az egészséges táplálkozás

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	--	---

		követelményeit biztosító gyümölcskészítmények előállítás az élelmiszerbiztonság előírásainak betartásával.
11.2.3	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, (egyes 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; bogyós 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 Gyümölcskrémek gyártása natúr és cukrozott gyümölcsből Egyéb termékek fagyasztása (gesztenyepüré) Lekvárok gyártása A lekvárok gyártásához felhasznált nyersanyagok, azok követelményei és egyéb anyagok 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, gyümölcssajtok)

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	--	---

		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, gyümölcsszörpök készítése A felhasznált nyersanyagok jellemzői, a gyümölcsök élettani hatása, egyéb anyagok Az üdítőitalok általános gyártástechnológiája (alapanyag készítése, italkészítés) Szűrt gyümölcslé gyártásának technológiai műveletei, azok jellemzői, alkalmazott berendezések Fogyasztásra kész gyümölcslevek készítése gyümölcs- és szénsavtartalom szerint Rostos gyümölcslevek, nektárok alapanyagainak előállítása, majd késztermék készítése Gyümölcsszörpök alapanyagainak gyártástechnológiája, a szörpkészítés 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 Száritott termékek gyártásának általános technológiája Típustermékek előállítása (aszalt alma, aszalt szilva, aszalt csipkebogyó) Cukrozott gyümölcsök gyártástechnológiája, a termékcsoporthoz jellemzői Az alapanyagok előkészítése, cukrozás, kandírozás A szükséges segédanyagok mennyiségének meghatározása Száraztészta gyártása A felhasznált nyersanyagok és követelményeik, egyéb anyagok szerepe, alkalmazása A száraztészta rendszerzése A gépi és kézi tésztagyártás technológiája
11.2.4	Óraszám	150 óra
11.2.5	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	75 óra

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	--	---

11.2.6	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása.
11.2.7	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét, vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
11.2.8	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 9.3.7 pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

11.3. Tananyagegység

11.3.1	Megnevezése	Zöldség és főzelékkészítmények
11.3.2	Célja	A tartósított zöldségkészítmények nyers- és segédanyag ismereteinek elsajátítása A termékgyártás szakmai műveleteinek, technológiai folyamatának megismerése A késztermékek rendszerének, minőségi követelményeinek elsajátítása
11.3.3	Tartalma	A zöldségek, mint tartósítóipari 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

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	--	---

	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, spárgatők, 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, gyökérkockák, gomba, finomfőzelék stb.) - Darabos konzervparadicsom (hámozott, hámozatlan, szeletelt, zúzott) - Paradicsomos készítmények (lecsófélék, paradicsomos gombák, TV-paprika) Zöldség pürék, -levek e6/gy18 óraszám 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, sütőtöklé) Savanyúságok, saláták A savanyúságok fogalma, biológiai értéke, csoportosítása A késztermékek minőségi előírásai
--	---

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	--	---

		Nyers- és segédanyagok Csomagolóeszközök Hőkezeléssel tartósított savanyúságok általános gyártási folyamata Termékskála: Egy komponensű termékek, csemegekészítmények (uborka, cékla, hagyma, zöldparadicsom, paprika, káposzta, saláta stb.) Többkomponensű és vegyes savanyúságok (káposztával töltött almapaprika, vágott vegyes savanyúság stb.) Vegyí 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 gyártás műveletei, az erjesztés és a folyamat alatti kezelés Saláták jellemzése, speciális csomagolása, eltarthatósági feltételei Zöldségszárítmányok, 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 zöldségszárítmányok gyártási folyamata: A szárítás előtti műveletek: nyersanyag-előkészítés A szárítás művelete A szárítás utáni műveletek: a szárítmány utókezelése Termékskála: Darabos zöldségszárítmányok (hagyma, gyökérfélék, paradicsom, cékla, pritaminpaprika stb.) Morzsolt zöldségszárítmányok (zöldséglevelek, levélzöldségek) Szárított zöldségporok őrléssel porítva (fokhagyma, vöröshagyma), a fűszerpaprika és a porlasztva szárított zöldségporok (pl. paradicsom) Különleges termékek: liofilizált zöldségkészítmények
11.3.4	Óraszám	150 óra
11.3.5	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	75 óra

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	--	---

11.3.6	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása.
11.3.7	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét, vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
11.3.8	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 9.3.7 pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

11.4. Tananyagegység

11.4.1	Megnevezése	Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek
11.4.2	Célja	A felhasználásra kerülő nyersanyagok tulajdonságainak ismerete a késztermék követelményeinek megfelelően. A gyártás során alkalmazott technológiai műveletek célja, berendezései és működtetése. A késztermékgyártástechnológiája: 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
11.4.3	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

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	--	---

		A halkészítmények csoportosítása jellegük és tartósításuk szerint Gyártásukhoz felhasznált alap- és segédanyagok A halak szállítása, tárolása, változásai A haltisztítás műveletei Előállított termékek: - Olajoshal-készítmények - Halászlé - Pácolt halak - Hőelvonással tartósított halak - Egyéb halkészítmények (füstölt, sózott hal, szardellakészítmények) 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, pa-ramétereik, berendezéseik Termékskála: - 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 Termékskála: - Darabos jellegű húskonzervek - Darálthús-konzervek - Húskrémek - Pástétomok
11.4.4	Óraszám	70 óra
11.4.5	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	35 óra
11.4.6	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	----------------------------------	---

		tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása.
11.4.7	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét, vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
11.4.8	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 9.3.7 pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

11.5. Tananyagegység

11.5.1	Megnevezése	Tartósítóipari gépek
11.5.2	Célja	A tartósítóiparban alkalmazott anyagmozgató nyersanyagelőkészítő, jellegformáló, befejező, tartósító és csomagolási (raktári) műveletek gépeinek és berendezéseinek a megismerése. A gépek szerkezeti elemei, felépítése, működési elve, biztonságtechnikai előírásai, üzemeltetése
11.5.3	Tartalma	Anyagmozgató berendezések A nyersanyagok üzemben 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, 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, kiszúrógép, őszibarack-felező és -magozó, betétkéses őszibarack-felező, állókéses őszibarack-felező és -magozó, univerzális magozógép, magozó-áttörő, étkezési paprika magház-eltávolítója, borsócséplő gép) Osztályozógépek (méret szerinti hengeres osztályozók, zöldborsó és gyümölcsosztályozó, kaszkád rendszerű zöldborsó-osztályozó,

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	--	---

	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) Sterilizőberendezések (autokláv, fekvő, kosaras steriliző, forgódobos steriliző, folyamatos üzemű hidrosztatikus steriliző, osztott hidrosztatikus steriliző) Bepárlás, besűrítés (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 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) Egységrakomány-bontó (depalettázó), dobozóblító, üvegöblítő, palackmosó
--	--

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	--	---

		A csomagolás gépei A raktári csomagolás gépei Palettázógépek, raktári csomagológépek, címkézők (üveg-, doboz- és palackcímkéző, kartonba rakó, kartondoboz-leragasztó, övezőcsomagoló, kartondoboz palettázó, zsugorfóliával csomagoló) Egységgrakomány-rögzítő gépek, berendezések
11.5.4	Óraszám	30 óra
11.5.5	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	15 óra
11.5.6	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása.
11.5.7	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét, vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
11.5.8	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 9.3.7 pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

11.6. Tananyagegység

11.6.1	Megnevezése	Munkabiztonság
11.6.2	Célja	A 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

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	--	---

		tudjanak dolgozni. A munkavállalóknak legyen lehetőségük, egészségük veszélyeztetése nélkül dolgozni. A munkabiztonság (az egészséges munkavégzés műszaki, technikai és szervezési feltételrendszere
11.6.3	Tartalma	A baleset és a munkabaleset A munkabiztonság feladata, veszélyforrások, a baleset és a munkabaleset fogalma, a baleset kivizsgálása, foglalkozásegészségügyi hatások Munkaélettan Foglalkozási ártalmak, munkakörülményi tényezők: Foglalkozási ártalmak (fizikai terhelés, az egyoldalú igénybevétel ártalmai, fizikai ártalmak, sugárártalmak, vegyi ártalmak, fertőzősi 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
11.6.4	Óraszám	10 óra
11.6.5	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	5 óra
11.6.6	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása.
11.6.7	A tananyagegység megvalósítása során	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét, vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos

"Fiatalok Kulturális Szövetsége" Ifjúsági Egyesület Székhely: 4800 Vásárosnamény, Árpád utca 30.	KÉPZÉSI PROGRAM Konzervgyártó	Felnőttképzési engedélyszám: E/2025/000038
---	----------------------------------	---

	alkalmazott munkaformák	képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
11.6.8	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 9.3.7 pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

12. Szakmai vizsga

A részsakmára felkészítő szakmai oktatáshoz kapcsolódóan a részsakma megszerzésére irányuló szakmai vizsgát **akkreditált vizsgaközpont szervezhet**. A szakmai vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepzes.ikk.hu/> weblapon érhető el a Képzési és kimeneti követelmények, Programtervek menüpontban.

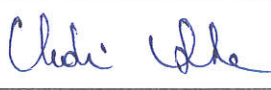
A részsakma megszerzéséről kiállított szakmai bizonyítvány államilag elismert alapfokú végzettséget és szakképesítést tanúsít és legalább egy munkakör betöltésére képesít.

A szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről (9.3.6 pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: ---

13. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Nyíregyháza
Az előzetes minősítés időpontja:	2025.08.26.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Mezősi Anita
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási	FSZ/2023/000012
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	

