



Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó

OKJ száma: 31 541 12

Engedélyszám: E-001283/2015/A015

A jelentkezés feltétele: alapfokú iskolai végzettség szükséges, iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető 56/2016. (VIII. 19.) FM rendelet 3. mellékletben az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában Egészségügyi alkalmassági követelmények szükségesek.

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

A részsakképzéssel rendelkező képes:

- alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- zöldségkonzerveket gyártani,
- gyümölcsbefőtteket készíteni,
- lekvárokat, szörpöket, pulpokat, velőket előállítani,
- aszalni, szárítmányokat készíteni, savanyítani,
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni,
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani,
- üzem víz- és energiagazdálkodását megszervezni,
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni,
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni,
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

A képzés időtartama: 360 óra

Főbb témakörök:

10902-12 Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás
10890-16 Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

A részsakképzéssel betölthető munkakörök:

Gyümölcsfeldolgozó
Káposztasavanyító
Savanyító
Zöldségszárító
Zöldségfeldolgozó
Autoklávkezelő, konzerváló
Gyümölcslékészítő
Konzervipari nyersanyag feldolgozó
Konzervpasztörizáló
Szörpfőző
Szörpkészítő
Szörpmester