

# Magiszter Menedzser Kft.

## Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó

---

### Tanfolyami összefoglaló

Tervezett kezdés:	2018-04-27
Ütemezés:	Változó (órarend szerint)
Időtartam:	3 hónap / 240 óra
Helyszín:	Budapest
Tanfolyami napok:	kéthetente péntek 15:00, szombat 9:00 és vasárnap 9:00
Oktatás díja egy összegben:	140 000 Ft
Részletfizetés vizsgadíjjal:	0 Ft/hó
Vizsgadíj egy összegben:	35 000 Ft

### Összefoglaló

E-000196/2014/A007; OKJ: 31 541 12

A Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó szakképesítéssel különböző zöldség- és gyümölcs készítmények elkészítésének szakszerű technológiáját ismeri meg. Képes lesz önállóan munkát végezni feldolgozó üzemben. Földműves regisztrációhoz felhasználható a végzettség!

### A képzés célja

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 képzés elvégzése után az alábbi feladatokat láthatja el

- 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 fizika, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani
- üzem víz- és energia- gazdálkodását megszervezni
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

# Magiszter Menedzser Kft.

## Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó

---

### A képzés elvégzésével az alábbi munkakörök tölthetők be

- Gyümölcsfeldolgozó
- Káposztasavanyító
- Savanyító
- Zöldség szárító
- Zöldségfeldolgozó
- Autoklávkezelő, konzerválás
- Gyümölcslékészítő
- Konzervipari nyersanyagfeldolgozó
- Konzervpasztörizáló
- Szörpfőző
- Szörpkészítő
- Szörpmester

### A képzés moduljai

Modul neve	Óraszám	Modulzáró vizsga jellege
10902-12 Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás	208	gyakorlat, szóbeli
10890-16 Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	32	írásbeli

### Komplex záróvizsga időpontja(i) és vizsgatevékenységei

Vizsgatevékenység	Jelleg
Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás	gyakorlati
nincs írásbeli vizsga	írásbeli
Zöldség- és gyümölcsfeldolgozás technológiája, gépei és berendezései	szóbeli

### A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei

- Valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele (ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51 %-osra értékelhető)
- A hiányzás mértéke nem lépte át a megengedett mértéket (szerződés szerint)
- A felnőttképzési szerződés pontjai hiánytalanul teljesültek

### A képzési díj és befizetése

#### Képzési díj befizetése egy összegben:

Tanfolyami díj	Vizsgadíj	Összesen	Határidő
140 000 Ft	35 000 Ft	175 000 Ft	beiratkozáskor

# Magiszter Menedzser Kft.

## Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó

---

### Képzési díj befizetése részletekben:

Részlet	Határidő	Összeg
1. részlet	beiratkozáskor	58 000 Ft
2. részlet	következő hó 10-ig	58 000 Ft
3. részlet	következő hó 10-ig	59 000 Ft

A befizetés lehetséges banki átutalással, Erste bankban a Magiszter Menedzser Kft. bankszámlájára (Erste Bank Zrt. 11991212-06379159-10000018) történő befizetéssel, készpénzes befizetéssel a Magiszter Menedzser Kft. irodájában, bankkártyás befizetéssel az online hallgatói fiókból.

### A képzés helyszíne

Oktatás, modulzáró vizsga, komplex vizsga helyszíne:  
Magiszter Menedzser Kft. - 1064 Budapest, Izabella u. 44/A fsz. 3.

### Tananyag / tankönyv

Az előadás anyagait online formában kapják meg a képzés résztvevői.

### Beiratkozás

**Beiratkozáshoz kérjük töltse ki az online jelentkezési lapot. A képzés indulása előtt felvesszük Önnel a kapcsolatot. Amennyiben további információra lenne szüksége, hívjon minket a 30/940-8179-es telefonszámon.**

A minimális tanfolyami létszám: 15 fő (a képző értesítést küld a jelentkezők számára a tanfolyam megkezdése előtt)

#### **A képzésre történő személyes beiratkozás időpontja és helye:**

A beiratkozás a Magiszter Menedzser Kft irodájában hétköznap 8:00 és 18:00 óra között történik, kérjük keresse Piros Mártát (Tel: 30/9408-179), van lehetőség további napokon egyéni beiratkozásra.

#### **A képzés megkezdéséhez szükséges iskolai és szakmai előképzettség:**

# Magiszter Menedzser Kft.

## Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó

---

Nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség, vagy iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető az 56/2016. (VIII. 19.) FM rendelet 3. mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

### **A képzés megkezdéséhez szükséges foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat:**

A képzés megkezdésének feltétele, egészségügyi / pályalkalmasságot igazoló Foglalkozás-egészségügyi szakellátó hely által kiállított eredeti orvosi igazolás megléte. Az igazolást a beiratkozás előtt szükséges elkészíteni. A szükséges a formanyomtatvány a lap alján a Letöltések pont alatt letölthető.

Ajánljuk figyelmébe az alábbi Foglalkozás-egészségügyi szolgálatot:

[Link a weboldalra](#)

### **Kérjük az alábbiakat szíveskedjen magával hozni a beiratkozáshoz:**

- minimum 8 évfolyam iskolai végzettséget igazoló dokumentum
- foglalkozás-egészségügyi szakellátó hely által kiállított eredeti orvosi igazolás
- a képzési díj első részlete
- személyi igazolvány, lakcímkártya, TAJ kártya, adóigazolvány

**Ügyintéző neve: Dr. Piros Márta Anna**

**Telefonszáma: 30/940-8179**

**E-mail: [info@gazda.hu](mailto:info@gazda.hu)**

**Várjuk szeretettel a képzésre. Bármilyen kérdése van, forduljon bizalommal Piros Mártához.**

## Letöltések

[Szakmai és vizsgakövetelmények](#)

[Orvosi igazolás formanyomtatvány](#)

## Ügyfélszolgálatunk elérhetőségei

Tel: 06-1-322-3062, 06-30-940-8179

e-mail: [info@gazda.hu](mailto:info@gazda.hu)