



ZÖLDSÉG- ÉS FŰSZERNÖVÉNY TERMESZTŐ

SZAKMAISMERTETŐ INFORMÁCIÓS MAPPA

Humánerőforrás-fejlesztési Operatív Program
(HEFOP) 1.2 intézkedés

„Az Állami Foglalkoztatási Szolgálat fejlesztése”



ZÖLDSÉG- ÉS FÜSZERNÖVÉNY TERMESZTŐ

Feladatok és tevékenységek

Mai ismereteink szerint honfoglaló őseink már ismerték a toma és a hagyma termesztését. Így e növények tekinthetők az első hazai termesztett zöldségféléknek. A XV. században a káposzta, dinnye és hagyma szántóföldi termesztéséről van tudomásunk. Hazánk fűszertörténetét kutatva kiderül, hogy már Mátyás király idejében is nagy szerepet játszottak a fűszerek és termesztésükkel a XIV-XV. században kísérleteztek. A bolgárkertészek betelepülése hazánkba (1870) megváltoztatta a korábbi külterjes gazdálkodási formát és sok új zöldségfélével gazdagította az addigi kínálatot.

Korunkban a zöldségfélék fokozottabb fogyasztása folytán a táplálkozás a vegyes, könnyebb ételek felé tart, de ezek sem nélkülözhetik az ízesítő, fűszerező anyagokat, sőt az egész világon terjed az ízes, fűszeres ételek divatja.

A zöldségfélék lágy szárú, intenzív nevelést kívánó, nagy biológiai értékű, sok vitamint, ásványi sót, íz- és zamatanyagot tartalmazó növények, amelyek különböző részei (termés, levélzet, gyökér, hajtás, stb.) nyersen vagy feldolgozva emberi táplálékul szolgálnak. A világon mintegy 247-féle zöldség ismert, hazánkban kb. 40, aminek 75%-át 7 zöldségfaj (zöldborsó, paradicsom, paprika, vöröshagyma, fejes káposzta, dinnye, uborka) teszi ki, a maradék 25% a többi zöldségfajból tevődik össze.

Melyek a jellemző feladatok, tevékenységek ebben a szakmában?

A zöldség- és fűszernövény-termesztő friss fogyasztásra és feldolgozásra alkalmas zöldségféléket, fűszernövényeket állít elő szabadföldi és/vagy hajtattott körülmények között, egyéni vagy társas vállalkozási formában.

A zöldség- és fűszernövény termesztő vállalkozhat a legfontosabb zöldségfélék szaporítására, telepítésére, felnevelésük alapvető munkáinak elvégzésére. A zöldségfélék termesztéstechnológiai műveleteinek alkalmazására. A betakarítás, árukikészítési, tárolási munkáinak ellátására, olyan növénytermesztési tevékenység végzésére, mely zömében fizikai munkát jelent. A fentiekén túl a saját maga és munkáltatója által előállított

termékeket piacon, utcán, vásárban árusíthatja. A zöldség- és fűszernövény-termesztő üzleti tervet készít. Összegyűjti a piaci információkat. Elkészíti az értékesítési tervet. Gazdaságossági számításokat végez. Kiválasztja a talaj minőségének, az éghajlati viszonyoknak és a piaci igényeknek megfelelő zöldségféléket- és fajtákat. Ennek függvényében megtervezi a termesztés formáját, helyszínét. A termesztés történhet szabadföldön, fűtés nélküli vagy fűtött fóliasátrakban, üvegházban.

Összeállítja a vetési és ültetési tervet, beszerzi a termesztéshez szükséges eszközöket, anyagokat. Megtervezi és elvégzi a talaj-előkészítési, talajápolási és talajfertőtlenítési munkákat, gondoskodik a tápanyag utánpótlásáról. Felépíti a fóliasátrat, kiépíti a tám-rendszert, lefekteti a talajtakaró fóliát. Beszerzi a szaporító anyagot. Kijelöli a különböző növények parcelláit és a növény sorokat. Elkészíti a magágyat, a palántaágyat, a szaporító közeget a vetéshez. Vető- vagy palántázó géppel elveti, illetve dugványozza a különböző zöldségek magvait vagy gumóit. Tűzdeli a palántát. Elvégzi az oltást. Kiülteti a tápkockás palántát. Szükség szerint fűti, szellőzteti a termesztő berendezést. Folyamatosan végez növényápolási munkákat. Ápolja, védi és kapálja a növénykultúrákat. A futó növényeket rögzíti a tám-rendszerhez. Beállítja a kívánt tőszámot. Árnyékolja a termesztő berendezést. Levegőzteti a talajt. Töltögeti a sorokat. Kiválasztja a vízkijuttatás megfelelő módját. Öntöző rendszert telepít. Kelesztő, fagyvédelmi, vízpótló és kondicionáló öntözést végez. Bevizsgálja a talaj tápanyag ellátottsági szintjét. Kiválasztja a megfelelő trágyanyagot. Alap-, indító-, fej-, lomb- és zöld-trágyázást végez. Vegyszeres és mechanikai gyomirtást végez. Növény-egészségügyi ellenőrzést végez és meghatározza a védekezési módot, például összegyűjti a kártevőket, vagy a fertőzött növényeket. A termesztett növény fajtájától függően megállapítja a betakarítás idejét, megfelelő időben elvégzi, vagy irányítja a betakarítási feladatokat. Előkészíti a szedést. Kézi és gépi eszközökkel betakarítja és elszállítja a termést a tárolás helyére. Tárolja a termést (hűtve, hűtés nélkül, prizmázva, vermelve). Letisztítja a területet.

Elvégzi az értékesítéshez szükséges feladatokat. Megtisztítja, válogatja, osztályozza, feldolgozásra előkészíti, csomagolja, elszállítja a terményt az értékesítés helyére. Eladja a terményt. Kezeli a keletkezett hulladékot.

Szelektíven kezeli a kemikáliák csomagolóanyagait. Kezeli a lebomló és a nem lebomló hulladékot. Komposztálást végez.

Milyen anyagokkal, eszközökkel kell dolgoznia?

A zöldség- és fűszernövény termesztő elsősorban növényi magvakkal, gumókkal, növénypalántákkal, kifejlett élő növényekkel, ezek terméseivel és a földdel dolgozik, mint anyaggal. Az öntözéshez vizet, a növényvédelemhez és gyomirtáshoz különböző vegyszereket használ. A kész termésnél derítő és tartósítószeret, csomagoló és szállító anyagokat használ. Fóliasátras termesztésnél műanyag fóliákat, üvegházi termesztésnél üvegtáblákat használ.

Munkája során kézi és gépi eszközöket alkalmaz.

Kézi eszközök: mérőszalag, ültető-kanál, ültetőfa, tűzdelő-pálca, ásó, kapa, gereblye, lapát, vasvilla, sorjelölő, zsinór, öntözőkanna, zöldségtisztító kés, cserepek, ládák, rekeszek, kosarak.

Gépi eszközök: a talajművelés erő és munkagépei, szállítóeszközök, növényvédő gépek, öntözőberendezések, szedő- és betakarító gépsorok, osztályozó-, válogató- és csomagoló-berendezések, a fólia alatti és az üvegházi termesztésnél különböző fűtő és szellőztető-berendezések, tápkocka-készítő gépek, talajfertőtlenítő gépek, komposztáló gépek, ágyáskészítő gépsorok, hűtő- és tároló berendezések, vető- és ültetőgépek.

Tágabb értelemben fűszer minden olyan anyag, ami az ételnek kellemes ízt, szagot, színt, zamatot vagy küllemet ad, de szűkebb értelemben csak a fűszernövények ételjavításra felhasznált részeit hívjuk fűszernek. Ilyenek lehetnek a magvak, termések (bors, kömény, fűszerpaprika, ánizs, vanília), virágok, bimbók, virágrészek (kapri, szegfűszeg, sáfrány), levelek, esetleg leveles hajtások (kapor, majoránna, babér, petrezselyem, tárkony), fűszeres törzsek, tőkék, rizómák (hagyma, gyömbér, kálmos), kérgesek (fahéj) és gyökerek (angyalgyökér, lestyán).

Hol végzi a munkáját?

A zöldség-és fűszernövény-termesztő változó munkahelyeken, többnyire szabadban, fóliasátor alatt, üvegházban vagy feldolgozóüzemben végzi munkáját. A termés értékesítését vásárcsarnokban, piacon, utcai árusítóhelyeken végzi.

Munkája során kikkel kerül kapcsolatba, kikkel van dolga?

Egyéni gazdálkodóként elsősorban a termesztésben, betakarításban, áru-előkészítésben segédkező családtagokkal, kisegítőkkal, anyagbeszerző helyek alkalmazottaival, szállítókkal, felvásárlókkal, közvetlen árusítás során a vásárlókkal kerül kapcsolatba.

Üzemi körülmények közötti termesztésnél az üzem- és műszakvezetővel, kisegítőkkal, munkatársakkal, tulajdonossal, szállítókkal, tanulókkal kerül munkakapcsolatba.

Követelmények

Milyen fizikai igénybevétellel, megterheléssel jár a munkavégzés?

A zöldség- és fűszernövény termesztő munkája közepesen nehéz fizikai igénybevétellel jár. A változatos, szakaszosan ismétlődő munkafeladatok jó állóképességet, izomerőt követelnek.

A munkavégzés gyakran kényszertesttartásban, görnyedve, guggolva, térdelve folyik. Jellemző a huzamos állás, a karok, kezek ujjak használata és a cipelés. A munkaidő is változó, amely sokszor az időjárástól és a termelési feladattól függ. Hétféteken, ünnepnapokon éppúgy el kell végezni a feladatokat, mint hétköznap. A szakma erős fizikai igénybevételt, folyamatos terhelést jelent.

Milyen környezeti ártalmakkal, hátrányokkal járhat a szakma gyakorlása?

A szabadban termesztett növények esetében az időjárás viszonyosságainak kiszolgáltatottan végzi az éppen aktuális feladatait. A nagyon meleg hőmérsékletet éppúgy el kell viselnie, mint a nagyon hideget, de túrnie kell a nedvességet, nyirkosságot is. A fólia alatti és az üvegházi növénynevelés lehetővé teszi, hogy az időjárástól függetlenül termesszen, ún. primőr árukat. A fóliasátorban és az üvegházban rendszerint párás, nedves a levegő.

Balesetveszélyt a különböző szerszámok, eszközök használata, a gépek kezelése jelenthet. Egészségre ártalmasak lehetnek a növényvédő és talajfertőtlenítő- szerek. A vegyszerek alkalmazása allergizáló tényező lehet.

Milyen egészségügyi követelményeket támaszt ez a szakma?

Fontos tudni, hogy minden foglalkozásnak szigorú egészségügyi alkalmassági feltételei vannak.

A fontosabb szempontok közül néhányat kiemelünk, tájékoztató jelleggel:

- jó látás,
- ép színlátás,
- karok, kezek, ujjak fokozott használata,
- együttműködés.

A foglalkozás gyakorlása során felmerülő kockázati tényezők:

- nedves, nyirkos, párás környezet,
- váltakozó hőmérséklet,
- allergizáló anyagok,
- vegyi anyagok használata,
- tartós kényszerhelyzet,
- tartós állómunka,
- túlmunka, nyújtott műszak.

Milyen egyéb tulajdonságok megléte kedvező ebben a szakmában?

Az élő növényzettel való foglalkozás odafigyelést, gondosságot, kitartást, türelmet igényel. Szükség van a jó látásra, megfigyelőképességre, térlátásra. A tűzdelés, palántázás kézügyességet kíván, a vegyszerek használatakor elővigyázatosságra, a gépek és berendezések alkalmazásakor műszaki érzékre van szükség. Bizonyos feladatok összehangolt csapatmunkát követelnek, ilyenkor szükség van az együttműködési készségre.

Az időmunkák gyors lebonyolításához elengedhetetlen a szervező- és irányítóképesség.

Milyen tantárgyakban kell jó eredményt elérni ehhez a szakmához?

A szakmára jelentkezőknek elsősorban a biológia tantárgyból kell jó eredménnyel

rendelkezniük, valamint szükség van a megfelelő természet- és környezetvédelmi ismeretekre is.

Milyen érdeklődési kör a legelőnyösebb ebben a szakmában?

Aki zöldség-és fűszernövény termeszto akar lenni, vonzódnia kell a többnyire szabadban végzett fizikai munkához, a föld szagához, érintéséhez. Elengedhetetlenül szükséges a természet, a növények szeretete. Emellett kedvelnie kell a szerszámmal, kézi erővel végzett munkát. Jó, ha érdeklődik a piaci viszonyok, az árak iránt, ha az üzleti élet szereplőjévé kíván válni.

Szakképzés

A Zöldség- és fűszernövény termeszto **szakképesítés célja** a zöldség- és fűszernövények termesztésének, továbbá a termelvények piaci előkészítésének és tárolásának alpműveleteiben jártas, e kertészeti tevékenység elvégzésére képes munkások szakképzettségének tanúsítása.

Előképzettség

A képzésben bárki részt vehet, iskolai végzettségtől függetlenül.

Képzési idő

A képzettség iskolarendszeren kívüli képzésben megszerezhető. A tanfolyami rendszerű képzés időtartama a képző intézménytől függően változó, általában 650- 800 óra. A képzés 70 százalékában gyakorlati oktatás folyik.

A szakképzés elméleti és gyakorlati tárgyai

Zöldségtermesztés, Fűszernövény-termesztés, Műszaki ismeretek, Munka-, környezet- és tűzvédelmi ismeretek, Kereskedelmi alapismeretek, Gazdasági alapismeretek.

A szakképesítés vizsgakövetelménye

A szakmai vizsga szóbeli és gyakorlati részekből áll. A szóbeli vizsgán a zöldségtermesztés, fűszernövény termesztés, munka-, környezet- és tűzvédelem, kereskedelmi és gazdasági alapismeretek tudnivalóiból a központilag kiadott tételsorból húznak vizsgakérdéseket a vizsgára jelentkezők.

A tételek a vizsgatárgyak anyagrészei szerint nem kapcsolódnak össze, a vizsgázók azokat külön lapon húzzák.

A gyakorlati vizsga három részből áll: Munkáltató jellegű, teljesítmény mérésére alkalmas tevékenységek végzése egy óra időtartam alatt az ajánlott feladatok megvalósításával két, egymástól különböző területű munkahelyen. A termesztett zöldség- és fűszernövények magvainak, palántáinak, terméseinek, kár- és kórképek, eszközök, anyagok, göngyölegek stb. ismerete, felhasználásuk módjainak ismertetése, bemutatása. A szaporítási, általános és speciális növényápolási, növényvédelmi, betakarítási, áruvá készítési munkaműveletek bemutatása, karbantartási feladatok, bizonylatok kiállítása stb., témaköreiből a vizsgáztató szervezet, intézmény állítja össze.

A zöldség- és fűszernövény termelő képesítés megszerzéséhez - iskolarendszeren kívüli képzés esetében is – kötelező a gyakorlati foglalkozásokon való részvétel.

A szakképesítés OKJ azonosító száma: 21 6207 08

Kapcsolódó foglalkozások

Növénytermesztő,

Bionövény termesztő,

Gyümölcsstermelő,

Zöldségtermelő,

Gyógynövénytermesztő,

Egyéb növénytermesztési és kertészeti foglalkozások.

Továbbképzési, szakmai lehetőségek

A szakma iránt érdeklődők ismereteiket a növénytermesztő és bionövény termesztő szakképesítések megszerzésével is bővíthetik.

A szakképesítéssel betölthető munkakörök

Válogató,

Fűszerpaprika termesztő,

Osztályozó,
Palántanevelő,

Dinnyetermesztő,
Hagymatermesztő.

A szakmával kapcsolatos további információk részletesen a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet: www.nive.hu honlapján található, Szakképzési dokumentumok címszó alatt.

Kereseti lehetőségek:

Az egyes foglalkozások átlagkereseti statisztikáját – több évre visszamenőleg – az Állami Foglalkoztatási Szolgálat honlapján teszi közzé, a Statisztika menüpontban (egyéni bérek és keresetek statisztikája).

Elérhetőség: www.afsz.hu

Elhelyezkedési lehetőségekről tájékozódhat az Állami Foglalkoztatási Szolgálat kirendeltségein, a www.afsz.hu internetes elérhetőségen, vagy mobiltelefonon a <http://wap.afsz.hu> linken.

A zöldség és fűszernövény-termesztő foglalkozást bemutató **pályaismertető film** elérhető az Állami Foglalkoztatási Szolgálat www.afsz.hu, valamint a Nemzeti Pályainformációs Központ www.npk.hu, továbbá az e-pálya www.epalya.hu internetes elérhetőségeken.

A szakma jövőjéről készült tájékoztatás a <http://www.epalya.hu/munka/foglalkozas.php> weblapon érhető el, a foglalkozás megadásával.

Kiadja: Foglalkoztatási és Szociális Hivatal
Felelős kiadó: Pirisi Károly főigazgató

Ez a kiadvány az Európai Unió és a Magyar Állam társfinanszírozásával 2005-ben készült. Aktualizálva 2008-ban.
A jelen dokumentum tartalma nem feltétlenül tükrözi az Európai Bizottság a tárgyra vonatkozó hivatalos véleményét.