

**A 23. sorszámú Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs megnevezésű
részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 14
- 1.2. Részszakképesítés megnevezése: Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-320

2 EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- 2.2. Szakmai előképzettség: -
- 2.3. Előírt gyakorlat: -
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 60%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 40%
- 2.8. Szintvizsga: -
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részszakképesítéssel betölthető munkakörök
3.1.1.			
3.1.2.			Minőségbiztosítási asszisztens
3.1.3.			Minőségbiztosítási ügyintéző
3.1.4.	3135	Minőségbiztosítási technikus	Minőségirányítási megbízott
3.1.5.			Termékvizsgáló
3.1.6.			Élelmiszervizsgáló

3.2. A részsakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs képes önállóan vagy mérnöki irányítással kezelni a minőségbiztosításhoz szükséges műszereket és a dokumentációt nyilvántartani. Ismeri a minőségbiztosításhoz szükséges előírásokat, közreműködik az üzemi szabályozások kialakításában, részt vesz a folyamatszabályozásban, javaslatot tesz az ellenőrzési módszerekre. Közreműködik a dokumentációk kidolgozásában, hibaanalíziseket végez.

A részsakképesítéssel rendelkező képes:

- munkaterületet, munkafolyamatokat előkészíteni,
- mintát venni, mintát előkészíteni,
- alapvető mikrobiológiai, higiéniai vizsgálatokat végezni,
- jogszabályokat értelmezni,
- minőségbiztosítási dokumentumokat, nyilvántartásokat létrehozni, kezelni,
- auditokon részt venni,
- együttműködni a vezetőkkel, a termelés irányítóival.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	11941-16	Mikrobiológia
4.4.	10904-16	Higiénia és minőségbiztosítás

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	11941-16	Mikrobiológia	szóbeli, gyakorlat
5.2.4.	10904-16	Higiénia és minőségbiztosítás	írásbeli

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Minőségbiztosítás**

A vizsgafeladat ismertetése: A gyakorlati vizsgán a jelölt egy minőségbiztosítási feladatot old meg. A gyakorlati vizsgafeladat a 4. Szakmai követelmények pontban megadott „*Higiénia és minőségbiztosítás*” modulra épül.

A jelölt a feladat megoldásához minőségbiztosítási dokumentumokat kaphat (pl. Minőségirányítási kézikönyv, Higiéniai-, takarítási utasítás stb.)

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Mikrobiológia, higiénia írásbeli**

A vizsgafeladat ismertetése: Az írásbeli vizsgafeladat komplex, mikrobiológiai ismereteket tartalmaz 60%-ban, higiéniai ismereteket 40%-ban.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Komplex szóbeli**

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott „*Mikrobiológia*”, „*Higiénia és minőségbiztosítás*” modulokra épülnek.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A részszakképesítéssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A

6.1. A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék

- 6.2. Mérőeszközök
- 6.3. Egyéni védőeszközök
- 6.4. Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
- 6.5. Tűzvédelmi és munkabiztonsági eszközök
- 6.6. Számítógép, nyomtató, szoftverek

7. EGYEBEK