

A 21. sorszámú Élelmiszeripari analitikus technikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 54 541 01
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Élelmiszeripari analitikus technikus
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: -

2 EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -
- 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:
- 5 évfolyamos képzés esetén a 11. évfolyamot követően 70 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra.

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

| | A | B | C |
|--------|-------------------|---------------------------|---|
| | FEOR száma | FEOR megnevezése | A szakképesítéssel betölthető munkakörök |
| 3.1.1. | | | Élelmiszeripari laboráns |
| 3.1.2. | | | Élelmiszer-analitikus technikus |
| 3.1.3. | 3113 | Élelmiszeripari technikus | Élelmiszeripari mikrobiológiai laboráns |
| 3.1.4. | | | |

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az élelmiszeripari analitikus technikus képes a szakmai ismereteikre támaszkodva az élelmiszeripari nyersanyagok, félkész- és késztermékek analitikai vizsgálatát megszervezni és elvégezni, a mért adatok elsődleges feldolgozását megoldani és a kapott eredmények alapján az élelmiszereket minősíteni, a középszintű élelmiszeranalitikai vezetői feladatokat ellátni, felsőfokú szakirányban továbbtanulni. Higiénikusi és minőségbiztosítási tevékenységet láthat el.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- a munkaterületet előkészíteni,
- mintát venni,
- minták előkészítését végezni,
- a munkafolyamatot előkészíteni,
- laboratóriumi méréseket végezni,
- laboratóriumi eszközöket, műszereket használni,
- minták összetételének minőségi meghatározását elvégezni,
- minták összetételének mennyiségi meghatározását elvégezni,
- adminisztrációs munkát végezni,
- a vizsgált mintát a kapott eredmények alapján minősíteni,
- technológiai utasításokat, környezetvédelmi, munkavédelmi és minőségbiztosítási, higiéniai előírásokat betartani és betartatni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

| | A | B | C |
|---------|---|--|----------------------------|
| 3.3.1. | A kapcsolódó szakképesítés, részszzakképesítés, szakképesítés-ráépülés | | |
| 3.3.2. | azonosító száma | megnevezése | a kapcsolódás módja |
| 3.3.3. | 31 541 03 | Élelmiszeripari laboráns | részszzakképesítés |
| 3.3.4. | 34 541 01 | Édesipari termékgyártó | azonos ágazat |
| 3.3.5. | 54 541 02 | Élelmiszeripari technikus | azonos ágazat |
| 3.3.6. | 34 541 07 | Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó | azonos ágazat |
| 3.3.7. | 34 541 03 | Húsipari termékgyártó | azonos ágazat |
| 3.3.8. | 34 541 08 | Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó | azonos ágazat |
| 3.3.9. | 34 541 04 | Molnár | azonos ágazat |
| 3.3.10. | 34 541 05 | Pék | azonos ágazat |
| 3.3.11. | 34 541 06 | Szőlész-borász | azonos ágazat |
| 3.3.12. | 34 541 09 | Tartósítóipari szakmunkás | azonos ágazat |
| 3.3.13. | 34 541 10 | Tejipari szakmunkás | azonos ágazat |

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

| | A | B |
|-------|---|--|
| 4.1. | A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti | |
| 4.2. | azonosító száma | megnevezése |
| 4.3. | 10891-16 | Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás |
| 4.4. | 11955-16 | Élelmiszeripari műveletek |
| 4.5. | 10895-12 | Általános élelmiszeripari technológiák |
| 4.6. | 10892-12 | Élelmiszeranalitika |
| 4.7. | 10893-12 | Élelmiszeranalitikai vizsgálatok |
| 4.8. | 10890-16 | Élelmiszeripari vállalkozások működtetése |
| 4.9. | 11498-12 | Foglalkoztatás I (érettségire épülő képzések esetén) |
| 4.10. | 11499-12 | Foglalkoztatás II. |
| 4.11. | 10896-12 | Élelmiszeranalitikai számítások |

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

| | A | B | C |
|--------|---|--------------------|--|
| 5.2.1. | A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak | | |
| 5.2.2. | azonosító száma | megnevezése | a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége |
| 5.2.3. | - | - | - |

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Élelmiszeranalitikai vizsgálatok és az eredmények dokumentálása**

A vizsgafeladat ismertetése: A gyakorlati vizsgán a jelölt egy összetett élelmiszeranalitikai feladatot végez.

A jelölt a feladat megoldása során élelmiszervizsgálati útmutatót, táblázatokat alkalmazhat. A gyakorlati vizsgán a jelölt az elvégzett élelmiszeranalitikai feladathoz szükséges mérési adatokat, számításokat, valamint a vizsgálat eredményét jegyzőkönyvben rögzíti. A gyakorlati vizsgafeladat a 4. Szakmai követelmények pontban megadott „Élelmiszeranalitikai vizsgálatok” valamint az „Élelmiszeranalitikai számítások” modulra épül.

A vizsgafeladat időtartama: 330 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Komplex élelmiszeranalitika írásbeli**

A vizsgafeladat ismertetése: Az írásbeli vizsgafeladat komplex, élelmiszeranalitikai ismereteket tartalmaz 30%-ban, élelmiszeranalitikai számításokat 50%-ban, élelmiszeripari műveleteket 10%-ban, valamint munka-, tűz- és környezetvédelmi ismereteket 10%-ban.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Komplex élelmiszeranalitikai szóbeli**

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott „*Élelmiszeranalitika*” modul ismereteit tartalmazzák 80%-ban, valamint az „*Általános élelmiszeripari technológia*” modult 20%-ban.

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

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

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 szakképesítéssel 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

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

- 6.1. Mérőeszközök
- 6.2. Analitikai és mikrobiológiai laboratórium
- 6.3. Egyéni védőeszközök
- 6.4. Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
- 6.5. Vegyifülke, elszívó berendezés
- 6.6. Műszeres analitika eszközei, berendezései, műszerei
- 6.7. Klasszikus analitika eszközei, berendezései
- 6.8. Laboratóriumi gyors- és analitikai mérlegek
- 6.9. Fagyasztó és hűtőszekrények
- 6.10. Tűzvédelmi és munkabiztonsági eszközök
- 6.11. Sterilizáló berendezések
- 6.12. Mikroszkóp
- 6.13. Analitikai és mikrobiológiai laboratórium

7. EGYEBEK