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

**3.2. A részszakképesítés 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 részszakképesítéssel 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, részszakképesítés, 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 részszakképesítés 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 részszakképesítés 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**