**A 25. sorszámú Élelmiszeripari technikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 54 541 02

1.2. Szakképesítés megnevezése: Élelmiszeripari 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 |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A szakképesítéssel betölthető munkakörök** |
| 3.1.2. | 3113 | Élelmiszeripari technikus | Élelmiszeripari technikus |

**3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:**

Önállóan vagy mérnöki irányítással élelmiszer-ipari üzemekben vagy laboratóriumokban az élelmiszer alapanyagainak minőségi és mennyiségi átvételében, vizsgálatában, feldolgozásában, tárolási és csomagolási munkáiban vesz részt. Higiéniai és minőségbiztosítási tevékenységet láthat el.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- alapanyagokat, felhasznált anyagokat, félkész- és késztermékeket átvenni, mintát venni, vizsgálatokat végezni,

- gyártásközi és késztermék vizsgálatokat végezni, szükséges intézkedéseket megtenni,

- munka-, tűz-, környezetvédelmi és minőségbiztosítási munkát végezni,

- élelmiszeripari higiéniai tevékenységet végezni,

- élelmiszergyártási tevékenységben részt venni,

- élelmiszergyártásban előforduló alapméréseket végezni, végeztetni,

- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni,

- technológiai utasításokat, környezetvédelmi, munkavédelmi és minőségbiztosítási, higiéniai előírásokat betartani és betartatni,

- jegyzőkönyveket, minőségbiztosítási dokumentumokat vezetni,

- gyártmányfejlesztésben kisebb részfeladatokat ellátni.

**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. | 55 541 01 | Bor- és pezsgőgyártó szaktechnikus | szakképesítés-ráépülés |
| 3.3.4. | 55 541 02 | Cukor- és édesipari szaktechnikus | szakképesítés-ráépülés |
| 3.3.5. | 55 541 03 | Erjedés- és üdítőitalipari szaktechnikus | szakképesítés-ráépülés |
| 3.3.6. | 55 541 04 | Hús- és baromfiipari szaktechnikus | szakképesítés-ráépülés |
| 3.3.7. | 55 541 05 | Malom- és keveréktakarmány-ipari szaktechnikus | szakképesítés-ráépülés |
| 3.3.8. | 55 541 06 | Sütő- és cukrászipari szaktechnikus | szakképesítés-ráépülés |
| 3.3.9. | 55 541 07 | Tartósítóipari szaktechnikus | szakképesítés-ráépülés |
| 3.3.10. | 55 541 08 | Tejipari szaktechnikus | szakképesítés-ráépülés |
| 3.3.11. | 34 541 01 | Édesipari termékgyártó | azonos ágazat |
| 3.3.12. | 54 541 01 | Élelmiszeripari analitikus technikus | azonos ágazat |
| 3.3.13. | 34 541 07 | Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó | azonos ágazat |
| 3.3.14. | 34 541 03 | Húsipari termékgyártó | azonos ágazat |
| 3.3.15. | 34 541 08 | Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó | azonos ágazat |
| 3.3.16. | 34 541 04 | Molnár | azonos ágazat |
| 3.3.17. | 34 541 05 | Pék | azonos ágazat |
| 3.3.18. | 34 541 06 | Szőlész-borász | azonos ágazat |
| 3.3.19. | 34 541 09 | Tartósítóipari szakmunkás | azonos ágazat |
| 3.3.20. | 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. | 10894-12 | Élelmiszeripari műveletek és gépek |
| 4.4. | 10895-12 | Általános élelmiszeripari technológiák |
| 4.5. | 10903-12 | Élelmiszeripari alapmérések |
| 4.6. | 10891-16 | Mikrobiológia higiénia és minőségbiztosítás |
| 4.7. | 10890-16 | Élelmiszeripari vállalkozások működtetése |
| 4.8. | 11498-12 | Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén) |
| 4.9. | 11499-12 | Foglalkoztatás II. |

**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: **Záródolgozat készítése**

A) A vizsgafeladat ismertetése: a záródolgozatok tárgya komplex feladat, az élelmiszeripari műveletek és gépek vagy az általános élelmiszeripari technológiák területéről az esetleges későbbi szakmai irányultságnak megfelelően.

A vizsgafeladat időtartama: 0

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

A vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszeripari alapmérések végzése

B) A vizsgafeladat ismertetése: a gyakorlati vizsgán a jelölt egy összetett feladatot old meg az élelmiszer-iparban alkalmazott mérésekkel kapcsolatban. A gyakorlati vizsgafeladat a 4. Szakmai követelmények pontban megadott „*Élelmiszeripari alapmérések*” modulra épül. A konkrét feladatokat a vizsga elnöke előzetesen jóváhagyja. A jelölt a feladat megoldása során szabványokat, műszerkönyveket, táblázatokat alkalmazhat.

A mérési eredményének rögzítése történhet számítógépen vagy jegyzőkönyv formájában.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

**5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése: **általános élelmiszeripari műveleti, és technológiai ismeretek.**

A vizsgafeladat ismertetése: az írásbeli vizsgafeladat komplex, általános élelmiszeripari technológiai ismereteket tartalmaz 50%-ban, és élelmiszeripari műveleteket és gépek ismereteket tartalmaz 50%-ban.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

**5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység**

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Záródolgozat védése**

A vizsgafeladat ismertetése: az elkészített és értékelt záródolgozat bemutatása és válasz adása az előre megadott két témakörből feltett kérdésekre.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Általános élelmiszeripari technológiai, munka-, tűz- és környezetvédelmi ismeretek**

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsga kérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott „*Általános élelmiszeripari technológiák*” modulra épülnek. Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, előre központilag kiadott tételsorokból húzott kérdésekre.

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

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

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

Záródolgozat készítése, beadása iskolai rendszerű képzés esetén legkésőbb az utolsó tanítási napig.

A záródolgozatokat csak a képző intézmény által jóváhagyott témában lehet benyújtani.

Formai követelményeit az intézmény határozza meg. Terjedelme: 20 oldal, valamint a kapcsolódó mellékletek.

A záródolgozatnak tükröznie kell a választott téma (kiinduló rendszer) összefüggéseit, kapcsolódásait.  
A kidolgozást olyan mélységig kell elkészíteni, hogy az bemutassa a kitűzött feladat egy reális megoldását.

A záródolgozatokat a komplex szakmai vizsgát megelőzően, legalább 5 nappal az előzetes szakmai bírálattal együtt – amelyet az intézmény szakos tanára vagy a gyakorlati oktató végez – a vizsgabizottság elnökének rendelkezésére kell bocsátani. A vizsgabizottság elnöke vizsgálja, hogy a kitűzött feladat nehézségi foka megfelel-e az elvárható szintnek és a dolgozat eleget tesz-e a formai követelményeknek.

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. | Számítógép nyomtatóval, projektorral |
| 6.2. | Szoftverek |
| 6.3. | Vegyifülke, elszívó berendezés |
| 6.4. | Klasszikus analitika eszközei, berendezései |
| 6.5. | Műszeres analitika eszközei, berendezései, műszerei |
| 6.6. | Laboratóriumi gyors- és analitikai mérlegek |
| 6.7. | Szárítószekrények, izzítókemencék |
| 6.8. | Fagyasztó és hűtőszekrények |
| 6.9. | Autoklávok |
| 6.10. | Desztilláló berendezés, ioncserélő berendezés |
| 6.11. | Egyéni védőfelszerelések |
| 6.12. | Tűzvédelmi és munkabiztonsági eszközök |
| 6.13. | Kémiai táblázatok, vegyszer és műszerkatalógusok |
| 6.14. | Hőátadás berendezései |
| 6.15. | Aprítás berendezései |
| 6.16. | Szétválasztás berendezései |
| 6.17. | Homogenizálás berendezései |
| 6.18. | Bepárlás, kristályosítás, szárítás, lepárlás, fermentálás berendezései |
| 6.19. | Anyaghalmazok szállító berendezései, szállító eszközök |
| 6.20. | Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés eszközei |

**7. EGYEBEK**

A szakmai gyakorlat, valamint a szakmai gyakorlati vizsga megszervezhető termelő üzemben, illetve tanüzemben, vagy tanműhelyben, laboratóriumban, ha a tárgyi feltételek rendelkezésre állnak.