

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, részszerkesztés, szakképesítés-ráépítés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	55 541 01	Bor- és pezsgőgyártó szaktechnikus	szakképesítés-ráépítés
3.3.4.	55 541 02	Cukor- és édesipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépítés
3.3.5.	55 541 03	Erjedés- és üdítőitalipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépítés
3.3.6.	55 541 04	Hús- és baromfiipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépítés
3.3.7.	55 541 05	Malom- és keveréktakarmány-ipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépítés
3.3.8.	55 541 06	Sütő- és cukrászipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépítés
3.3.9.	55 541 07	Tartósítóipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépítés
3.3.10.	55 541 08	Tejipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépítés
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 vizsgafadatai:

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.