

A 78. sorszámú Molnár megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 04
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Molnár
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

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: 40%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 60%
- 2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
 - 3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 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. 7215	Malomipari munkás	Minőségellenőr
3.1.3. 7215	Malomipari munkás	Gabonaraktár kezelő
3.1.4. 7215	Malomipari munkás	Gabonatárház, siló kezelő
3.1.5. 7215	Malomipari munkás	Gabonaszárító kezelő, Őrlőmalmi molnár, Hántolómalmi molnár, Takarmánykeverő-üzemi molnár
3.1.6. 7215	Malomipari munkás	Minőségellenőr
3.1.7. 7215	Malomipari munkás	Gabonaraktár kezelő
3.1.8. 7215	Malomipari munkás	Gabonatárház, siló kezelő

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A különböző gabonafélék feldolgozását végző üzemek munkaterületein

- nyers- és alapanyagok átvétele, minősítése, tárolása,
- gabona termények szárítása és tisztítása,
- gabonák őrlése és hántolása,
- keveréktakarmányok gyártása,
- késztermékek minősítése, csomagolása, raktározása.

A technológiai műveletek és folyamatok előírásainak betartása, valamint a gépek, berendezések biztonságos (baleset- és tűzvédelmi) kezelése alapvető követelmény.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- a munkafolyamathoz szükséges anyagmennyiségeket és termelési időt megtervezni,
- alapvető szakmai méréseket végezni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni,
- gabonát- és alapanyagok raktározási tevékenységet végezni,
- működtetni a gabonátárolási és a gabonaszáritási technológiai folyamatot,
- malmi feldolgozásra előkészíteni a gabonát,
- működteti a malmi technológiai folyamatot,
- működtetni a keveréktakarmány-gyártás technológiai folyamatát,
- ellenőrizni a technológiai feldolgozás hatékonyságát,
- elvégezni a technológia befejező műveleteit,
- biztosítani a zavartalan technológiai folyamatot,
- betartani a tevékenységére vonatkozó előírásokat,
- sematikus ábrákat és folyamatábrákat értelmezni,
- elvégezni a tevékenységéhez kapcsolódó kézi és számítógépes adminisztrációt.

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 06	Keveréktakarmány-gyártó	részszzakképesítés
3.3.4.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.5.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	azonos ágazat
3.3.6.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	azonos ágazat
3.3.7.	34 541 07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.8.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.9.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	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.	10926-12	A húsipari és malomipari munkavégzés követelményei
4.4.	10935-12	Tárolás, szárítás, keveréktakarmány-gyártás
4.5.	10936-12	Gabonafeldolgozás
4.6.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.7.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.8.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

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.

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.	10926-12	A húsipari és malomipari munkavégzés követelményei	szóbeli, gyakorlati
5.2.4.	10935-12	Tárolás, szárítás, keveréktakarmány-gyártás	szóbeli, gyakorlati
5.2.5.	10936-12	Gabonafeldolgozás	szóbeli, gyakorlati
5.2.6.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.7.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
5.2.8.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	írásbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafadatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Minőségi vizsgálatok. Üzemi technológia működtetése.**

A vizsgafeladat ismertetése: Megadott keveréktakarmány-alapanyagokból, megadott gyors műszeres átvételi minősítés elvégzése, a mérési adatok dokumentálása. Az üzemi körülményeket előzetesen tanulmányozva, felügyelet mellett működteti a vizsgára kijelölt gabonátároló üzem vagy takarmánykeverő berendezéseit.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Komplex szóbeli**

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok témaköreinek mindegyikét tartalmazzák.

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

- 6.1. **A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék**
- 6.2. Fémipari kéziszerszámok, kisgépek
- 6.3. Műszaki mérőeszközök
- 6.4. Malomipari speciális kéziszerszámok
- 6.5. Anyagmintavételi eszközök
- 6.6. Technológiai folyamatirányító, ellenőrző berendezés, eszköz, műszer
- 6.7. Gabonátárolási technológia főbb gépei, berendezései
- 6.8. Gabonaszárítási technológia főbb gépei, berendezései
- 6.9. Örlési technológia gépsora
- 6.10. Hántolási technológia gépsora
- 6.11. Késztermék csomagolás gépei
- 6.12. Keveréktakarmány-gyártási technológia gépsora
- 6.13. Környezetvédelmi berendezések
- 6.14. Munkabiztonsági eszközök, felszerelések

7. EGYEBEK