

A 96. sorszámú Tartósítóipari szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 541 07
- 1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Tartósítóipari szaktechnikus
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: -
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -
- 2.2. Szakmai előképzettség: 54 541 02 Élelmiszeripari technikus
- 2.3. Előírt gyakorlat: -
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 50%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50%
- 2.8. Szintvizsga: -
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök
3.1.2.	3113	Élelmiszeripari technikus	Konzervipari technikus
3.1.3.	3113	Élelmiszeripari technikus	Tartósítóipari technikus
3.1.4.	7112	Gyümölcs-és zöldségfeldolgozó, tartósító	Gyümölcsstartósító, savanyító, zöldségtartósító

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

Élelmiszeripari üzemekben, laboratóriumokban vizsgálja az élelmiszer alapanyagok minőségét, mennyiségét. Önállóan vagy mérnöki irányítással részt vesz ezek átvételében, osztályozásában, feldolgozásában, hűtésében, csomagolásában, tárolásában.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- meghatározni az élelmiszerek fizikai sajátosságait és kémiai összetevőit,
- mérőeszközöket kezelni a nyersanyagok mennyiségi és minőségi átvételekor,
- élelmiszeripari alpműveleteket végezni: melegítés, hűtés, oldatkészítés, lepárlás, desztillálás, sűrítés, erjesztés, sűrítés, főzés, sterilizálás, stb.,
- megszervezni a gépek és berendezések napi beállítási, karbantartási, tisztítási, javítási feladatait,
- mérni az anyagnormákat, pontosítani azokat, az eredményekről grafikonokat és diagramokat készíteni,
- megadott szempontok szerint vizsgálni az elkészült élelmiszereket, elvégezni a mintavételt,
- gondoskodni a receptek, technológiai utasítások, környezetvédelmi és munkavédelmi előírások betartásáról,
- kisebb részfeladatokat ellátni a gyártmányfejlesztés területén,
- főzelékkészítést hőkezeléssel, hőelvonással gyártani,
- sűrített készítményeket, püréket gyártani,
- szárítmányokat készíteni,
- gyümölcskészítményeket gyártani,
- gyümölcsleveket gyártani,
- húsalapú termékeket gyártani,
- savanyított termékeket gyártani,
- különleges követelményeknek megfelelő termékeket gyártani,
- együttműködni munkahelyi vezetőivel, szakembereivel, munkavállalókkal a munkával összefüggő balesetek és megbetegedések megelőzésében,
- közreműködni a munkáltatók munkavédelmi feladatainak megvalósításában.

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.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A szakképesítés-ráépítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10918-12	Zöldség- és főzelékkészítmények
4.4.	10919-12	Gyümölcskészítmények
4.5.	10920-12	Állati eredetű termékek

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-ráépülés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10918-12	Zöldség- és főzelékkészítmények	gyakorlati, írásbeli, szóbeli
5.2.4.	10919-12	Gyümölcskészítmények	gyakorlati, írásbeli, szóbeli
5.2.5.	10920-12	Állati eredetű termékek	gyakorlati, írásbeli, szóbeli

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: **A tartósítóipari készítmények technológiai műveleteinek végrehajtása**

A vizsgafeladat ismertetése: A tartósítóipari készítmények technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartása. Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok végzése, vagy a késztermék ellenőrzése és minősítése.

A tartósítóipari készítmények típusához (gyorsfagyasztott, vagy szárított, vagy aszalt, savanyított, vagy konzerv) megfelelő alapanyagok felhasználásával tartósítóipari terméket gyárt, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

Az aktuális munkafolyamattól függően:

- alapanyag-vizsgálat/ vagy
- gyártásközi vizsgálatok vagy
- a késztermékek meghatározása/vagy
- a késztermékek érzékszervi minősítése

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc

A vizsgafeladat aránya: 50%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Késztermékcsoporthoz gyártástechnológiája, a szükséges számítási feladatok elvégzése

A vizsgafeladat ismertetése:

Adott késztermék előállítás, a szükséges nyersanyagmennyiség, adalékanyag meghatározása, a szükséges munkavédelmi és higiéniai előírások ismertetése.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat aránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Az egyes késztermék-csoportok előállítása**

A vizsgafeladat ismertetése: Ismertesse az adott nyersanyagból előállított késztermék előállítását, a felhasznált nyersanyaggal szembeni követelményeket, a gyártástechnológiai műveletek célját, módjait és berendezéseit, valamint a késztermék minőségi követelményeit.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc)

A vizsgafeladat aránya: 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 szakképesítés-ráépüléssel 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. Számítógép
- 6.3. Laboratóriumi mérőeszközök
- 6.4. Anyagmozgató gépek
- 6.5. Csomagológépek
- 6.6. Tisztító, válogató berendezések
- 6.7. Aprító berendezések
- 6.8. Töltő-és záró berendezések
- 6.9. Speciális feldolgozógépek
- 6.10. Hőkezelő berendezések
- 6.11. Hőelvonó berendezések
- 6.12. Szárító berendezések

- 6.13. Sűrítők
- 6.14. Egyéni védőeszközök
- 6.15. Környezetvédelmi eszközök és berendezések
- 6.16. Munkavédelmi eszközök és berendezések

7. EGYEBEK