

A 232. sorszámú Vegyianyaggyártó megnevezésű részsakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részsakképesítés azonosító száma: 31 524 03
- 1.2. Részsakképesítés megnevezése: Vegyianyaggyártó
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: –
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: alpfokú iskolai végzettség
vagy iskolai előképzettség hiányában
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében a Vegyipar 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:–
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: –

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A **részsakképesítéssel** legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részsakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	3153	Vegyipari alapanyag-feldolgozó berendezés vezérlője	Finomvegyipari géprendszer üzemeltető
3.1.3.			Folyamatoperátor, vegyipar
3.1.4.			Autoklávkezelő
3.1.5.			Vegyianyag-gyártó
3.1.6.	8132	Vegyi alapanyagot és terméket gyártó gépkezelő	Autoklávkezelő
3.1.7.			Vegyi,- műanyag- és gumiipari anyagkezelő, alapanyag-előkészítő
3.1.8.			Vegyianyag-gyártó
3.1.9.			Vegyipari oldószer-kezelő
3.1.10.	8134	Műtrágya- és	Műtrágyakeverő

3.1.11.		növényvédőszer-gyártó gép kezelője	Növényvédőszer-gyártó
---------	--	------------------------------------	-----------------------

3.2. A részsakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A vegyi anyaggyártó önállóan vagy munkahelyi vezető, művezető, mérnöki irányítása mellett végzi a nagyüzemi vegyi folyamatok végrehajtását, készülékek, berendezések üzemeltetését. Egyszerűbb gépkarbantartó, javító munkákat végez. Ellenőrzi az általa gyártott termékek minőségét, kémiai összetételét üzemanalitikai eszközökkel.

A részsakképesítéssel rendelkező képes:

- a beszállított alapanyagok, gyártási segédanyagokat fogadni, raktározni
- beszállított anyagot feldolgozásra előkészíteni
- a gyártás során felmerülő javítási, karbantartási munkákat felmérni
- az alapvető gyorsjavításokat (tömítéscsere, szabványos cserealkatrész beépítése, kenési rendszer ellenőrzése, kenőanyag utántöltése) elvégezni
- új berendezés üzembe helyezésében részt venni, közreműködni az ellenőrzési pontok kialakításában
- figyelemmel kísérni a gyártási paraméterek alakulását, értékelni és összehasonlítani a technológiai utasítással
- technológia utasítás, recept vagy leírás alapján működtetni vegyipari berendezéseket, végrehajtani gyártási technológiát
- közreműködni az üzemzavarok, minőségi problémák elhárításában
- ellenőrizni a zavartalan alapanyag- és energiaellátást
- betartani az üzemre, gyártási folyamatokra vonatkozó tűzrendészeti, munkavédelmi, környezetvédelmi, zajvédelmi rendszabályokat
- kezelni a minőségelemző és környezetvédelmi ellenőrző üzemi analitikai műszereket

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	54 524 02	Vegyipari technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10097-12	Munka- és környezetvédelmi, munkaszervezési feladatok
4.4.	10093-12	Üzemeltetési és mérési feladatok
4.5.	11478-12	Vegyi anyagok gyártása

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 részzakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10097-12	Munka- és környezetvédelmi, munkaszervezési feladatok	szóbeli
5.2.4.	10093-12	Üzemeltetési és mérési feladatok	gyakorlati
5.2.5.	11478-12	Vegyianyagok gyártása	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 vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Vegyipari üzemeltetési feladatok–

A vizsgafeladat ismertetése:

Vegyipari berendezések, karbantartása, működtetése, ürítése és feltöltése, folyadékok és gázok szállítása, hőcserélő berendezések kezelése, anyagválasztó berendezések kezelése, porszerű szilárd anyagok szemcseösszetételének vizsgálata, szitaelemző és aprító készülékek kezelése. Csomagoló, ampullázó, gyógyszerkiszemerelő, tablettázó és egyéb célgépek vezérlése. Üzemi állapotjellemzők mérése, dokumentálása

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

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.) A vizsgafeladat megnevezése: Munka- és környezetvédelmi, munkaszervezési feladatok

A vizsgafeladat ismertetése: Munkavédelmi-, biztonságtechnikai- és tűzvédelmi feladatok ismertetése. Vegyi anyagok környezetre gyakorolt hatásai, légszennyezők, vizek szennyezői, vízminőségi adatok, talajszennyezések bemutatása.

Munkajogi, gazdasági, munkaszervezési feladatok ismeretése.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

B.) A vizsgafeladat megnevezése: Vegyianyagok gyártása

A vizsgafeladat ismertetése: Vegyipari technikus és vegyianyaggyártó szakképesítést szerzőknek

Ismerteti a vegyipari technológiák anyag és energia ellátását. Bemutatja a vegyiparban szükséges fontosabb szervetlen és szerves alapanyagok előállítását, mint savak, lúgok, szénhidrogének. Ismerteti a homogenizálás, hőátadás, anyagválasztás legfontosabb eszközeit és műveleteit.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 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 részszakképesítéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában

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.	Fizikai és kémiai vizsgálatok elvégzésére alkalmas eszközökkel felszerelt laboratórium, az alaphálózati kiépítés mellett vákuum vételi lehetőséggel és legalább három, párhuzamosan működtethető vegyifülkével, ioncserélt víz előállítására alkalmas készülékkel.
6.3.	Szilárd, szemcsés alapanyagok, félkész- és késztermékek aprítására és szemcsevizsgálatára alkalmas laboratóriumi és üzemi készülékek, műszerek
6.4.	Ipari mérőműszerek használatához és egyszerű mérések elvégzéséhez alkalmas mérőberendezések (áramlásmérők, nyomásmérők, hőmérséklet, pH, nedvességtartalom stb. mérésére alkalmas eszközök).
6.5.	Vegyipari műveleti laboratórium (ún. félüzem, vagy kisüzem), vagy vállalati gyakorlóhely – legalább 12 tanuló egyidejű foglalkoztatására – a vegyipari műveletek és technológiai alapeszközök működtetésének és vizsgálatának elvégzésére alkalmas modellezett körülmények között való gyakorláshoz, legkisebb ipari léptékű anyagtároló, szállító és hőcserélő berendezésekkel, jellegzetes célgépekkel felszerelve. A laboratórium az alaphálózati kiépítés mellett vákuum vételi lehetőséggel és legalább 4 bar nyomású ipari fűtőgőz ellátó hálózattal rendelkezzen.
6.6.	Vegyipari reaktorok, alapanyag-előkészítő és termékkiszerező berendezések.

7. EGYEBEK

Szakmai szövetség (szervezet)

Magyar Kémikusok Egyesülete (1027 Budapest, Fô u. 68. Telefon: 201 6883, 201 2011/196 Fax/tel.: 201 8056.

E-mail: mail.mke@mtesz.hu.)

BKIK Ipari Osztály (1011 Budapest, Krisztina krt. 99.

E-mail: ugyfelszolgalat@bkik.hu