

- ? mintát venni
- ? minták előkészítését végezni
- ? a munkafolyamatot előkészíteni
- ? alapméréseket végezni
- ? laboratóriumi eszközöket használni
- ? minták összetételének minőségi meghatározását elvégezni
- ? minták összetételének mennyiségi meghatározását elvégezni
- ? adminisztrációs munkát végezni

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.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus 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.	10891-12	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás
4.4.	10892-12	Élelmiszeranalitika
4.5.	10893-12	Élelmiszeranalitikai vizsgálatok

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 részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10891-12	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	szóbeli
5.2.4.	10892-12	Élelmiszeranalitika	szóbeli
5.2.5.	10893-12	Élelmiszeranalitikai vizsgálatok	gyakorlat

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszeranalitikai vizsgálatokat végez

A vizsgafeladat ismertetése: A gyakorlati vizsgán a jelölt egy összetett élelmiszeranalitikai feladatot old meg. A gyakorlati vizsgafeladat a 4. Szakmai követelmények fejezetben megadott Élelmiszeranalitikai vizsgálatok modulra épül. A jelölt a feladat megoldása során élelmiszervizsgálati útmutatót, táblázatokat alkalmazhat.

A vizsgafeladat időtartama: 150 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

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: Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás, élelmiszeranalitika és általános élelmiszeripari technológia

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli központilag összeállított vizsga kérdései a 4. Szakmai követelmények fejezetben megadott Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás, Élelmiszeranalitika elmélet modulokra épül.

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

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

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 részsakképesítéssel 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.	Mérőeszközök
6.3.	Analitikai laboratórium
6.4.	Mikrobiológiai laboratórium
6.5.	Egyéni védőeszközök
6.6.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
6.7.	Vegyifülke, elszívó berendezés
6.8.	Klasszikus analitika eszközei, berendezései
6.9.	Laboratóriumi gyors- és analitikai mérlegek
6.10.	Fagyasztó és hűtőszekrények
6.11.	Tűzvédelmi és munkabiztonsági eszközök
6.12.	Számítógép, nyomtató, szoftverek

7. EGYEBEK