

A 23. 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 9. évfolyamot követően 70 óra, a 10. évfolyamot követően 105 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra;
2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

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

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
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.

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 higiénikusi tevékenységet végezni;

- élelmiszergyártási tevékenységben részt venni;
- élelmiszergyártásban előforduló alpméréseket végezni/végeztetni;
- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni;
- technológiai utasítások, környezetvédelmi, munkavédelmi és minőségbiztosítási 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, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	55 541 01	Bor- és pezsgőgyártó szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.4.	55 541 02	Cukor- és édesipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.5.	55 541 03	Erjedés- és üdítőitalipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.6.	55 541 04	Hús- és baromfiipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.7.	55 541 05	Malom- és keveréktakarmány-ipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.8.	55 541 06	Sütő- és cukrászipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.9.	55 541 07	Tartósítóipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.10.	55 541 08	Tejipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés

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 alpmérések
4.6.	10904-12	Higiénia és minőségbiztosítás
4.7.	10890-12	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
4.8.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
4.9.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.10.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

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.

Záró-dolgozat készítése, beadása iskolai rendszerű képzés esetén legkésőbb az utolsó tanítási napig.

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 vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Záró dolgozat készítése

F.) A vizsgafeladat ismertetése: A záró dolgozatok 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

G.) A vizsgafeladat ismertetése: A gyakorlati vizsgán a jelölt egy összetett feladatot old meg az élelmiszeriparban alkalmazott mérésekkel kapcsolatban. A gyakorlati vizsgafeladat a 4. Szakmai követelmények fejezetben 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 technológiai, munka-, tűz- és környezetvédelmi ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Az írásbeli vizsgafeladat komplex, általános élelmiszeripari technológiai ismereteket tartalmaz 80%-ban, munka-, tűz- és környezetvédelmi ismereteket 20%-ban.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A.) A vizsgafeladat megnevezése: Záró-dolgozat védeése

A vizsgafeladat ismertetése: Az elkészített és értékelt záró dolgozat 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: Higiénia és minőségbiztosítás

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsga kérdései a 4. Szakmai követelmények fejezetben megadott Higiénia és minőségbiztosítás modulra épül. Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, előre 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:

A szakképesítéssel 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.	Számítógép nyomtatóval, projektorral
6.3.	Szoftverek
6.4.	Vegyifülke, elszívó-berendezés
6.5.	Klasszikus analitika eszközei, berendezései
6.6.	Műszeres analitika eszközei, berendezései, műszerei
6.7.	Laboratóriumi gyors- és analitikai mérlegek
6.8.	Szárítószekrények, izzítókemencék
6.9.	Fagyasztó és hűtőszekrények
6.10.	Autoklávok
6.11.	Desztilláló berendezés, ioncserélő berendezés
6.12.	Egyéni védőfelszerelések
6.13.	Tűzvédelmi és munkabiztonsági eszközök
6.14.	Kémiai táblázatok, vegyszer és műszerkatalógusok
6.15.	Hőátadás berendezései
6.16.	Aprítás berendezései
6.17.	Szétválasztás berendezései
6.18.	Homogenizálás berendezései
6.19.	Bepárlás, kristályosítás, szárítás, lepárlás, fermentálás berendezései
6.20.	Anyaghalmazok szállító berendezései, szállító eszközök
6.21.	Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés eszközei

7. EGYEBEK

A záró dolgozatokat csak a képző intézmény által jóváhagyott témában lehet benyújtani.

Formai követelményeit az intézmény határozza meg. Terjedelme: 20 oldal, valamint a kapcsolódó mellékletek.

A záró dolgozatnak 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 záró dolgozatokat a komplex szakmai vizsgát megelőzően, legalább 15 nappal az előzetes szakmai bírálattal együtt 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 szakmai gyakorlat, valamint a szakmai gyakorlati vizsga megszervezhető termelő üzemben, illetve tanüzemben, vagy tanműhelyben, laboratóriumban, ha a tárgyi feltételek rendelkezésre állnak.

A szakirányú ágazati szakközépiskolai tanulmányokat befejező, szakmai érettségét szerzett tanulók a 13. évfolyamon készíthetők fel a komplex szakmai vizsgára, ezért számukra az összefüggő szakmai gyakorlat teljesítése a szakképző évfolyam megkezdése előtt történik.