

A 62. sorszámú Malom- és keveréktakarmány-ipari szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 55 541 05
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Malom- és keveréktakarmány-ipari 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: Élelmiszeripari technikus szakképesítés
- 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 szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Bor- és pezsgőgyártó technikus
3.1.3.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Bor- és üdítőipari technikus
3.1.4.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Cukoripari technikus
3.1.5.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Dohányipari technikus
3.1.6.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Borászati technikus
3.1.7.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Édesipari technikus
3.1.8.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Élelmiszeripari-analitikus technikus
3.1.9.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Élelmiszeripari mikrobiológiai laboráns
3.1.10.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Élelmiszeripari laboráns
3.1.11.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Erjedés- és üdítőital-ipari technikus
3.1.12.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Hús- és baromfiipari technikus
3.1.13.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Húsipari technikus

3.1.14.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Konzervipari technikus
3.1.15.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Sütő-és cukrászipari technikus
3.1.16.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Növényolajipari technikus
3.1.17.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Szeszipari technikus
3.1.18.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Tartósítóipari technikus

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A malom- és keveréktakarmány-ipari technikus a malom és/vagy keveréktakarmány üzemekben önállóan vagy mérnöki irányítással az alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételében vizsgálatában tárolásában a minőség megóvásában, feldolgozásában a félkész és késztermék tárolási, csomagolási és forgalmazási munkáiban és ezek megszervezésében vesz részt.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- kimérni, kiméretni a szükséges alapanyagokat,
- tárolási utasítást készíteni,
- meghatározni a kondicionálás, pihentetés jellemzőit,
- szitasémát olvasni, értelmezni,
- beállítani, működtetni a takarmánykeverő-, malom-, hántoló üzem gépeit,
- termelésszervezési feladatokat végezni,
- minőségbiztosítási dokumentumokat vezetni,
- gyártásközi fizikai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni,
- termékgyártás energiagazdálkodását megszervezni,
- mellékterméket, hulladékot kezelni,
- munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni,
- terméket értékesíteni,
- vállalkozást indítani, működtetni.

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 02	Élelmiszeripari technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10916-12	Malom- és keveréktakarmány-ipari termékgyártás

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolarendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt modulzáró vizsga eredményes letétele.

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.	10916-12	Malom- és keveréktakarmány-ipari termékgyártás	gyakorlati

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: Malomipari termék előállítása

A vizsgafeladat ismertetése: Lásd el egy üzemelő malom egy munkaterületének feladatát, üzemeltesse a területhez tartozó gépeket, berendezéseket, mutassa be a szabályozási lehetőségeket.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Malomipari és keveréktakarmány-ipari termék gyártásának ismertetése, a gyártáshoz szükséges gépek, berendezések ismertetése.

A vizsgafeladat ismertetése: Egy malomipari és egy keveréktakarmány-ipari termék gyártásának technológiai leírása. Egy malomipari és egy keveréktakarmány-ipari gép, berendezés jellemzőinek az ismertetése, működése, szabályozási lehetősége, munkavédelmi előírása.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20 %

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Malomipari és keveréktakarmány-ipari termékek nyersanyagai, gyártás műveletei,

jellemzői, gépek, berendezések

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények fejezetben szereplő szakmai követelménymodul témaköreinek mindegyikét tartalmazza

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

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

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 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
6.3.	Irodaszerek
6.4.	Nyomtató
6.5.	Fax
6.6.	Telefon
6.7.	Internet hozzáférés
6.8.	Irodabútor
6.9.	Fényképezőgép, digitális fényképezőgép
6.10.	Jogszabálygyűjtemény
6.11.	Dokumentációkezelő és archiváló eszközök
6.12.	Munkabiztonsági eszközök
6.13.	Csomagolás eszközei
6.14.	Egyéni védőeszközök
6.15.	Anyagmintavételi eszközök
6.16.	Mérőeszközök
6.17.	Mérleg
6.18.	Szelelőrosta
6.19.	Tisztítógépek
6.20.	Koptatógépek
6.21.	Nedvesítő-berendezés
6.22.	Hengerszék
6.23.	Darálógép
6.24.	Síkszita
6.25.	Keverőgép
6.26.	Granulálógép

7. EGYEBEK