

A 86. sorszámú Tartósítóiipari szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 55 541 07
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Tartósítóiipari 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
- 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 munkakör(ök), foglalkozás(ok)

| | A | B | C |
|--------|-------------------|--|--|
| 3.1.1. | FEOR száma | FEOR megnevezése | A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakör(ök) |
| 3.1.2. | 3113 | Élelmiszeripari technikus | Konzervipari technikus |
| 3.1.3. | 3113 | Élelmiszeripari technikus | Tartósítóiipari technikus |
| 3.1.4. | 7112 | Gyümölcs-és zöldségfeldolgozó, tartósító | Gyümölcstartósító, savanyító, zöldségtartósító |

- 3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:
Élelmiszer-ipari 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,

- élelmiszer-ipari alapszervezeteket 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,
- főzelékféléket hőkezeléssel, hőelvonással gyártani,
- sűrített készítményeket, püréket gyártani,
- szárítványokat 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, 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. | 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 vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

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 vizsgafeladat ismertetése:

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:

Késztermékcsoport 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 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. | 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. | Hő-elvonó 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

A képzés megkezdésének feltétele a teljesített összefüggő szakmai termelési gyakorlat.