**A 21. sorszámú Élelmiszeripari laboráns megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 03

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Élelmiszeripari laboráns

1. 3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 640-960

**2 EGYÉB ADATOK**

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai előképzettség hiányában

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszeripari 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 részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A részszakképesítéssel betölthető munkakör(ök)** |
| 3.1.2. | 3113 | Élelmiszeripari technikus  | Élelmiszeripari laboráns |
| 3.1.3 | Élelmiszeripari mikrobiológiai laboráns |

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az élelmiszeripari laboráns képes a szakmai ismereteikre támaszkodva az élelmiszer-ipari nyersanyagok, félkész és késztermékek analitikai vizsgálatát megszervezni és elvégezni, a mért adatok elsődleges feldolgozását megoldani és a kapott eredmények alapján az élelmiszereket minősíteni.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

? a munkaterületet előkészíteni

? 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, részszakképesítés, 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 részszakképesítés 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 részszakképesítés 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 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. | 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**