

A 24. sorszámú Élelmiszeripari laboráns megnevezésű részsakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

- 1.1. A részsakképesítés azonosító száma: 31 541 03
 1.2. Részsakképesítés 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: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése
 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben 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 részsakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részsakképesítéssel betölthető munkakörök
3.1.2.	3113	Élelmiszeripari technikus	Élelmiszeripari laboráns
3.1.3.			Élelmiszeripari mikrobiológiai laboráns

- 3.2. A részsakképesítés munkaterületének rövid leírása:

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

A részsakképesítéssel 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, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		

Hatályos: 2016.08.28-tól

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.	10891-16	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.	10891-16	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 pontban 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 vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott „Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás”, „Élelmiszeranalitika” elmélet modulokra épülnek.

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 a <http://nive.hu/> weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

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