

Hatályos: 2016.08.28-tól

## A 21. sorszámú Élelmiszeripari analitikus technikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

### 1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 54 541 01  
 1.2. Szakképesítés megnevezése: Élelmiszeripari analitikus 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 11. évfolyamot követően 70 óra;  
     2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra.

### 3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítéssel betölthető munkakörök</b>
3.1.2.	3113	Élelmiszeripari technikus	Élelmiszeripari laboráns
3.1.3.			Élelmiszer-analitikus technikus
3.1.4.			Élelmiszeripari mikrobiológiai laboráns

- 3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az élelmiszeripari analitikus technikus 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 középszintű élelmiszeranalitikai vezetői feladatokat ellátni, felsőfokú szakirányban továbbtanulni. Higiénikus és minőségbiztosítási tevékenységet láthat el.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- a munkaterületet előkészíteni,
- mintát venni,
- minták előkészítését végezni,
- a munkafolyamatot előkészíteni,
- laboratóriumi méréseket végezni,
- laboratóriumi eszközöket, műszereket használni,
- minták összetételének minőségi meghatározását elvégezni,
- minták összetételének mennyiségi meghatározását elvégezni,

Hatályos: 2016.08.28-tól

- adminisztrációs munkát végezni,
- a vizsgált mintát a kapott eredmények alapján minősíteni,
- technológiai utasításokat, környezetvédelmi, munkavédelmi és minőségbiztosítási, higiéniai előírásokat betartani és betartatni.

## 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	31 541 03	Élelmiszeripari laboráns	részsakképesítés
3.3.4.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.5.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	azonos ágazat
3.3.6.	34 541 07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.7.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.8.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	azonos ágazat
3.3.9.	34 541 04	Molnár	azonos ágazat
3.3.10.	34 541 05	Pék	azonos ágazat
3.3.11.	34 541 06	Szőlész-borász	azonos ágazat
3.3.12.	34 541 09	Tartósítóiipari szakmunkás	azonos ágazat
3.3.13.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	azonos ágazat

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	10891-16	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás
4.4.	11955-16	Élelmiszeripari műveletek
4.5.	10895-12	Általános élelmiszeripari technológiák
4.6.	10892-12	Élelmiszeranalitika
4.7.	10893-12	Élelmiszeranalitikai vizsgálatok
4.8.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
4.9.	11498-12	Foglalkoztatás I (érettségire épülő képzések esetén)
4.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.11.	10896-12	Élelmiszeranalitikai számítások

## 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.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	-	-	-

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszeranalitikai vizsgálatok és az eredmények dokumentálása

A vizsgafeladat ismertetése: A gyakorlati vizsgán a jelölt egy összetett élelmiszeranalitikai feladatot végez.

Hatályos: 2016.08.28-tól

A jelölt a feladat megoldása során élelmiszervizsgálati útmutatót, táblázatokat alkalmazhat. A gyakorlati vizsgán a jelölt az elvégzett élelmiszeralitikai feladathoz szükséges mérési adatokat, számításokat, valamint a vizsgálat eredményét jegyzőkönyvben rögzíti. A gyakorlati vizsgafeladat a 4. Szakmai követelmények pontban megadott „Élelmiszeralitikai vizsgálatok” valamint az „Élelmiszeralitikai számítások” modulra épül.

A vizsgafeladat időtartama: 330 perc  
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

### 5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex élelmiszeralitika írásbeli

A vizsgafeladat ismertetése: Az írásbeli vizsgafeladat komplex, élelmiszeralitikai ismereteket tartalmaz 30%-ban, élelmiszeralitikai számításokat 50%-ban, élelmiszerialitika műveleteket 10%-ban, valamint munka-, tűz- és környezetvédelmi ismereteket 10%-ban.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc  
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

### 5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex élelmiszeralitikai szóbeli

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott „Élelmiszeralitika” modul ismereteit tartalmazzák 80%-ban, valamint az „Általános élelmiszerialitika technológia” modult 20%-ban.

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

<b>A</b>	
<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>	
6.1.	Mérőeszközök
6.2.	Analitikai és mikrobiológiai laboratórium
6.3.	Egyéni védőeszközök
6.4.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
6.5.	Vegyifülke, elszívó berendezés
6.6.	Műszeres analitika eszközei, berendezései, műszerei
6.7.	Klasszikus analitika eszközei, berendezései
6.8.	Laboratóriumi gyors- és analitikai mérlegek
6.9.	Fagyasztó és hűtőszekrények
6.10.	Tűzvédelmi és munkabiztonsági eszközök
6.11.	Sterilizáló berendezések
6.12.	Mikroszkóp
6.13.	Analitikai és mikrobiológiai laboratórium

## 7. EGYEBEK