A 22. sorszámú Élelmiszeripari gépésztechnikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

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

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 54 521 01

1.2. Szakképesítés megnevezése: Élelmiszeripari gépésztechnikus

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.[[1]](#footnote-1) Elméleti képzési idő aránya: 50%

2.7.[[2]](#footnote-2) Gyakorlati képzési idő aránya: 50%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

5 évfolyamos képzés esetén a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot követően 140 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. |  **FEOR száma** |  FEOR megnevezése |  A szakképesítéssel betölthető munkakörök |
|  3.1.2. |  3116 |  Élelmiszeripari gépésztechnikus |  Élelmiszeripari gépésztechnikus |
|  3.1.3. |  3910 |  Műszaki ügyintéző |  -  |
|  3.1.4. |  8112 |  Dohánygyártó gép kezelője |  Dohánygyártó gép kezelője |
|  3.1.5. |  8211 |  Mechanikaigép összeszerelő |  Mechanikaigép összeszerelő |
|  3.1.6. |  8111 |  Élelmiszer-, italgyártógép kezelője |  Élelmiszer-, italgyártógép kezelője |
|  3.1.7 |  81518219 |  Fémfeldolgozó gép kezelőjeEgyéb termék összeszerelő |  Gyártósori összeszerelőGépkezelő |

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Önállóan vagy mérnöki irányítással élelmiszeripari üzemekben részt vesz a gyártási folyamat előkészítésében élelmiszeripari gépek és berendezések üzembe helyezési, üzemeltetési és karbantartási munkáiban. Automatikus vezérlésű, mechanikus, pneumatikus vagy hidraulikus működtetésű, élelmiszeripari gépeket kezel és részt vesz a gépsor karbantartásában.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- felismerni a jellemző élelmiszeripari műveleteket és azok gépeit,

- élelmiszeripari üzemek gépsorait üzembe helyezni, üzemeltetni, karbantartani, javítani,

- ellenőrizni a gépegységek működését,

- felmérni a javításhoz szükséges alkatrészeket, anyagokat,

- szét- és összeszerelni a gépet, berendezést,

- felismerni az élelmiszeriparban alkalmazott vezérlési és szabályozási körök működését,

- egyszerű alkatrészt elkészíteni kézi és gépi alapeljárásokkal, hegesztéssel,

- kiválasztani a feladatnak megfelelő anyagminőséget,

- használni a gépészeti szabványokat,

- pneumatikai és hidraulikai berendezéseket kezelni és üzemszerűen működtetni,

- munkája során betartani a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat,

- az élelmiszeripar különböző ágazataiban a technológiai folyamat legfőbb jellemzőit felismerni,

- vállalkozási tevékenység alapvető feladatait elvégezni.

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. |  54 521 02 |  Erdészeti gépésztechnikus |  azonos ágazat |
|  3.3.4. |  34 521 08 |  Mezőgazdasági gépész |  azonos ágazat |
|  3.3.5. |  54 521 05 |  Mezőgazdasági gépésztechnikus |  azonos ágazat |

**4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   |  A |  B |
|  4.1. |  **A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti** |
|  4.2. |  **azonosító száma** |  megnevezése |
|  4.3. |  10925-16 |  Agrárműszaki alapok |
|  4.4. |  10923-16 |  Gépek karbantartása, vezérlése |
|  4.5. |  10924-16 |  Élelmiszeripari géptan |
|  4.6. |  11955-16 |  Élelmiszeripari műveletek |
|  4.7. |  11916-16 |  Élelmiszeripari nyersanyagok és technológiák |
|  4.8. |  11498-12 |  Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén) |
|  4.9. |  11499-12 |  Foglalkoztatás II. |

**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. |  **A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak** |
|  5.2.2. |  **azonosító száma** |  megnevezése |  a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége |
|  5.2.3. |  - |  - |  - |

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)* A vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszeripari gép (berendezés) időszakos felülvizsgálata és karbantartása

A vizsgafeladat ismertetése: A gyakorlati vizsgán a jelölt egy összetett feladatot old meg egy élelmiszeripari gép (berendezés) időszakos felülvizsgálatával és karbantartásával kapcsolatban. A konkrét feladatokat a vizsga elnöke előzetesen jóváhagyja. A jelölt a feladat megoldása során ellenőrzi a gépegység működését. Elvégzi a gép (berendezés) karbantartását és műszaki hibáinak elhárítását, a hibás alkatrészről felvételezési vázlatot készít, majd elkészíti a gépelemet. A kenési terv szerint elvégzi a hajtóművek olajcseréjét, a szükséges zsírzásokat. A munka elvégzésének menetéről szerelési- vagy gyártási művelettervet készít, amit számítógépen rögzít.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

*B)* A vizsgafeladat megnevezése: Gépek vezérlése

A vizsgafeladat ismertetése: Adott vezérlési feladathoz kapcsolási rajzot készít hagyományos pneumatika, elektropneumatika vagy PLC technika felhasználásával. A tervezett kapcsolást összeállítja és működteti.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése, a komplex vizsgafeladat részterületei: agrárműszaki alapok, élelmiszeripari géptan, élelmiszeripari műveletek, élelmiszeripari nyersanyagok és technológiák.

A vizsgafeladat ismertetése: Az írásbeli vizsgafeladat komplex, agrárműszaki alapokat 40%-ban, élelmiszeripari géptant 45%-ban, élelmiszeripari műveleteket 10%-ban, élelmiszeripari nyersanyagok és technológiákat 5%-ban tartalmazza.

Az élelmiszeripari géptan feladatainál figyelembe kell venni az iparágak kerettantervben kijelölt vezérgépeit a működési vázlat felismerése és rajzoltatása során.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 35%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszeripari géptan

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései az *„Élelmiszeripari géptan”* modul témaköreihez kapcsolódnak.

A vizsgafeladat időtartama: 20 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 5 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 15%

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

Az írásbeli vizsgarész megoldása során használható segédeszközök: író- és rajzeszközök, számológép, élelmiszeripari műveletek és folyamatok képlettár.

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**

|  |  |
| --- | --- |
|   |  A |
|  6.1. |  **A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék** |
|  6.2. |  Kéziszerszámok |
|  6.3. |  Kézi kovácsolás eszközei, szerszámai |
|  6.4. |  Lánghegesztés eszközei, szerszámai |
|  6.5. |  Ívhegesztés eszközei, szerszámai |
|  6.6. |  Hőkezelés eszközei, szerszámai |
|  6.7. |  Gépi forgácsolás szerszámgépei, készülékei, forgácsoló szerszámai |
|  6.8. |  Szerelés eszközei, szerszámai, készülékei |
|  6.9. |  Gépelemek szemléltetéshez és szereléshez |
|  6.10. |  Pneumatikai elemek, gyakorlótáblák |
|  6.11. |  Hidraulikai elemek, gyakorlótáblák |
|  6.12. |  Élelmiszeripari gépek, berendezések |
|  6.13. |  Mérőeszközök, mérőműszerek |
|  6.14. |  Egyéni védőfelszerelések |
|  6.15. |  Tűzvédelmi és munkabiztonsági eszközök |
|  6.16. |  Műszaki táblázatok és szabványok |
|  6.17. |  Tanulói rajzasztalok |
|  6.18. |  Számítógép nyomtatóval, projektorral |
|  6.19. |  Szoftverek |
|  6.20. |  Hőátadás berendezései |
|  6.21. |  Szétválasztás berendezései |
|  6.22. |  Homogenizálás berendezései |
|  6.23. |  Bepárlás, kristályosítás, szárítás, lepárlás, fermentálás berendezései |
|  6.24. |  Anyaghalmazok szállítóberendezései |
|  6.25. |  Szállítóeszközök |
|  6.26. |  Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés eszközei |

**7. EGYEBEK**

A szakmai gyakorlat, valamint a szakmai gyakorlati vizsga megszervezhető termelőüzemben, illetve tanüzemben vagy tanműhelyben, irányítástechnika laboratóriumban, ha a tárgyi feltételek rendelkezésre állnak.

1. Megállapította: 15/2018. (VII. 9.) AM rendelet 1. § (2), 2. melléklet 4. Hatályos: 2018. VII. 17-től. [↑](#footnote-ref-1)
2. Megállapította: 15/2018. (VII. 9.) AM rendelet 1. § (2), 2. melléklet 4. Hatályos: 2018. VII. 17-től. [↑](#footnote-ref-2)