

## **94. A Vegyipari műveletek, technológiák és irányításuk megnevezésű, 10094-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

### **Feladatprofil:**

Vegyipari műveleti és technológiai berendezéseket ábrájuk, gyártmánylapjuk alapján azonosít, műszaki állapotukat felméri  
Szakmai számításokat végez az anyagmozgatás, fűtés-, hűtés, anyagsúlyegyensúly és reakciósebesség körében  
Szakmai számításait a mérési eredményekkel összehasonlítja, dokumentálja, szükség szerint a folyamatba beavatkozik  
Vegyipari célberendezéseket (szűrők, centrifugák, bepárlók, lepárlók, reaktorok, alapanyag- és gyógyszergyártó berendezések) működtet, működésüket ellenőrzi  
A technológiai utasításnak megfelelően lebonyolítja a gyártást, dokumentálja a műszak mérési adatait, eseményeit  
Ellenőrzi és biztosítja a folyamatirányító rendszerek működését  
Folyamatirányító táblaműszereket, vezérlő és szabályozó szerveket kezel  
Üzemi laboratóriumi feladatokat lát el, műszeres analitikai alpméréseket végez  
Folyamatokat a beosztott munkatársaknak elmagyaráz, gyártási utasítást ad, műszakbeosztást készít  
Dokumentálja a technológiai berendezések, gépek üzemidejét, műszaki állapotát a mintavétel  
Dokumentálja a gyártás folyamán történt karbantartási, tisztítási folyamatokat  
A dokumentációk alapján elkészíti az üzemmenet statisztikai adatait  
Minőségi és mennyiségi adatokat szolgáltat a termék kiszállításához  
Dokumentálja a felügyelete alá tartozó termelői egység, valamint a hozzá tartozó mérő- és irányítóeszközök karbantartási ütemtervét és eszközigényét  
Mérnök irányítása mellett gyártmány- és gyártásfejlesztési részfeladatokat végez  
Meggyőződik a biztonsági/mentesítő berendezések működőképességéről  
Értesítést és információt nyújt a vészhelyzet körülményeiről  
Szakmai oktatásokon vesz részt, előírás szerint vizsgákat is tesz  
Eszközök, készülékek, berendezések tisztítását végzi  
Szelektíven tárolja a keletkezett hulladékanyagokat  
Ellenőrzi a szükséges védőfelszerelések meglétét  
Munka során használja a szükséges védőeszközöket

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*szakmai ismeretek:*

Mennyiségi, hőtani és termokémiai ismeretek  
A korrózió és korrózióvédelmi ismeretek  
Vegyipari üzemek víz- és energiaellátása, hagyományos és megújuló energiaforrások  
Vegyipari készülékek típusai, szerkezeti jellemzője, működése  
Vegyipari műveletek (hőátadás, anyagátadás, mechanikus szétválasztás, keverés, bepárlás, kristályosítás, szárítás, termékek kiserelése) célja, főbb jellemző, befolyásoló tényezői  
Vegyipari műveletek paramétereinek optimalizálása méréssel  
Vegyipari táblázatok, diagramok és adatbázisok felépítése, alkalmazása  
Vegyipari technológiák főbb típusai, hazai jellemzői  
Vegyipari nyers- és alapanyagok főbb jellemzői  
Szervetlen technológiák termékei, főbb jellemzői  
Szerves technológiai termékek előállítása, főbb jellemzői  
Kőolaj-feldolgozás és petrokémiai eljárások főbb jellemzői  
Gyógyszeripari technológiák  
Műanyagipari technológiák  
Irányítástechnikai ismeretek  
Irányítástechnikai eszközök és berendezések kezelése  
Környezetvédelmi ismeretek, hulladékok szelektív kezelése  
A vegyipari folyamatok környezeti hatásai, a környezettudatosság gyakorlata  
A műszeres analitika  
Egyéni és kollektív munkavédelmi eszközök használata

*szakmai készségek:*

Szakmai szöveg megértése írásban és szóban  
Műveletek és technológiai eljárások azonosítása folyamatábra alapján  
Vegyipari táblázatok, diagramok és adatbázisok használata  
Szakmai számolási készség, egyenletek megoldása  
Elektromos kapcsolók, áramlási elzáró és biztonsági szerelvények használata

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat  
Szervezőkészség  
Precizitás

Társas kompetenciák:

Irányítási készség  
Tömör fogalmazás készsége  
Konfliktusmegoldó készség

Módszerkompetenciák:

Gyakorlatias feladatértelmezés  
Eredményorientáltság  
Rendszerező képesség