

ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUS SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I. ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 54 541 01 0000 00 00
2. A szakképesítés megnevezése: Élelmiszeripari technikus

3. Szakképesítések köre:

3.1	Rész-szakképesítés	Nincs	
-----	--------------------	-------	--

3.2	Elágazások		
		Azonosítószám:	54 541 01 0010 54 01
		Megnevezés:	Bor- és pezsgőgyártó technikus
		Azonosítószám:	54 541 01 0010 54 02
		Megnevezés:	Cukoripari technikus
		Azonosítószám:	54 541 01 0010 54 03
		Megnevezés:	Dohányipari technikus
		Azonosítószám:	54 541 01 0010 54 04
		Megnevezés:	Édesipari technikus
		Azonosítószám:	54 541 01 0010 54 05
		Megnevezés:	Élelmiszer-higiénikus
		Azonosítószám:	54 541 01 0010 54 06
		Megnevezés:	Erjedés- és üdítőitalipari technikus
		Azonosítószám:	54 541 01 0010 54 07
		Megnevezés:	Hús- és baromfiipari technikus
		Azonosítószám:	54 541 01 0010 54 08
		Megnevezés:	Malom- és keveréktakarmány-ipari technikus
		Azonosítószám:	54 541 01 0010 54 09
		Megnevezés:	Sütő- és cukrászipari technikus
		Azonosítószám:	54 541 01 0010 54 10
		Megnevezés:	Tartósítóiipari technikus
		Azonosítószám:	54 541 01 0010 54 11
		Megnevezés:	Tejipari technikus

3.3	Ráépülés	Nincs	
-----	----------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 3113

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Élelmiszeripari technikus	2	2000

II. EGYÉB ADATOK

ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE:**Bor- és pezsgőgyártó technikus**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák:	-
Iskolai előképzettség:	érettségi vizsga
Szakmai előképzettség:	-
Előírt gyakorlat:	-
Elérhető kreditek mennyisége:	-
Pályaalkalmassági követelmények:	nem szükségesek
Szakmai alkalmassági követelmények:	szükségesek

2. Elmélet aránya: 50 %

3. Gyakorlat aránya: 50 %

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van
Időtartama (évben vagy félévben): 1 év5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető
Ha szervezhető, mikor: -

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE:**Cukoripari technikus**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák:	-
Iskolai előképzettség:	érettségi vizsga
Szakmai előképzettség:	-
Előírt gyakorlat:	-
Elérhető kreditek mennyisége:	-
Pályaalkalmassági követelmények:	nem szükségesek
Szakmai alkalmassági követelmények:	szükségesek

2. Elmélet aránya: 50 %

3. Gyakorlat aránya: 50 %

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van
Időtartama (évben vagy félévben): 1 év
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető
Ha szervezhető, mikor: -
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Dohányipari technikus

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

- Bemeneti kompetenciák: -
- Iskolai előképzettség: érettségi vizsga
- Szakmai előképzettség: -
- Előírt gyakorlat: -
- Elérhető kreditek mennyisége: -
- Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek
- Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 50 %

3. Gyakorlat aránya: 50 %

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van
Időtartama (évben vagy félévben): 1 év
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető
Ha szervezhető, mikor: -
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Édesipari technikus

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

- Bemeneti kompetenciák: -
- Iskolai előképzettség: érettségi vizsga
- Szakmai előképzettség: -
- Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 50 %
3. Gyakorlat aránya: 50 %
4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van
Időtartama (évben vagy félévben): 1 év
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető
Ha szervezhető, mikor: -
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Élelmiszer-higiénikus

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: -

Iskolai előképzettség: érettségi vizsga

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 50 %
3. Gyakorlat aránya: 50 %
4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van
Időtartama (évben vagy félévben): 1 év
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető
Ha szervezhető, mikor: -
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Erjedés- és üdítőitalipari technikus

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

- Bemeneti kompetenciák: -
- Iskolai előképzettség: érettségi vizsga
- Szakmai előképzettség: -
- Előírt gyakorlat: -
- Elérhető kreditek mennyisége: -
- Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek
- Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek
2. Elmélet aránya: 50 %
3. Gyakorlat aránya: 50 %
4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van
Időtartama (évben vagy félévben): 1 év
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető
Ha szervezhető, mikor: -
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Hús- és baromfiipari technikus

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

- Bemeneti kompetenciák: -
- Iskolai előképzettség: érettségi vizsga
- Szakmai előképzettség: -
- Előírt gyakorlat: -
- Elérhető kreditek mennyisége: -
- Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek
- Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek
2. Elmélet aránya: 50 %
3. Gyakorlat aránya: 50 %
4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van
Időtartama (évben vagy félévben): 1 év
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

- Ha szervezhető, mikor: -
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Malom- és keveréktakarmány-ipari technikus

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:
- Bemeneti kompetenciák: -
- Iskolai előképzettség: érettségi vizsga
- Szakmai előképzettség: -
- Előírt gyakorlat: -
- Elérhető kreditek mennyisége: -
- Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek
- Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek
2. Elmélet aránya: 50 %
3. Gyakorlat aránya: 50 %
4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van
Időtartama (évben vagy félévben): 1 év
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető
Ha szervezhető, mikor: -
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Sütő- és cukrászipari technikus

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:
- Bemeneti kompetenciák: -
- Iskolai előképzettség: érettségi vizsga
- Szakmai előképzettség: -
- Előírt gyakorlat: -
- Elérhető kreditek mennyisége: -
- Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 50 %
3. Gyakorlat aránya: 50 %
4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van
Időtartama (évben vagy félévben): 1 év
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető
Ha szervezhető, mikor: -
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Tartósítóipari technikus

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: -

Iskolai előképzettség: érettségi vizsga

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 50 %
3. Gyakorlat aránya: 50 %
4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van
Időtartama (évben vagy félévben): 1 év
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető
Ha szervezhető, mikor: -
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

ELÁGAZÁS MEGNEVEZÉSE: Tejipari technikus

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: -

Iskolai előképzettség: érettségi vizsga

- Szakmai előképzettség: -
- Előírt gyakorlat: -
- Elérhető kreditek mennyisége: -
- Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek
- Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek
2. Elmélet aránya: 50 %
3. Gyakorlat aránya: 50 %
4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van
Időtartama (évben vagy félévben): 1 év
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető
Ha szervezhető, mikor: -
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III. MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
3113	Élelmiszer-ipari technikus

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Felkészül a munkára
 Előkészíti a munkafolyamatot
 Alapméréseket végez
 Eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet
 Adminisztrációs munkát végez/végeztet
 Elkészíti az üzem tevékenységi tervét
 Előkészítő műveleteket végez, végeztet, ellenőriz
 Hőkezelést végeztet, ellenőriz
 Szétválasztó műveleteket végeztet, ellenőriz
 Befejező műveleteket végeztet
 Borászati termékeket gyártat
 Cukoripari terméket gyártat
 Dohányipari termékeket gyártat
 Édesipari termékeket gyártat
 Élelmiszeripari higiénikus tevékenységeket végez
 Erjedés- és üdítőitalipari termékeket gyártat
 Hús- és baromfiipari termékeket gyártat
 Malom - és keveréktakarmány-ipari termékeket állítat elő
 Sütő- és cukrászipari termékeket állítat elő

Tartósítóiipari termékeket gyártat
Tejipari termékeket gyártat
Munka-, tűz-, környezetvédelmi, minőségbiztosítási munkát végez

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 621 01 0000 00 00	Borász
33 541 01 0000 00 00	Édesipari termékgyártó
33 541 02 0000 00 00	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó
31 541 01 1000 00 00	Húsipari termékgyártó
33 541 03 0000 00 00	Molnár
33 541 04 1000 00 00	Pék-cukrász
33 541 07 0000 00 00	Pék
33 541 05 0000 00 00	Tartósítóiipari termékgyártó
33 541 06 1000 00 00	Tejtermékgyártó
51 541 01	Vágóállat-minősítő

IV. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést
Átveszi a munkaterületet
Megismeri az elvégzendő feladatot
Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket
Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat
Elvégzi az előírt tisztítási és fertőtlenítési munkákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Védőeszközök
- B Munkaterület jellemzői
- B Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok
- A Biztonságos munka feltételei
- A Higiéniai követelmények
- B Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás
- B Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok
- B Tisztító- és fertőtlenítőszeres
- C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Információforrások kezelése
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Higiéniás szemlélet

A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez

Átv teszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat

A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket

Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik

Részt vesz a karbantartási munkákban

Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket

A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást

A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szakmai számítások
- B Nyersanyag-átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve
- B Gépkezelés
- C A gépek, berendezések karbantartása
- C Kéziszerszámok, eszközök
- B Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Hulladékkezelési eljárások
- D Melléktermékek hasznosítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Elemi számolási készség
- 5 Komplex eszközhasználati képesség
- 4 Nyersanyagátvételhez szükséges laboresszközök használata
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Pontosság

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség

Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Alapanyagot vizsgál és/vagy ellenőriz

Gyártásközi vizsgálatokat végez

Készterméket ellenőriz és/vagy minősít

Előírásoknak megfelelően mintát vesz

Beállítja az előírt paramétereket

Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál

Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket

Vállalkozást indít, működtet

Kereskedelmi tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Laboratóriumi alpmérések, alpműveletek

C Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok

B Mintavétel

B Alapanyag-minősítés

B Késztermék-minősítés

B Gyártásközi ellenőrzések alapelvei

C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása

C Dokumentumok, naplók vezetése

C Gazdálkodási alapismeretek

C Vállalkozási alapismeretek

C Kereskedelmi és marketing alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

1 Elemi szintű számítógép-használat

5 Mennyiségérzék

3 Köznyelvi beszédkészség

3 Labortechnikai eszközök használata

4 Elemi számolási készség

3 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság

Megbízhatóság

Elhivatottság

Elkötelezettség
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés
Numerikus gondolkodás
Matematikai készség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1129-06 Gyártástervezés, -szervezés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Oktatást szervez, tart
Továbbképzést tart és képzésben részesül
Betartja és betartatja a vagyon- és titokvédelmi előírásokat
Informatikai eszközöket használ
Létszámszükségletet határoz meg
Gépszükségletet határoz meg
Gyártás és gyártmányfejlesztésre javaslatot tesz
Betartja és betartatja az ételkészítés-higiénéről szóló jogszabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munkaterület technológiai folyamata
- B Környezetvédelem és az ételkészítés kapcsolata
- B Hulladékok és jellemzői
- B Veszélyes hulladékok
- B Vízvédelem
- B Levegővédelem
- B Zajvédelem
- B Termelési terv
- B Létszámszükséglet meghatározása
- B Gépszükséglet meghatározása
- B Gyártás és gyártmányfejlesztés
- B Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP)
- B ISO-szabványsorozat

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Könyelvi beszéd-készség
- 3 Könyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 2 ECDL 1. m IT alapismeretek
- 2 ECDL 2. m Operációs rendszerek
- 2 ECDL 3. m Szövegszerkesztés
- 2 ECDL 4. m Táblázatkezelés
- 2 ECDL 5. m Adatbázis-kezelés

- 2 ECDL 6. m Prezentáció
- 2 ECDL 7. m Információ és kommunikáció

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Önállóság
- Döntésképeség
- Szervezőkészség

Társas kompetenciák:

- Közérthetőség
- Kompromisszumkészség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Következtetési képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1130-06 Élelmiszeripari műveletek, folyamatok

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Tisztítóműveleteket hajtát végre
- Osztályozást végeztet, ellenőriz
- Válogatást végeztet, ellenőriz
- Aprító műveletet végeztet, ellenőriz (kézzel és/vagy géppel)
- Homogenizálást végeztet, ellenőriz (oldás, keverés, egyneműsítés)
- Vízelőkészítést végeztet, ellenőriz
- Hűtést végeztet, ellenőriz
- Fagyasztást végeztet, ellenőriz
- Előfőzést, főzést végeztet, ellenőriz
- Sütést végeztet, ellenőriz
- Pörkölést végeztet, ellenőriz
- Pasztőrözést végeztet, ellenőriz
- Sterilizést végeztet, ellenőriz
- Szárítást végeztet, ellenőriz
- Szűrést végeztet, ellenőriz
- Szeparálást végeztet, ellenőriz
- Ülepítést végeztet, ellenőriz
- Sajtolást, préselést végeztet, ellenőriz
- Szítálást végeztet, ellenőriz
- Besűrítést, bepárlást végeztet, ellenőriz
- Fermentálást végeztet, ellenőriz
- Érlelést végeztet, ellenőriz

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Tisztító műveletek jellemzői
- B Osztályozás, válogatás jellemzői, módjai

- B Aprító műveletek célja, módjai, alkalmazása
- B Vízelőkészítés módjai
- B Hűtés, fagyasztás jellemzői, folyamatai, paraméterei
- B Előfőzés, főzés, sütés, pörkölés jellemzői, paraméterei, folyamatai
- B Pasztörözés célja, módjai, alkalmazása
- B Sterilizáció jellemzői, végrehajtása
- B Szárítás jellemzői, folyamatai, végrehajtása
- B Bepárlás folyamata, végrehajtása
- B Ülepítés
- B Szűrés
- B Sajtolás, préselés jellemzői
- B Fermentálás folyamatai
- B Érlelés folyamata, jellemzői
- B Szitálás

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Gépelemek-rajz olvasása, értelmezése
- 3 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 4 Csomagolási jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Pontosság

Társas kompetenciák:

-

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás
Következtetési képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1131-06 Borászattermék-gyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Meghatározza a szüret időpontját, szüreti tervet készít
Próbaszüretet végez, irányít
Cefrekészítést és kezelést végeztet
Biotechnológiai folyamatokat irányít, ellenőriz
Borkezelést, érlelést irányít
Észleli és javítja a borkezelés hibáit
Bort bírál

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Szőlőgondozás, -szaporítás
- B Borvidékek jellemzői és a szőlőfajták
- B Boripar segédanyagai
- B Adalékanyagok

- B Szőlőfeldolgozás előkészítő műveletei
- B Must jellemzői és előkészítése
- B Fehér- és vörösbor előállítása
- B Iskolázási műveletek
- B Borminősítés
- C Pezsgőgyártás elmélete

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Folyamatábra olvasása
- 3 Diagram kitöltése
- 4 Nyersanyagátvételi eszközök használata

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Önállóság
- Döntésképeség
- Szervezőképesség

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1132-06 Cukoriparitermék-gyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Lényerést végeztet, ellenőriz
- Létisztítást végeztet, ellenőriz
- Besűrítést végeztet
- Kristályosítást végeztet, ellenőriz
- Mészégetést végeztet

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Cukorrépa jellemzői
- C Cukoripar segédanyagai és azok előkészítése
- B Nyersanyagátvétel
- B Répafeldolgozás
- B Répalényerés és létisztítás
- B Bepárlás és kristályosítás
- B Cukoripar késztermékei
- B Cukoripar melléktermékei

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Információforrás kezelése
- 3 Folyamatábrák olvasása
- 4 Laboratóriumi vizsgálathoz szükséges eszközök használata

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Döntésképeség
- Pontosság
- Szervezőképesség

Társas kompetenciák:

- Közérthetőség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Következtetési képesség
- Környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1133-06 Dohányiparitermék-gyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Dohányfermentálást végeztet, ellenőriz
- Dohánypácolást végeztet, ellenőriz
- Dohányvágatot készített, ellenőriz
- Dohánykeveréket gyártat
- Filtergyártást végeztet
- Cigaretta- és szivargyártást végeztet, ellenőriz

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Dohánynövény tulajdonságai
- B Dohánylevél átvétele
- B Dohányfermentálás folyamata
- B Cigarettagyártás technológiája
- B Pácolás
- C Vágógépek
- B Filterek fajtái, gyártástechnológiájuk
- C Filtergyártó gépek
- C Cigarettagyártó gépek
- C Szivargyártás

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Gépelemek-rajz olvasása, értelmezése
- 3 Folyamatábrák olvasása, értelmezése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Önállóság
Döntésképeség

Társas kompetenciák:

Határozottság
Kompromisszumkészség

Módszerkompetenciák:

Problémamegoldás
Hibaelhárítás
Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1134-06 Édesiparitermék-gyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Pörkölést végeztet, ellenőriz
Masszafinomítást végeztet
Ízesítést végeztet, ellenőriz
Temperálást végeztet
Formázást végeztet, ellenőriz
Bevonatkészítést végeztet, ellenőriz

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Technológiai műveletek
- B Technológiai paraméterek
- B A lejátszódó folyamatok
- B Édesipari gépek és berendezések feladatai, működése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Édesipari jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Precizitás
Ízérzékelés
Szaglás

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség
Határozottság

Módszerkompetenciák:

Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1135-06 Élelmiszeripari higiénikus tevékenység

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Laboratóriumi eszközöket és műszereket kezel, kalibrál
Mikrobiológiai mintát vesz, vizsgálatokat végez és kiértékeli az eredményt
Analitikai vizsgálatokat végez és kiértékeli az eredményt
Betartja az új élelmiszerekhez szükséges engedélyezési eljárásokat
Betartatja az élelmiszer-higiéniai szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Technológiai műveletek és paraméterek
- B A felhasznált anyagok jellemzőinek, tulajdonságai
- B Laboratóriumi eszközök kalibrálása
- B Mikrobiológia
- B Törvények, rendeletek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép használat
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű íráskészség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 5 Jelképek értelmezése
- 4 Matematikai készségek
- 4 Laboratóriumi vizsgálathoz szükséges eszközök használata

Személyes kompetenciák:

Önállóság
Döntésképeség
Pontosság
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kezdeményezőképeség

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás
Rendszerező képesség
Következtetési képesség
Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1136-06 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kivonatolást végeztet, ellenőriz

Cefrézést végeztet
Malátát gyártat
Keményítő hidrolizátumot gyártat
Lepárlást végeztet, ellenőriz
Szaturálást végeztet, ellenőriz

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Technológiai (söripari, szeszipari, üdítőital-ipari, keményítő-, ecet- és élesztőgyártás) műveletek
- B Technológiai anyagok, paraméterek
- B A lejátszódó folyamatok
- B Erjedés- és üdítőital-ipari gépek és berendezések feladatai, működése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Gépelemek-rajz olvasása, értelmezése
- 4 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 4 Matematikai készségek

Személyes kompetenciák:

Precizitás
Ízérzékelés
Szaglás
Pontosság

Társas kompetenciák:

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Gyakorlatias feladatértelmezés
Logikus gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1137-06 Hús- és baromfiiparitermék-gyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Vágóhídi műveleteket végeztet
Darabolást, csontozást végeztet
Másodlagos feldolgozást végeztet, ellenőriz
Halfeldolgozást végeztet, ellenőriz
Tojáskezelést és/vagy -feldolgozást végeztet
Füstölt, pácolt, lángolt terméket gyártat
Tollkezelést és/vagy feldolgozást végeztet

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Technológiai (hús- és baromfiipari) műveletek

- B Technológiai anyagok, paraméterek
- B A lejátszódó folyamatok
- B Hús- és baromfiipari gépek és berendezések feladatai, működése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Gépelemek-rajz olvasása, értelmezése
- 4 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 1 Elemi szintű számítógép használat

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Terhelhetőség
- Türelem

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Logikus gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1138-06 Malom- és keveréktakarmány-ipari termékgyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Gabonátárolást végeztet
- Gabonahántolást végeztet
- Gabonaórlést végeztet
- Keveréktakarmányt gyártat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Technológiai (malom- és keveréktakarmány-ipari) műveletek
- B Technológiai anyagok, paraméterek
- B A lejátszódó folyamatok
- B Malom- és keveréktakarmány-ipari gépek és berendezések feladatai, működése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Gépelemek-rajz olvasása, értelmezése
- 4 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 1 Elemi szintű számítógép használat
- 4 Matematikai készségek

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Kockázatvállalás

Társas kompetenciák:
Határozottság

Módszerkompetenciák:
Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:
1139-06 Sütő- és cukrásziparitermék-gyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Tésztakészítést, érlelést, pihentetést végeztet, ellenőriz
Kelesztést, felületkezelést végeztet, ellenőriz
Alakformáló műveleteket végeztet (nyújtás, osztás, hajtogatás stb.)
Vetést hajtát végre
Sütő-, cukrászipari töltelék, krémeket készít és ellenőriz
Tojáskezelést és/vagy -feldolgozást végeztet
Felfőzést, szirupkészítést hajtát végre
Díszítést végeztet, díszmunkákat készít/készített
Fagylaltot, parfét készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Tésztakészítés nyersanyagai
- B Tésztakészítés módjai
- B Tésztafeldolgozás műveletei
- B Sütés és készáru kezelés műveletei
- B Péksütemények jellemzői
- B Péksütemények gyártástechnológia
- B Cukrászipari termékek jellemzői
- B Félkész termékek jellemzői
- B Díszítések jellemzői
- B Fagylaltok és parfék jellemzői
- B Hideg pohárkrémek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Folyamatára olvasása
- 3 Laboratóriumi vizsgálathoz szükséges eszközök használata

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Kézügyesség
Önállóság
Pontosság

Társas kompetenciák:
Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Problémamegoldás
- Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1140-06 Tartósítóiparitermék-gyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Főzelékféléket hőkezléssel, hőelvonással gyártat
- Sűrített készítményeket, püréket gyártat
- Szárítmányokat készíttet
- Gyümölcskészítményeket gyártat
- Gyümölcsleveket gyártat
- Húsalapú termékeket gyártat
- Savanyított termékeket gyártat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A tartósítóipar nyersanyagai
- B Segéd- és adalékanyagok
- B Késztermékek jellemzői
- B Főzelékgyártás
- B Sűrített termékek gyártástechnológiája
- B Gyümölcskészítmények jellemzői
- B Befőttek gyártása
- B Gyümölcs- és zöldséglevék gyártása
- B Szárítmányok gyártása
- B Étélízesítők gyártásának jellemzői
- B Húsalapú termékek gyártása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Nyersanyag átvételi eszközök használata
- 4 Laboratóriumi vizsgálathoz szükséges eszközök használata
- 5 Elemi számolási készség
- 4 Csomagolási jelképek értelmezése
- 3 Folyamatábrák készítése

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Kompromisszumkészség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Problémamegoldás
- Hibaelhárítás

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:
1141-06 Tejiparitermék-gyártás**

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Natúr és ízesített terméket gyártat
Vajgyártást végeztet
Túrót, sajtot gyártat
Savanyított terméket gyártat
Sűrített, porított terméket gyártat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Technológiai (tejipari) műveletek
- B Technológiai anyagok, paraméterek
- B A lejátszódó folyamatok
- B Tejipari gépek és berendezések feladatai, működésük

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Gépelemek-rajz olvasása, értelmezése
- 4 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 1 Elemi szintű számítógép használat
- 4 Matematikai készségek

Személyes kompetenciák:

Terhelhetőség
Türelem

Társas kompetenciák:

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Gyakorlatias feladatértelmezés
Logikus gondolkodás

Az 54 541 01 0010 54 01 azonosító számú, Bor- és pezsgőgyártó technikus megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
1129-06	Gyártástervezés, -szervezés
1130-06	Élelmiszeripari műveletek, folyamatok
1131-06	Borászatitermék-gyártás

Az 54 541 01 0010 54 02 azonosító számú, Cukoripari technikus megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
1129-06	Gyártástervezés, -szervezés
1130-06	Élelmiszeripari műveletek, folyamatok
1132-06	Cukoriparitermék-gyártás

Az 54 541 01 0010 54 03 azonosító számú, Dohányipari technikus megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
1129-06	Gyártástervezés, -szervezés
1130-06	Élelmiszeripari műveletek, folyamatok
1133-06	Dohányiparitermék-gyártás

Az 54 541 01 0010 54 04 azonosító számú, Édesipari technikus megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
1129-06	Gyártástervezés, -szervezés
1130-06	Élelmiszeripari műveletek, folyamatok
1134-06	Édesiparitermék-gyártás

Az 54 541 01 0010 54 05 azonosító számú, Élelmiszer-higiénikus megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
1129-06	Gyártástervezés, -szervezés
1130-06	Élelmiszeripari műveletek, folyamatok
1135-06	Élelmiszeripari higiénikus tevékenység

Az 54 541 01 0010 54 06 azonosító számú, Erjedés- és üdítőitalipari technikus megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
1129-06	Gyártástervezés, -szervezés

Az 54 541 01 0010 54 06 azonosító számú, Erjedés- és üdítőitalipari technikus megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1130-06	Élelmiszeripari műveletek, folyamatok
1136-06	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártás

Az 54 541 01 0010 54 07 azonosító számú, Hús- és baromfiipari technikus megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
1129-06	Gyártástervezés, -szervezés
1130-06	Élelmiszeripari műveletek, folyamatok
1137-06	Hús- és baromfiipari termékgyártás

Az 54 541 01 0010 54 08 azonosító számú, Malom- és keveréktakarmány-ipari technikus megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
1129-06	Gyártástervezés, -szervezés
1130-06	Élelmiszeripari műveletek, folyamatok
1138-06	Malom- és keveréktakarmány-ipari termékgyártás

Az 54 541 01 0010 54 09 azonosító számú, Sütő- és cukrászipari technikus megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
1129-06	Gyártástervezés, -szervezés
1130-06	Élelmiszeripari műveletek, folyamatok
1139-06	Sütő- és cukrásziparitermék-gyártás

Az 54 541 01 0010 54 10 azonosító számú, Tartósítóiipari technikus megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
1129-06	Gyártástervezés, -szervezés
1130-06	Élelmiszeripari műveletek, folyamatok
1140-06	Tartósítóiiparitermék-gyártás

Az 54 541 01 0010 54 11 azonosító számú, Tejipari technikus megnevezésű elágazás szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
1129-06	Gyártástervezés, -szervezés
1130-06	Élelmiszeripari műveletek, folyamatok
1141-06	Tejiparitermék-gyártás

V. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén: Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén: Modulzáró vizsga eredményes letétele A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, a tisztítás, a csírátlantás elvégzése a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Tehnológiai/termelési számítások elvégzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati
Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 25%
2. feladat 75%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat elvégzése megadott anyagokból és módszerekkel, a mérési adatok dokumentálása, összesítő jelentés elkészítése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gazdálkodási, vállalkozási, kereskedelmi és marketing alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 75%
2. feladat 25%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1129-06 Gyártástervezés, -szervezés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Az élelmiszer-előállításra vonatkozó törvények és jogszabályok, tervezési, szervezési feladatok

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1130-06 Élelmiszeripari műveletek, folyamatok

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Az élelmiszeripari műveletek alkalmazása a késztermékek előállítása során

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1131-06 Borászatitermék-gyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A boripar technológiai műveleteinek ismertetésével késztermék előállítása, a hozzátartozó gépek és berendezések működése, munkavédelem és higiéniai ismeretek, környezetvédelem

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Végezze el az adott gyártástechnológiai műveletet, a hozzárendelt berendezés üzemeltetésével, illetve beszéljen a kapcsolódó minőségbiztosítási és adminisztrációs feladatokról

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	50%
2. feladat	50%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1132-06 Cukoriparitermék-gyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A cukoripar gyártástechnológiája, gépek és berendezések ismertetése, munkavédelmi és környezetvédelmi feladatok, minőségbiztosítás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Végezze el az adott gyártástechnológiai műveletet, a hozzárendelt berendezés üzemeltetésével, illetve beszéljen a kapcsolódó minőségbiztosítási és adminisztrációs feladatokról

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	50%
2. feladat	50%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1133-06 Dohányiparitermék-gyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A dohányipar gyártástechnológiája, annak gépei és berendezései, munka- és környezetvédelem, illetve minőségbiztosítás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Végezze el az adott dohánytermék előállításának technológiai műveletét, a kiválasztott berendezés üzemeltetésével

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 50%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1134-06 Édesiparitermék-gyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Egy adott édesipari tevékenység bemutatása a hozzá tartozó gépek és berendezések működésének jellemzésével, valamint a kapcsolódó munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek bemutatásával

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Készítsen egy adott édesipari terméket, a termék előállításához szükséges berendezés üzemeltetésével

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 50%

10. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1135-06 Élelmiszeripari higiénikus tevékenység

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Mutassa be egy élelmiszer-ipari üzem adott technológiai lépéséhez kapcsolódó vizsgálati módszereket

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Végezze el egy adott élelmiszer-ipari termék minőség-ellenőrzését, a lehetséges laboratóriumi mérések adminisztrálását és értékelését

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- | | |
|------------|-----|
| 1. feladat | 50% |
| 2. feladat | 50% |

11. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1136-06 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Erjedés-/üdítőital-ipari tevékenység bemutatása a hozzá tartozó gépek és berendezések működésének jellemzésével, valamint a kapcsolódó munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek bemutatásával

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Végezze el az adott késztermék gyártását, gyártásközi ellenőrzését és a kiválasztott berendezés üzemeltetését

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- | | |
|------------|-----|
| 1. feladat | 50% |
| 2. feladat | 50% |

12. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1137-06 Hús- és baromfiiparitermék-gyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Egy adott hús-/baromfiipari tevékenység bemutatása a hozzá tartozó gépek és berendezések működésének jellemzésével, valamint a kapcsolódó munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek bemutatásával

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Végezze el az adott gyártástechnológiai műveletet a hús és baromfiipar elsődleges/másodlagos feldolgozása során, az adott berendezés alkalmazásával

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	50%
2. feladat	50%

13. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1138-06 Malom- és keveréktakarmány-ipari termékgyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Egy adott malom- és keveréktakarmány-ipari tevékenység bemutatása a hozzá tartozó gépek és berendezések működésének jellemzésével, valamint a kapcsolódó munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek bemutatásával

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Lássa el az üzemelő malom egy munkaterületének feladatát, üzemeltesse a berendezést és beszéljen a munkavédelmi és minőségbiztosítási előírásokról

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	50%
2. feladat	50%

14. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1139-06 Sütő- és cukrásziparitermék-gyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Sütő- és cukrászipari késztermék előállítás, az alkalmazott műveletek és berendezések bemutatása, minőségbiztosítás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Készítsen el egy adott sütő- illetve cukrászipari terméket a berendezések működtetésével, minősítse a készterméket

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	50%
2. feladat	50%

15. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1140-06 Tartósítóiparitermék-gyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A tartósítóipari késztermékek előállítására, az alkalmazott berendezések ismertetése, munkavédelmi és higiéniai feladatok

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Készítsen el egy adott tartósítóipari terméket, üzemeltesse a technológiai művelethez szükséges berendezést, és ismertesse a munkavédelmi előírásait

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- | | |
|------------|-----|
| 1. feladat | 50% |
| 2. feladat | 50% |

16. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1141-06 Tejiparitermék-gyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Egy adott tejipari tevékenység bemutatása a hozzá tartozó gépek és berendezések működésének jellemzésével, valamint a kapcsolódó munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek bemutatásával

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Végezze el az adott tejipari termék előállítását, a termék gyártásközi ellenőrzését

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- | | |
|------------|-----|
| 1. feladat | 50% |
| 2. feladat | 50% |

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

Az 54 541 01 0010 54 01 azonosító számú, Bor- és pezsgőgyártó technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- | | |
|----------------|----|
| 1. vizsgarész: | 10 |
| 2. vizsgarész: | 5 |
| 3. vizsgarész: | 5 |
| 4. vizsgarész: | 10 |
| 5. vizsgarész: | 20 |
| 6. vizsgarész: | 50 |

Az 54 541 01 0010 54 02 azonosító számú, Cukoripari technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész:	10
2. vizsgarész:	5
3. vizsgarész:	5
4. vizsgarész:	10
5. vizsgarész:	20
7. vizsgarész:	50

Az 54 541 01 0010 54 03 azonosító számú, Dohányipari technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész:	10
2. vizsgarész:	5
3. vizsgarész:	5
4. vizsgarész:	10
5. vizsgarész:	20
8. vizsgarész:	50

Az 54 541 01 0010 54 04 azonosító számú, Édesipari technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész:	10
2. vizsgarész:	5
3. vizsgarész:	5
4. vizsgarész:	10
5. vizsgarész:	20
9. vizsgarész:	50

Az 54 541 01 0010 54 05 azonosító számú, Élelmiszer-higiénikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész:	10
2. vizsgarész:	5
3. vizsgarész:	5
4. vizsgarész:	10
5. vizsgarész:	20
10. vizsgarész:	50

Az 54 541 01 0010 54 06 azonosító számú, Erjedés- és üdítőitalipari technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész:	10
2. vizsgarész:	5
3. vizsgarész:	5
4. vizsgarész:	10
5. vizsgarész:	20
11. vizsgarész:	50

Az 54 541 01 0010 54 07 azonosító számú, Hús- és baromfiipari technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész:	10
2. vizsgarész:	5

3. vizsgarész:	5
4. vizsgarész:	10
5. vizsgarész:	20
12. vizsgarész:	50

Az 54 541 01 0010 54 08 azonosító számú, Malom- és keveréktakarmány-ipari technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész:	10
2. vizsgarész:	5
3. vizsgarész:	5
4. vizsgarész:	10
5. vizsgarész:	20
13. vizsgarész:	50

Az 54 541 01 0010 54 09 azonosító számú, Sütő- és cukrászipari technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész:	10
2. vizsgarész:	5
3. vizsgarész:	5
4. vizsgarész:	10
5. vizsgarész:	20
14. vizsgarész:	50

Az 54 541 01 0010 54 10 azonosító számú, Tartósítóiipari technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész:	10
2. vizsgarész:	5
3. vizsgarész:	5
4. vizsgarész:	10
5. vizsgarész:	20
15. vizsgarész:	50

Az 54 541 01 0010 54 11 azonosító számú, Tejipari technikus megnevezésű elágazáshoz rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész:	10
2. vizsgarész:	5
3. vizsgarész:	5
4. vizsgarész:	10
5. vizsgarész:	20
16. vizsgarész:	50

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei:

A szakképesítéshez, szakképesítés-elágazáshoz rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése. Az élelmiszeripari alapismeretek érettségi vizsga legalább középszinten történő teljesítése esetén a 1130-06 számú követelménymodulhoz tartozó vizsgarész teljesítése 100%-osnak tekintendő. Mentésül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri. Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai

vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani.

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai:

-

**VI.
ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK**

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Bor- és pezsgőgyártó technikus	Cukoripari technikus	Dohányipari technikus	Édesipari technikus	Élelmiszer-higiénikus	Erjedés- és üdítőitalipari technikus	Hús- és baromfiipari technikus	Malom- és keveréktakarmány-ipari technikus	Sütő- és cukrászipari technikus	Tartósítóiipari technikus	Tejipari technikus
Szőlő feldolgozó gépek	X										
Erjesztő és tároló tartályok	X										
Szűrő berendezések	X										
Mosó berendezések	X										
Mérőeszközök	X										
Szeparátorok	X										
Szűrőberendezések	X										
Palackozógép	X										
Dugózógép	X										
Cimkézőgép	X										
Fémipari kéziszerszámok, kisgépek	X	X	X	X		X	X	X			
Szerelőszerszámok	X	X	X	X		X	X	X			
Mérőeszközök	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
Répaelőkészítés gépei, berendezései		X									
Lényérés gépei, berendezései		X									
Létisztítás gépi berendezései		X									
Melegítés és bepárlás berendezései		X									
Kristályosítás berendezései		X									
Centrifugák		X									
Cukorkezelés berendezései		X									
Anyagmozgató gépek, berendezések			X							X	X
Fermentáló berendezések			X								
Szárító berendezések			X								

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Bor- és pezsgőgyártó technikus	Cukoripari technikus	Dohányipari technikus	Édesipari technikus	Élelmiszer-higiénikus	Erjedés- és üdítőitalipari technikus	Hús- és baromfiipari technikus	Malom- és keveréktakarmány-ipari technikus	Sütő- és cukrászipari technikus	Tartósítóiipari technikus	Tejipari technikus
Dohányfeldolgozás gépei, berendezései			X								
Csomagológépek			X	X						X	X
Tisztító-, válogató gépek				X						X	
Aprítógépek				X						X	
Prések				X			X				
Keverő- és egyneműsítő gépek				X							
Oldó- és főzőberendezések				X							
Pörköelő berendezések				X							
Sütő berendezések				X				X			
Formázó berendezések				X							
Bevonatképző berendezések				X							
Mikrobiológiai laboratórium					X						
Üdítőital-gyártás és kiserelés gépei, berendezései						X					
Ecet-, likőr-, keményítő- és sütőélesztő-gyártás berendezései						X					
Maláta- és sörgyártás gépei, berendezései						X					
Szesz- és pálinkagyártás berendezései						X					
Baromfiipari állatvágás gépei, berendezései							X				
Húsipari állatvágás gépei, berendezései							X				
Húsfeldolgozó alapgépek, keverő- és töltőgépek							X				
Hőkezelő berendezések							X			X	X
Speciális feldolgozó berendezések							X			X	X
Anyag-mintavételi eszközök								X			
Malomipari speciális kéziszerszámok								X			
Hántológépek								X			
Hengerszék								X			
Örlőberendezések								X			
Darálók								X			
Adagoló- és keverő berendezések								X			

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Bor- és pezsgőgyártó technikus	Cukoripari technikus	Dohányipari technikus	Édesipari technikus	Élelmiszer-higiénikus	Erjedés- és üdítőitalipari technikus	Hús- és baromfiipari technikus	Malom- és keveréktakarmány-ipari technikus	Sütő- és cukrászipari technikus	Tartósítóiipari technikus	Tejipari technikus
Tésztakészítő berendezések									X		
Cukrászipari kéziszerszámok									X		
Speciális cukrászipari felszerelések, berendezések									X		
Tejkezelés eszközei, gépei											X
Pasztöröztött tejféleségek gyártóeszközei, berendezései											X
Vajgyártás eszközei, berendezései											X
Sajtgyártás eszközei, berendezései											X
Fagylaltgyártás gépei, berendezései											X
Egyéni védőeszközök	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Környezetvédelmi eszközök, berendezések	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X