

A 19. 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: 50%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50%
- 2.8. Szintvizsga: -
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
5 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 70 óra, a 10. évfolyamot követően 105 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 munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
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 élelmiszer-ipari 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.

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
- adminisztrációs munkát végezni
- a vizsgált mintát a kapott eredmények alapján minősíteni

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	31 541 03	Élelmiszeripari laboráns	részsakképesítés

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.	10891-12	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás
4.4.	10894-12	Élelmiszeripari műveletek és gépek
4.5.	10895-12	Általános élelmiszeripari technológiák
4.6.	10892-12	Élelmiszeranalitika
4.7.	10893-12	Élelmiszeranalitikai vizsgálatok
4.8.	10890-12	Élelmiszeripari vállalkozások
4.9.	11498-12	Foglalkoztatás I (érettségire épülő képzések esetén)
4.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.11.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

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.	-	-	-

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A.) 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 fejezetben megadott Élelmiszeranalitikai vizsgálatok valamint a szakmai számítások modulra épül. A jelölt a feladat megoldása során élelmiszervizsgálati útmutatót, táblázatokat alkalmazhat.

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

B.) A vizsgafeladat megnevezése: Vizsgálati eredmények dokumentálása, a kapott eredmények alapján a vizsgált élelmiszer minősítése.

A vizsgafeladat ismertetése: A gyakorlati vizsgán a jelölt az elvégzett élelmiszeranalitikai feladathoz szükséges mérési adatokat, számításokat, valamint a vizsgálat eredményété jegyzőkönyvben rögzíti. A gyakorlati vizsgafeladat a 4. Szakmai követelmények fejezetben megadott Élelmiszeranalitikai vizsgálatok valamint a szakmai számítások modulra épül.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszeranalitika, élelmiszeripari műveletek és gépek

A vizsgafeladat ismertetése: Az írásbeli vizsgafeladat komplex, élelmiszeranalitikai ismereteket tartalmaz 70%-ban, élelmiszeripari műveletek és gépeket 20%-ban, valamint munka-, tűz- és környezetvédelmi ismereteket 10%-ban.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszeranalitika, Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli központilag összeállított vizsga kérdései a 4. Szakmai követelmények fejezetben megadott élelmiszeranalitikai ismereteket tartalmaz 60%-ban, valamint mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítást 40%-ban.

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

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

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 az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában

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 és mikrobiológiai laboratórium
6.4.	Egyéni védőeszközök
6.5.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
6.6.	Vegyifülke, elszívó berendezés
6.7.	Műszeres analitika eszközei, berendezései, műszerei
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.	Sterilizáló berendezések
6.13.	Mikroszkóp
6.14.	Mérőeszközök
6.15.	Analitikai és mikrobiológiai laboratórium

7. EGYEBEK