



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

52 6222 14 ÉLELMISZERMINŐSÍTŐ TECHNIKUS

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

FOOD QUALITY ASSESSOR TECHNICIAN
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- az élelmiszer-analitikai vizsgálatokhoz szükséges alapvető vegyszereket (oldatok) elkészíteni, a bonyolult összetételű vegyszereket, reagenseket recept szerinti összeállítani;
- az élelmiszer-analitikai és az élelmiszer-mikrobiológiai laboratórium alapvető eszközeit és műszereit rutinszerűen előkészíteni és használni;
- az előírt vizsgálatokhoz szükséges összetettebb felépítésű műszereket műszerleírások alapján használni;
- az élelmiszer-ipari nyers-, és adalékanyagok, valamint köztes és végtermékek, illetve csomagolóanyagok analitikai vizsgálatát és minősítését a vonatkozó módszerleírások (Magyar Élelmiszerkönyv) segítségével elvégezni;
- az előírt gravimetriás, térfogat, optikai, elektrokémiai, kromatográfiai, rheológiai, valamint mikrobiológiai vizsgálatokat elvégezni, a mérési adatokat számítógépen feldolgozni, a mérési eredményeket kiszámítani és értékelni, a vizsgált mintát véleményezni, minősíteni;
- a széleskörű élelmiszer-technológiai ismereteket alkalmazni;
- a minőségügyi ismeretek, jogszabályok, az engedélyezési eljárások, a vállalkozások minőségügyi tevékenységének (minőség-ellenőrzés, szabályozás, biztosítás) gyakorlatát alkalmazni;
- a szövegszerkesztő, táblázatkezelő rendszereket használni;
- környezetvédelmi feladatokat ellátni;
- minőségügyi felülvizsgálatot előkészíteni, minőségdokumentációkat és bizonylatokat készíteni, a minőségbiztosítási rendszerek előírásainak ismeretében (ISO, CEN, TQM, HACCP, Magyar Élelmiszerkönyv);
- nyersanyagokat, segédanyagokat és késztermékeket minősíteni;
- a gazdasági, jogi, vezetési ismereteket alkalmazni;
- az élelmiszerek érzékszervi vizsgálatát elvégezni (pontozásos bírálat, minősítés, kedveltségi vizsgálatok, bírálók kiválasztása);
- élelmiszer-ipari mikrobiológiai és higiéniai feladatokat elvégezni (mikrobiológiai vizsgálatok, élelmiszerhigiéniai, közegészségügyi előírások, higiéniai terv készítése);
- idegen nyelvű egyszerű szakmai szöveget fordítani, szakirodalmat használni;
- a munka- és környezetvédelmi törvényeket, törvényes rendelkezéseket, előírásokat, szabályokat betartani és betartatni, a HACCP-rendszer alkalmazásával kapcsolatos feladatokat ellátni.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

3113 Élelmiszer-ipari technikus

(*) Megjegyzések:

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják:

„93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications” (93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átlát-hatóságáról), „Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates” (96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Állásfoglalás a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról), „Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers” (2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanulók, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közösségen belüli mobilitására).

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknél az FVM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság.</p>																										
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 52 középiskola utolsó évfolyamának elvégzéséhez vagy érettségi vizsgához kötött szakképesítések, amelyek jellemzően szellemi tevékenység ellátására jogosítanak</p> <p>ISCED97 kód: 4CV</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Ötfokú:</td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 5%;">jeles</td> <td style="width: 75%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> <td>jó</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>3</td> <td>közepes</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>2</td> <td>elégséges</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>elégtelen</td> <td></td> </tr> </table> <p>A szakképzés befejezése után szakmai vizsga A szakmai vizsga részei: - Szakmai elmélet - Szakmai gyakorlat</p> <p>Az eredményes szakmai vizsgához szakmai elméletből és szakmai gyakorlatból az elégséges osztályzatot el kell érni.</p>	Ötfokú:	5	jeles			4	jó			3	közepes			2	elégséges			1	elégtelen							
Ötfokú:	5	jeles																									
	4	jó																									
	3	közepes																									
	2	elégséges																									
	1	elégtelen																									
<p>A bizonyítvány sorozatjele:</p> <p>PT K</p> <p>sorszám:</p> <p>123456</p> <p>A bizonyítvány kiállításának időpontja:</p> <p>2023.09.14</p>	<p>Szakmai elméleti és gyakorlati tantárgyak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <p>1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Komplex (élelmiszer-minősítés, élelmiszer-minőségügyi ismeretek, élelmiszer-kémia, táplálkozás-élettan)</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Írásbeli vizsga érdemjegye</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Élelmiszer-minősítés</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Élelmiszer minőségügyi ismeretek,</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Élelmiszer-ipari anyagok, készítmények és minőségi követelményeik</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Munka-, tűz- és környezetvédelmi ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai elmélet osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A gyakorlati vizsga tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Élelmiszer-minősítés gyakorlat</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai gyakorlat osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Komplex (élelmiszer-minősítés, élelmiszer-minőségügyi ismeretek, élelmiszer-kémia, táplálkozás-élettan)	5	Írásbeli vizsga érdemjegye	5	A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Élelmiszer-minősítés	5	Élelmiszer minőségügyi ismeretek,	5	Élelmiszer-ipari anyagok, készítmények és minőségi követelményeik	5	Munka-, tűz- és környezetvédelmi ismeretek	5	Szakmai elmélet osztályzata	5	2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése		A gyakorlati vizsga tantárgyai		Élelmiszer-minősítés gyakorlat	5	Szakmai gyakorlat osztályzata	5
Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai																											
Komplex (élelmiszer-minősítés, élelmiszer-minőségügyi ismeretek, élelmiszer-kémia, táplálkozás-élettan)	5																										
Írásbeli vizsga érdemjegye	5																										
A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai																											
Élelmiszer-minősítés	5																										
Élelmiszer minőségügyi ismeretek,	5																										
Élelmiszer-ipari anyagok, készítmények és minőségi követelményeik	5																										
Munka-, tűz- és környezetvédelmi ismeretek	5																										
Szakmai elmélet osztályzata	5																										
2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése																											
A gyakorlati vizsga tantárgyai																											
Élelmiszer-minősítés gyakorlat	5																										
Szakmai gyakorlat osztályzata	5																										
<p>Tovább lépés az oktatás/képzés következő szintjére</p> <p>felsőfokú oktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																										
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ (akkreditált program lajstromszáma)</p>																											
<p>Jogi alap</p> <p>1993. évi LXXVI. törvény a szakképzésről, 27/2001. (VII. 27.) OM rendelet az Országos Képzési Jegyzékről szóló 7/1993. (XII. 30.) MüM rendelet módosításáról, 26/2001. (VII. 27.) OM rendelet a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről, 64/1994. (XII. 15.) FM rendelet a szakmai követelmények kiadásáról.</p>																											

6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

A szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékában %	Időtartam (órák/hetek/hónapok/évek)
Iskolai/képző központ alapú	Elmélet: 35 % Gyakorlat: 65 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		2 év

Belépési követelmények:

- érettségi vizsga

További információk:

KÖTELEZŐ SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGYAK

Szakmai idegen nyelv	100 óra
Élelmiszer-minősítés	100 óra
Élelmiszer-minőségügyi ismeretek	100 óra
Élelmiszer kémia, táplálkozás-élettan	100 óra
Élelmiszer-ipari anyagok és készítmények minőségi követelményei	100 óra
Munkabiztonság és környezetvédelem	100 óra
Európai uniós ismeretek	100 óra

KÖTELEZŐ SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGYAK

Élelmiszer-minősítő gyakorlat	100 óra
-------------------------------	---------

További információ (beleértve a nemzeti minősítési módszer leírását):

A minősítő rendszer alapja az egységes szempontok és felépítés szerint összeállított, jogszabályban kiadott szakmai és vizsgakövetelmény, amely tartalmazza a következőket:

- a szakképesítés OKJ-ben szereplő azonosító számát, megnevezését és a hozzárendelt FEOR számot,
- a képzés megkezdéséhez szükséges iskolai és szakmai előképzettséget, a pályaalakmassági, illetve szakmai alkalmassági követelményeket, valamint az előírt gyakorlatot,
- a szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb foglalkozást, tevékenységet, valamint a munkaterület rövid leírását, a rokon szakképesítések felsorolását,
- a szakképesítés megszerzéséhez szükséges képzés időtartamát, a maximális óraszámot, az elméleti és gyakorlati képzési idő arányát, szakképző iskolában a szakképzési évfolyamok számát, a szakmai alapképzés időtartamát, a gyakorlati képzés eredményességét mérő szintvizsga szervezésének lehetőségét,
- a szakképesítés szakmai követelményeit,
- a szakmai vizsgáztatással kapcsolatos követelményeket.

A szakmai és vizsgakövetelményt az Országos Képzési Jegyzék szakmacsoportos bizottságai és az Országos Szakképzési Tanács minősíti, melyet követően jogszabályban kerül kiadásra.

A szakmai és vizsgakövetelmények elérhetősége: <http://www.nive.hu>

Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kitöltési útmutató alapján került elkészítésre.

Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2023.09.14

P. H.