

**1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)**

5 0721 05 03 Élelmiszer-ellenőrzési technikus

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)

Food inspection technician

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

- az élelmiszeripari nyers- és adalékanyagok, félkész- és késztermékek és csomagoló anyagaik, vagy az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő eszközök, anyagok analitikai, mikrobiológiai, érzékszervi vizsgálatára és minősítésére vonatkozó mérési eljárások segítségével elvégzi az előírt vizsgálatokat;
- az adatok feldolgozására, értékelésére, valamint az eredmények alapján a vizsgálati minták minősítését végezni;
- az elvégzett vizsgálatok alapján az élelmiszerekben esetlegesen található kórokozókat, vegyi anyagokat, beleértve a növényvédőszer és állatgyógyyszer maradványokat, az adalékanyagokat, az elszennyeződött környezetből bekerülő káros anyagokat kimutatni, szükség esetén emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősíteni;
- a legújabb fejlesztési irányokat követni, s a saját munkájába áttemelni;
- munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások szerint végezni, és gondoskodni azokat betartatásáról;
- élelmiszerellenőrzési feladatokhoz kapcsolódó mintavételi, valamint mintaelőkészítési, részminták képzési folyamatokat végezni/végeztetni;
- a mikroorganizmusok meghatározására, azonosítására vonatkozó vizsgálatokat előkészíteni és elvégezni;
- vizsgálati programot készíteni az élelmiszervizsgálati laboratórium különböző feladataira;
- vizsgálati jegyzőkönyveket készíteni az élelmiszervizsgálatok eredményeinek dokumentálására;
- megtervezi a laboratórium működéséhez az eszköz- és vegyszerigényt;
- ellenőrzési programot/tervet állít össze az üzemi, technológiai folyamatok ellenőrzésére.

4. AZ OKLEVÉL TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

3113 Élelmiszer-ipari technikus

(*) Megjegyzések:

¹ Eredeti nyelven. | ² A megnevezés fordítása tájékoztató jellegű. | ³ Szükség esetén kitöltendő. Az oklevél-kiegészítő és a szakmai bizonyítvány-kiegészítő további információkat nyújt a végzettségről, és önmagában nem rendelkezik jogi státusszal. A formátum a készségekre és képezésekre vonatkozó jobb szolgáltatások nyújtásának közös keretéről (Europass) szóló Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/646 (2018. április 18.) határozatán és a 2241/2004 / EK határozat hatályon kívül helyezéséről szóló dokumentumon alapul.

©Európai Unió, 2002-2020 | europass.cedefop.europa.eu ©

5. AZ OKLEVÉL HIVATALOS ALAPJA

<p>Az oklevelet kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>Az oklevél elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>																		
<p>Az oklevél szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>MKKR szint: 5</p> <p>EKKR szint: 5</p> <p>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 6</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p> <p>Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése, vagy a beszámított előzetes tudás már magába foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. A szakmai vizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése. Amennyiben ágazati alapvizsgát kell tennie a hallgatónak, akkor az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal szükséges beszámítani: A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: 10%, Szakmai vizsga: 90%</p>																		
<p>Az oklevél sorozatjele: CXK A</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>Az oklevél kiállításának időpontja: 2023.12.07</p>	<p>Az ágazati alapvizsga és a szakmai vizsga elméleti és gyakorlati tantárgyainak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Szakmai vizsga</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">központi interaktív</td> </tr> <tr> <td>Élelmiszervizsgálati ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">projektfeladat</td> </tr> <tr> <td>Élelmiszervizsgálatok és az eredmények dokumentálása</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> <tr> <td>A szakmai vizsga eredménye százalékban</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td>A szakmai vizsga eredménye osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette		Szakmai vizsga		központi interaktív		Élelmiszervizsgálati ismeretek	5	projektfeladat		Élelmiszervizsgálatok és az eredmények dokumentálása	5			A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%	A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5
Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette																			
Szakmai vizsga																			
központi interaktív																			
Élelmiszervizsgálati ismeretek	5																		
projektfeladat																			
Élelmiszervizsgálatok és az eredmények dokumentálása	5																		
A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%																		
A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5																		
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																		
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p>																			
<p>Jogi alap</p> <p>12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról, 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről.</p>																			

6. AZ OKLEVÉL MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

Az ágazati alapképzés és a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program óraszám megoszlása
Teljes képzési idő	2129 óra

Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
- Iskolai előképzettség: Érettségire épülő szakmai oktatás esetén: érettségi végzettség
- Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

További információk:

SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

	ÓRASZÁMOK
Élelmiszervizsgálat	12 óra
Alapozó gyakorlatok	12 óra
Munkavédelem és higiénia	12 óra
Álágazati specializáció	12 óra
Élelmiszer-analitika	12 óra
Érzékszervi vizsgálatok	12 óra
Élelmiszer-mikrobiológia	12 óra
Élelmiszeripari technológiák	12 óra
Minőség-ellenőrzés	12 óra

SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

	ÓRASZÁMOK
Munkavállalói ismeretek	12 óra
Munkavállalói idegen nyelv	12 óra
Élelmiszerismeret	12 óra
Műszaki alapismeretek	12 óra
Munkavédelem és higiénia	12 óra
Élelmiszer-analitika	12 óra
Érzékszervi vizsgálatok	12 óra
Élelmiszer-mikrobiológia	12 óra
Élelmiszeripari technológiák	12 óra
Portfólió	12 óra
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	12 óra
Minőségbiztosítás	12 óra
Minőség-ellenőrzés	12 óra

Egybefüggő szakmai gyakorlat 160 óra

Összesen 424 óra

A Képzési és Kimeneti Követelmények és a Programtervek elérhetősége: <https://ikk.hu>

Jelen oklevél-kiegészítő A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet alapján került kidolgozásra.

Nemzeti Referencia Pont: Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal: <https://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2023.12.07

P. H.