

**07212005 számú Élelmiszeripari gyártáselőkészítő megnevezésű  
szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó  
programkövetelmény**

**1. A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés**

- 1.1 Megnevezése: élelmiszeripari gyártáselőkészítő
- 1.2 Ágazat megnevezése: élelmiszeripar
- 1.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 0721 élelmiszer gyártás

**2. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés**

- 2.1 Megnevezése: élelmiszeripari gyártáselőkészítő
- 2.2 Szintjének besorolása
  - 2.2.1 Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 2
  - 2.2.2 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 2
  - 2.2.3 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

**3. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:**

- 3.1 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.

**4. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:**

A képzés olyan általános és széleskörű tudás és képesség megszerzését biztosítja, ami szükséges és hasznos minden élelmiszeripari ágazati szakmában. Az képzés végén a résztvevők rálátnak az élelmiszeripari ágazat legfontosabb műveleteire.

Irányítással élelmiszerfeldolgozási alpműveletek elvégzésénél közreműködik, alapanyagokat, félkész és késztermékeket mozgat. Anyagokat és eszközöket előkészít, higiéniai feladatokat végez.

Ismeri és betartja a munkahelyi tűz-, munka-, és környezetvédelmi szabályokat. Ismeri és betartja a személyi- és az élelmiszer-előállítás higiéniai követelményeit.

**5. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása:**

- 5.1 Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll: -
- 5.1.1 Az oltalom típusának megjelölése: -
- 5.1.2 Nyilvántartó hatóság: -
- 5.1.3 Azonosító vagy nyilvántartásba vételi száma: -

**6. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés megkezdéséhez szükséges bemeneti feltételek:**

- 6.1 Iskolai előképzettség: iskolai előképzettséghez nem kötött, az általános iskola nyolcnál kevesebb elvégzett évfolyama
- 6.2 Szakmai előképzettség: nem szükséges
- 6.3 Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges
- 6.4 Szakmai gyakorlat területe és időtartama: --

**7. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés elvégzéséhez szükséges foglalkozások minimális és maximális óraszám (Amennyiben a programkövetelmény modulszerű felépítésű, a minimális óraszám a modulonként meghatározott minimális, a maximális óraszám a modulonként meghatározott maximális óraszámok összege):**

- 7.1 Minimális óraszám: 150
- 7.2 Maximális óraszám: 200

**8. A szakmai követelmények leírása:**

- 8.1 Nem modulszerű felépítés esetén:

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Csoportokba rendezi az élelmiszeripari nyersanyagokat.	Alap szinten ismeri az élelmiszeripar növényi és állati eredetű nyersanyagait.	A munkavégzése során törekszik a pontosságra, szakszerűsége.	Irányítás mellett végzi munkáját. Felelősséget vállal saját munkájáért.
2	Munkáját a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartásával végzi.	Alap szinten ismeri a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályokat.		
3	Élelmiszeripari alapműveleteket végez.	Alap szinten ismeri a tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, csomagolás, hőkezelés műveleteit.		Magára nézve kötelezőnek tartja a munka-, tűzvédelmi és

4	Kiválasztja az élelmiszeripari munkavégzéshez szükséges anyagokat.	Ismeri az alapvető anyagokat.		higiéniai előírásokat.
5	Alapvető ágazati méréseket végez.	Ismeri a tömeg, hosszúság, térfogat, hőmérséklet, sűrűség fogalmát, mértékegységeit, mérésének módját és mérőeszközeit.		Felelősséget vállal saját munkájáért.
8	Az élelmiszeripari termékek előállításához szükséges eszközöket, anyagokat kiválasztja, előkészíti.	Alapszinten ismeri a termékek előállításához szükséges anyagokat, eszközöket.		

8.2 A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban: igen/nem

**9. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés társadalmi-gazdasági hasznosíthatóságának bemutatása (munkaerő-piaci relevanciája):**

Az élelmiszeriparban szükség van olyan alapvető ismeretekkel rendelkező munkaerőre, akik rendelkeznek az élelmiszeripari ágak alapismereteivel, felismerik a nyersanyagokat, ismerik a higiéniai előírásokat, és az egyes részfolyamatokban segítőként részt tudnak venni.

**10. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:**

10.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek:

10.2 Írásbeli vizsga

10.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: -

10.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: -

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: - perc

10.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: - %

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:--

10.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább - át elérte.

### 10.3 Projektfeladat

10.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: közreműködés élelmiszeripari termék-előállításban

10.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

Élelmiszeripari alpműveletet végez, melynek során:

- |   |     |
|---|-----|
| - a termékek előállításához szükséges anyagokat kiválasztja,            | 15% |
| - a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet mér    | 15% |
| - anyagokat, eszközöket előkészít                                       | 10% |
| - meghatározott munkaműveleteket hajt végre                             | 20% |
| - anyagokat, termékeket szakszerűen mozgat,                             | 20% |
| - betartja a higiéniai munkavédelmi és minőségbiztosítási előírásokról. | 20% |

A vizsgaszervező – saját lehetőségeinek figyelembevételével - a fenti tevékenységek végrehajtását biztosítja.

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

10.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 100 %

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- |   |     |
|---|-----|
| - a termékek előállításához szükséges anyagokat kiválasztja,            | 15% |
| - a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet mér    | 15% |
| - anyagokat, eszközöket előkészít                                       | 10% |
| - meghatározott munkaműveleteket hajt végre                             | 20% |
| - anyagokat, termékeket szakszerűen mozgat,                             | 20% |
| - betartja a higiéniai munkavédelmi és minőségbiztosítási előírásokról. | 20% |

10.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte.

10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A vizsga során biztosítani kell olyan személy jelenlétét, aki a vizsgán használt technikai eszközök üzemelését biztosítja.

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- alapvető mérő eszközök
- alapvető élelmiszeripari gépek (nyersanyag-tárolók, osztályozó-, tisztító-, aprító-, keverő-, töltő-, csomagoló-, termikus gépek)
- munkavédelmi eszközök
- anyagmozgató eszközök

10.6 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: --

10.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: ----

10.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: --

**11. A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek**