



ÉLELMISZER- MINŐSÍTŐ TECHNIKUS

SZAKMAISMERTETŐ INFORMÁCIÓS MAPPA

Humánerőforrás-fejlesztési Operatív Program
(HEFOP) 1.2 intézkedés

„Az Állami Foglalkoztatási Szolgálat fejlesztése”



ÉLELMISZER-MINŐSÍTŐ TECHNIKUS

Feladatok és tevékenységek

Az élelmezés a világ egyik legégetőbb kérdésköre, annak ellenére, hogy az emberiség megfelelő mennyiségű élelmet képes előállítani. Az élelmiszer nagyon sokszor nem jut el azokhoz a milliókhoz, akiknek szükségük lenne rá. A fogyasztói társadalmakban termelt és előállított élelmiszerekkel szemben eközben folyamatosan nő az ellenőrzés és a megbízhatóság iránti igény. Számtalanszor hallhatjuk, hogy az élelmiszerek szavatossági ideje mennyire fontos és sokszor még nagy áruházakban vagy bevásárló központokban is előfordul, hogy az akciós vagy leárazott termékek között lejárt szavatosságú árut is találunk. Az Európai Unió országai, így hazánk is igen szigorú szabályok szerint minősíti az élelmiszer előállításához szükséges alapanyagokat, a gyártási tevékenységet. Az élelmiszereken meghatározott szabvány szerint kell feltüntetni az információkat, a leírásnak tartalmaznia kell a tartósító- színezőanyagok megnevezését vagy betűjelét. Mind a gyártóknak, mind a felhasználóknak közös érdeke, hogy az élelmiszerek ne tartalmazzanak károsító anyagokat, pusztán a figyelemfelhívás kedvéért. Mindkét félnek törekednie kell arra, hogy minél egészségesebb táplálkozási szokások alakuljanak ki a magyar társadalomban is és ehhez járulhat hozzá munkájával az élelmiszer-minősítő technikus is.

Melyek a jellemző feladatok, tevékenységek ebben a szakmában?

Az élelmiszer-minősítő technikus az élelmiszergyártásban felhasznált nyers és adalékanyagok minősítését végzi, valamint az élelmiszerek csomagoló anyagainak ellenőrzésével foglalkozik. Feladatai során meghatározott szabványok alapján végez vizsgálatokat.

Emellett az élelmiszer analitikus által végzett vizsgálatok számszerű adatainak értékelése alapján, minősíti a terméket. Munkájához elengedhetetlen, hogy az adott élelmiszer alapanyagra, adalékra vagy a késztermékre vonatkozóan ismerje azok fizikai jellemzőit,

például tömeg, térfogat, hőmérséklet, sűrűség, stb. Minősítés során elemzi a tömeg szerinti analízishez kapcsolódó fizikai és kémiai számítások eredményeit. Feladata az érzékszervi vizsgálatok, bírálatok elvégzése, a tapasztalatok értékelése, amelyet az élelmiszerminősítésben folyamatosan alkalmaz. A technológiához kapcsolódóan méri, elemzi és minősíti a kedvezőtlen folyamatok, például a romlás megakadályozását. A minősítésnek jelentős szerepe van a táplálkozásban, így figyelemmel kíséri a különleges táplálkozási igényeket kielégítő új termékek bevezetését, részt vesz a minősítési folyamatban már a kísérleti fázisban is. A minősítésében jelentős szempont az élelmiszerek élvezeti értékét adó tényezők, például a fűszerek, színezőanyagok mennyiségi aránya.

Milyen anyagokkal, eszközökkel kell dolgoznia?

Az élelmiszer-minősítő technikus az élelmiszergyártás bármely területén dolgozhat, így sokféle alap- és kiegészítő anyaggal kerül kapcsolatba. Más tevékenységet jelent a húsból készített élelmiszerek minősítése, mint a malomiparban végzett tevékenység. Az anyagok egyik része természetes alapanyagoknak minősíthető, míg a másik része vegyi, kémiai összetételű. Munkája során használja az élelmiszer könyvet, valamint az adott termékre vonatkozó módszertani és minőségbiztosítási előírásokat, különösen az Európai Unió szabványokat.

Használ mérőeszközöket, hő-, szín-, anyagállapot (konzisztencia) mérőt. Műszeres méréseket végez a koffein tartalomra vonatkozóan, például spektrofotometria, kimutat réz, ólomkoncentráció szintet. Használ automata-elemzőket is. Számítógép segítségével végzi a dokumentálást és a minősítést.

Hol végzi a munkáját?

Munkáját laboratóriumban végzi, amely megköveteli a tisztaságot és a rendet. Az élelmiszer-minősítő technikus dolgozhat élelmiszer termelői minőségellenőrző laboratóriumban, itt egyszerű eszközök mellett speciális műszerek is rendelkezésre állhatnak. A laboratóriumok jellegük szerint lehetnek még hatósági minőségellenőrző, illetve akkreditált laboratóriumok. Ez utóbbiak tanúsítványát fogadják el nemzetközi szinten.

Munkája során kikkel kerül kapcsolatba, kikkel van dolga?

Kiseb laboratóriumokban dolgozó technikusok kevesebb munkatárssal tartanak kapcsolatot, pl. laboránssal, élelmiszervegyésszel és a termelést irányító szakemberrel. Az akkreditált laboratóriumokban munkaköri leírás szerint működnek, itt szoros kapcsolatba kerülhet vegyészlaboránssal, vegyészmérnök-asszisztenssel, vegyipari minősítési biztosítási technikussal és élelmiszeralitikus technikus munkatárssal is.

A laboratóriumi munkát irányító vegyész, illetve élelmiszer vegyészmérnökkel is együttműködik. Munkája során ritkábban kerül kapcsolatba a terméket előállítókkal, például szakmunkásokkal.

Követelmények

Milyen fizikai igénybevétellel, megterheléssel jár a munkavégzés?

Az élelmiszer-minősítő technikus feladatát többnyire álló és hajlott testhelyzetben végzi, a minősítések elkészítésekor a számítógép előtt ül, így álló, illetve ülő munkát is végez. Fizikai megterhelést az alkalmazott vegyszerek jelentenek, valamint balesetveszélyes az üvegekkel és elektromos mérőeszközökkel való tevékenység, amely – a folyamatos figyelem miatt - pszichés megterhelést okozhat.

Milyen környezeti ártalmakkal, hátrányokkal járhat a szakma gyakorlása?

A vegyi anyagok használata bőr érzékenységet és allergiát okozhat. A fokozott balesetveszély miatt speciális cipő- és védőruha viselése sok esetben kötelező. A pszichés terhelés különösen az akkreditált laboratóriumokban kimerültséget, kifáradást okozhat.

Milyen egészségügyi követelményeket támaszt ez a szakma?

Fontos tudni, hogy minden foglalkozásnak szigorú egészségügyi alkalmassági feltételei vannak.

A fontosabb szempontok közül néhányat kiemelünk, tájékoztató jelleggel:

- jó látás,
- jó tapintás,
- jó szaglás,
- jó ízézés,
- karok, kezek, ujjak fokozott használata,
- fokozott figyelem,
- együttműködés.

A foglalkozás gyakorlása során felmerülő kockázati tényezők:

- zaj,
- nedves, nyirkos, párás levegő,
- vegyi anyagok használata.

Milyen egyéb tulajdonságok megléte kedvező ebben a szakmában?

A szem- és kéz koordinációjának jelentős szerepe van a napi tevékenységben. Jó, ha a technikus kezűgyességgel is rendelkezik. Az alaposágra, pontosságra törekvés segíti a sikeres munkavégzést. A jó számolási képesség, illetve az egészséges érzékszervek is jelentősen befolyásolhatják az élelmiszer-minősítő technikus munkáját, pl.: színlátás.

Milyen tantárgyakban kell jó eredményt elérni ehhez a szakmához?

Az általános képzésben az élő természethez kapcsolódó biológia tantárgyból, valamint kémiából kell jól teljesíteni. A matematika tantárgyból elért jó eredmény is előny.

Milyen érdeklődési kör a legelőnyösebb ebben a szakmában?

Az élelmiszerminősítő technikus érdeklődésének középpontjában a természeti folyamatok állnak. Fontos számára az emberek jólétéről való gondoskodás, hiszen az ő segítségével

nélkül betegségek, járványok is kialakulhatnak. Szereti az összefüggéseket számokkal kifejezni, önállóan hoz döntéseket, és szívesen dolgozik egyedül.

A **képzés célja**, hogy a képesítést nyert szakember képes legyen a megszerzett szakmai ismeretekre alapozva az élelmiszer-gyártásban felhasznált nyersanyagok, félkész és késztermékek minősítését elvégezni, valamint a csomagolóanyagok ellenőrzése is az élelmiszerminősítő technikus feladatkörébe tartozik. Munkavégzése során meghatározott szabványok alapján végez vizsgálatokat.

Előképzettség

Az élelmiszerminősítő technikus képzésre jelentkezési feltétel az érettségi vizsga. Személyi követelmény, a képzés résztvevőivel szemben a szakmai érdeklődés, a pontos, precíz munkavégzés iránti igény.

Képzési idő

A képzés időtartama 2 év. A középfokú szakképesítés iskolai rendszerben szerezhető meg, a képzés 50 százalékában gyakorlati oktatás folyik.

A szakképzés során oktatott gyakorlati ismeretek

Élelmiszer-ipari nyers- és adalékanyagok, Élelmiszerek és csomagoló anyagaik analitikai vizsgálatára és minősítésére vonatkozó vizsgálatok elvégzése, a kapott eredmények számszerű adatainak elsődleges matematikai feldolgozása, értékelése, A vizsgálati minta minősítése.

A szakképzés elméleti tárgyai

Élelmiszeripari technológia, Élelmiszerkémia és táplálkozás- élettan, Mikrobiológia és élelmiszerhigiénia, Fizika-kémia, Élelmiszer-ellenőrzés.

A szakképesítés vizsgakövetelménye

A szakmai vizsga írásbeli, szóbeli és gyakorlati részekből áll. A vizsgát élelmiszer-minősítésből kell tenni. A vizsga értékelésénél kb. 80%-ban élelmiszer-minősítési számítási feladatot kell megoldani, kb. 20%-ban a szakmával összefüggő kérdésekre kell választ adni.

A szóbeli vizsgát a vizsgázók élelmiszer-minősítésből tesznek, melynek elemei: élelmiszerkémia, táplálkozás- étlettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna, fizikai kémia, élelmiszer-ellenőrzés és élelmiszeripari technológia.

A gyakorlati vizsga laboratóriumban zajlik, ahol a húzott tétel alapján a vizsgázó önállóan végzi minősítő munkáját.

A szakképesítés OKJ azonosító száma: 52 6222 14

Kapcsolódó foglalkozások

Élelmiszeripari mérnök,

Élelmiszer analitikus technikus.

Élelmiszeripari laboráns.

Élelmiszeripari technikus,

Élelmiszerellenőr,

A szakképesítéssel betölthető munkakörök

Élelmiszeripari technikus,

Élelmiszer-minősítő,

Élelmiszervizsgáló,

Minősítő laboráns.

A szakmával kapcsolatos további információk részletesen a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet: www.nive.hu honlapján található, Szakképzési dokumentumok címszó alatt.

Szakmai gyakorlat és szakmai továbbképzés az Európai Unióban

Az alábbi honlapon különböző nemzeti és nemzetközi oktatási-képzési pályázati programok találhatóak. Így többek között az Európai Bizottság Socrates oktatási és Leonardo da Vinci szakképzési programjai, valamint a felsőoktatásban résztvevők közép-európai CEEPUS programja.

A honlap információt nyújt a felsőoktatási rendszereket támogató Tempus III. és az Erasmus Mundus programokról, valamint az Európai Unió Kutatási és Technológiafejlesztési Keretprogramjának lehetőségeiről.

Elérhetőség: www.tka.hu

Kereseti lehetőségek:

Az egyes foglalkozások átlagkereseti statisztikáját – több évre visszamenőleg – az Állami Foglalkoztatási Szolgálat honlapján teszi közzé, a Statisztika menüpontban (egyéni bérek és keresetek statisztikája).

Elérhetőség: www.afsz.hu

Elhelyezkedési lehetőségekről tájékozódhat az Állami Foglalkoztatási Szolgálat kirendeltségein, a www.afsz.hu internetes elérhetőségen, vagy mobiltelefonon a <http://wap.afsz.hu> linken.

A szakma jövőjéről készült tájékoztatás a <http://www.epalya.hu/munka/foglalkozas.php> weblapon érhető el, a foglalkozás megadásával.

Kiadja: Foglalkoztatási és Szociális Hivatal
Felelős kiadó: Pirisi Károly főigazgató

Ez a kiadvány az Európai Unió és a Magyar Állam társfinanszírozásával 2005-ben készült. Aktualizálva 2008-ban.
A jelen dokumentum tartalma nem feltétlenül tükrözi az Európai Bizottság a tárgyra vonatkozó hivatalos véleményét.