



VEGYIPARI MINŐSÉGBIZTOSÍTÁSI TECHNIKUS

SZAKMAISMERTETŐ INFORMÁCIÓS MAPPA

Humán erőforrás-fejlesztési Operatív Program
(HEFOP) 1.2 intézkedés

„Az Állami Foglalkoztatási Szolgálat fejlesztése”



VEGYIPARI MINŐSÉGBIZTOSÍTÁSI TECHNIKUS

Feladatok és tevékenységek

A kémia az emberek által a legkevésbé ismert tudomány közé tartozik, holott mindennapjaink során szinte nincsen olyan eszköz, amely mögött a kémia tudományának eredményei ne húzódnának meg. Azok a szakemberek, akik a vegyipari termékek előállításának folyamán elérik, hogy a különböző termékek jó minőségben kerüljenek a felhasználókhoz, igen jelentős és újszerű foglalkozást képviselnek, ők a vegyipari minőségbiztosítási technikusok.

Melyek a jellemző feladatok, tevékenységek ebben a szakmában?

A vegyipari minőségbiztosítási technikus elhelyezkedhet a vegyipar, az élelmiszeripar, gyógyszeripar, kohászat, könnyűipar, szilikátipar területén, kimondottan a szűkebb értelemben vett termelési folyamatban, vagy a gyártás-előkészítésben, a gyártás-, a fejlesztés-, a kutatás- és a tervezés területét átfogó minőségbiztosítási rendszerekben.

Feladatai közé tartozik a vegyipar és rokon iparágak területén alkalmazott alapanyagok, intermedierek, végtermékek vizsgálata, minősítése és az észlelt értékek feljegyzése a bizonylatokban.

Önálló részfeladat felelőseként a magasabb képzettségű üzemmérnök (mérnök) irányításával, vagy az általa megadott utasítások és munkafeladatok alapján, illetve műszaki leírás, egyéb dokumentumok alapján dolgozik.

Nyilvántartása, dokumentációi alapján ellenőrzi a gyártáshoz szükséges előírásokat, alapanyagokat, elvégzi a berendezések technológiai jellemzőinek ellenőrzését.

Gyártásellenőrzési feladatokat is ellát, elvégzi a gyártás folyamata közben a termelő-berendezések működésének, az eszközök és a felhasználásra kerülő vegyi anyagok tisztaságának, az előírt technológia betartásának ellenőrzését.

A gyártás során előforduló ellenőrzési szempontok a gyártásközi, műveletközi ellenőrzés; végellenőrzés; típusvizsgálat, új bevezetendő termékek vizsgálata, minősítése; termékek külalakjának, csomagolásának vizsgálata.

Előkészít, elkészít szakszerű információszolgáltató anyagokat a gyártott termékről, gyártmányismertető és egyéb kiadványok segítségével.

Beszerzi a minőségbiztosító rendszer működtetéséhez szükséges, minőségbiztosító rendszerekkel kapcsolatos dokumentációkat, ezeket az adott intézményi rendszerbe adaptálja, illetve rendszerezi.

Műszaki koordinátorként a különféle gyártási folyamatok komplex ellenőrzésében vesz részt.

Milyen anyagokkal, eszközökkel kell dolgoznia?

A vegyipari minőségbiztosítási technikus munkaeszközei közé sorolhatjuk a számítógépeket, illetve a hozzájuk kapcsolódó perifériákat, (nyomtató, scanner).

Továbbá a minőségbiztosítási dokumentációkat, a vizsgálatok elvégzéséhez szükséges mérő illetve ellenőrző berendezéseket – mérőhengerek, áramlásmérők, mérlegek, mérőműszerek és berendezések a nyomás, a hőmérséklet és a sűrűség mérésére –, illetve a laboratóriumi berendezéseket is, mint kémcsövek, lombikok, pipetták, tölcsérek, szárítóberendezések, desztilláló, lepárló, abszorpciós berendezések. Fontos eszközei még munkavégzésének a szakmai dokumentációk, szabványok, előírások illetve munkavédelmi és biztonságtechnikai eszközök. Feladatától függően találkozik munkavégzés során különböző vegyszerekkel, olykor környezetre veszélyes anyagokkal is.

Hol végzi a munkáját?

A vegyipari minőségbiztosítási technikusok munkájának nagy részét zárt munkahelyen, irodában vagy laboratóriumban végzi. Munkájára jellemző a szellemi, könnyű fizikai és az ülő munkavégzés. Az ipar jellegétől, termelési területtől függően szükséges lehet a teljes gyártási terület bejárása a működés ellenőrzéséhez, illetve a hibák kijavításához.

Munkája során kikkel kerül kapcsolatba, kikkel van dolga?

A vegyipari minőségbiztosítási technikus végezheti munkáját saját vállalkozásban, minőségbiztosítással foglalkozó cég alkalmazottjaként, de akár egy vállalat belső vegyipari minőségbiztosítási felelőseként is. Kapcsolatban áll mérnökökkel illetve technikusokkal, vegyipari betanított és segédmunkásokkal.

Amennyiben a vállalatban belül dolgozik, kapcsolatban áll az egyéb osztályok minőségbiztosítási felelőseivel, illetve bizonyos esetekben a minőségbiztosítási rendszert kidolgozó külső céggel. Amikor a vállalatban belül gyártás- vagy termékellenőrzési feladatokat lát el, akkor kapcsolatba kerülhet a gépek kezelőivel, a gyártási folyamatok felelőseivel, gyártásirányítókkal.

Követelmények

Milyen fizikai igénybevétellel, megterheléssel jár a munkavégzés?

A vegyipari minőségbiztosítási technikus munkáját jórészt zárt irodában, ülve, hajlott testtartásban végzi. A testtartásból következő megterhelés a nyak- fej- és hátfájás, illetve az ízületi fájdalmak. Számítógép hosszabb ideig történő használata esetén megemlíthető még a monitor okozta szemterhelés.

Milyen környezeti ártalmakkal, hátrányokkal járhat a szakma gyakorlása?

A vegyipari minőségbiztosítási technikusok esetében veszélyeztetettséget a munkavégzés során felhasznált vegyi anyagok – például sav, lúg, gáz, oldószer okozhatják. Emellett a zajártalom is jelentős lehet.

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,
- karok, kezek, ujjak fokozott használata,
- fokozott figyelem,
- együttműködés.

A foglalkozás gyakorlása során felmerülő kockázati tényezők:

- allergizáló anyagok,
- vegyi anyagok,
- fokozott balesetveszély.

Milyen egyéb tulajdonságok megléte kedvező ebben a szakmában?

A vegyipari minőségbiztosítási technikusnak jó számolási képességgel és jó kézügyességgel kell rendelkeznie. Ehhez kapcsolódóan az átlagosnál jobb emlékezőképesség segítheti munkájában, különösen akkor, ha azonos termékből igen nagy mennyiséget gyárt az adott vállalkozás. Ilyenkor az ellenőrzési tevékenységet segíti az előző hiányosságok felidézése. Tekintve, hogy a vegyiparhoz kapcsolódó számtalan területen helyezkedhet el, így a hibák felismerésének képessége támogatja a munkavégzésben. A minőségbiztosítási technikusnak dokumentálnia is kell, de meg is kell fogalmaznia a munkatársak számára a kifogásokat és ellenvetéseket. Ezért átlagos nyelvi kifejezőképességgel is rendelkeznie kell. Mind a munkatársi kapcsolatban, mind az ellenőrző tevékenységben előny a nagyfokú türelem és a pontosságra való törekvés.

Milyen tantárgyakban kell jó eredményt elérni ehhez a szakmához?

Az általános képzésben a kémia és a számítástechnika tantárgyakból kell kimagasló teljesítményt elérni. Legalább átlagos teljesítmény a matematika területén is kívánatos.

A szakmacsoportos képzés esetén elengedhetetlen a minőségbiztosítási szabványok, előírások ismerete, a vegyiparhoz tartozó tantárgyak megfelelő fokú ismerete. Egy idegen nyelv megfelelő szintű ismerete mellett a szaknyelvi katalógusok használatához több nyelven is kell a szakmai szavakat ismerni.

Milyen érdeklődési kör a legelőnyösebb ebben a szakmában?

Fontos, hogy ezt a foglalkozást választók érdeklődjenek az élő és élettelen természet iránt. Kedveljék a természeti folyamatok kémiai összefüggéseinek elemzését, az anyagok egymáshoz való viszonyának összefüggéseire kíváncsiak legyenek, például a víz – olaj

viszonya, stb. Ehhez kapcsolódóan szívesen dolgozzék szerszámokkal, eszközökkel és kedvelje a szabályozott feladatokat. A minőségbiztosításnak határozott követelményei vannak, amelyeket nem lehet figyelmen kívül hagyni. A természettudományos érdeklődés mellett gazdasági összefüggések iránt is legyen nyitott.

Szakképzés

A vegyipari minőségbiztosítási technikus **szakképzés célja** olyan szakemberek képzése, akik a vegyipar, az élelmiszeripar, gyógyszeripar, kohászat, könnyűipar, szilikátipar területén, kimondottan a szűkebb értelemben vett termelési folyamatban, vagy a gyártás-előkészítésben, a gyártás-, a fejlesztés-, a kutatás- és a tervezés területét átfogó minőségbiztosítási rendszerekben vesznek részt a munkában.

Előképzettség

A képzésben való részvétel előfeltétele középiskolai érettségi. Szakmai előképzettség nem előfeltétel.

Képzési idő

A felsőfokú szakképesítés kizárólag iskolarendszerű szakképesítésben szerezhető meg. Képzési idő 2 év. A képzés 30 százalékában gyakorlati oktatás folyik.

A szakképzés elméleti és gyakorlati tárgyai

Munkajogi, munkavédelmi, környezetvédelmi, tűzvédelmi, biztonságtechnikai előírások, A munkafolyamat megtervezése és előkészítése, a munka eredményeinek ellenőrzése és értékelése, Műszaki dokumentációk felhasználása és összeállítása, Általános és műszeres analitikai vizsgálatok elvégzése, Vegyipari műveletek és technológiai folyamatok (teljes- vagy résztechnológiai feladatok ellátása érdekében összekapcsolt gépcsoportok) üzemeltetése, irányítása, az üzemi paraméterek műszeres ellenőrzése és értékelése, A korszerű folyamatirányítás eszközeinek kezelése, és a számítógépes folyamatirányító programok alkalmazása.

A szakképesítés vizsgakövetelménye

A szakmai vizsga írásbeli, szóbeli és gyakorlati vizsgarészekből áll.

Az írásbeli vizsga tantárgyai: Vegyipari alapismeretek (fizikai kémia, anyag- és áruismeret), Szakmai ismeretek (vegyipari műveletek és technológiai ismeretek és számítások, minőségbiztosítás).

A szóbeli vizsga tantárgyai: Vegyipari alapismeretek (fizikai kémia, anyag- és áruismeret), Szakmai ismeretek (vegyipari műveletek és technológiák, minőségbiztosítás, munka- és környezetvédelem, gazdasági, szervezési ismeretek).

A vizsgázó a szóbeli vizsgát kiválthatja egy komplex szakmai dolgozat elkészítésével és annak megvédésével.

A gyakorlati vizsga tantárgyai: Laboratóriumi és üzemi mérések, vizsgálatok, Értékelő dokumentáció készítése számítógéppel.

A szakképesítés OKJ azonosító száma: 52 5499 10

Kapcsolódó foglalkozások

Vegyész,

Vegyésszámológép-ellenőrző,

Vegyész analitikus,

Általános vegyipari szakmunkás,

Vegyipari tevékenységet folytató részegység közvetlen termelésirányítója.

A szakképesítéssel betölthető munkakörök

Vegyész mérnökasszisztens,

Vegyésztechnikus,

Minőségbiztosítási munkatárs.

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.