



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

55 6222 01 ÉLELMISZER-IPARI MENEDZSER (TEJIPARI TECHNOLÓGUS)

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

FOOD INDUSTRY MANAGER (DAIRY INDUSTRY TECHNOLOGIST)
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- kommunikálni, az idegen nyelvet alapfokon használni;
- a telekommunikációs eszközöket használni;
- élelmiszert gyártani, feldolgozó berendezéseket üzemeltetni;
- élelmiszer-ipari gyártási folyamatot irányítani;
- minőséget ellenőrizni, szükség esetén beavatkozni a gyártási folyamatba;
- ellenőrizni a higiéniai, környezetvédelmi, biztonságtechnikai előírások betartását;
- a gazdasági környezetet értékelni;
- ügyviteli és adminisztrációs tevékenységet folytatni.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5116 Élelmiszeripari bemutató asszisztens

(*) 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: 55 érettségi vizsgához kötött felsőfokú szakképesítések</p> <p>ISCED97 kód: 5B</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>elégéses</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 | elégéses | | | 1 | elégtelen | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ötfokú: | 5 | jeles | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | jó | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 3 | közepes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 2 | elégéses | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1 | elégtelen | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>A bizonyítvány sorozatjele:</p> <p>PT K</p> <p>sorszám: 123456</p> <p>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 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: 85%;">Írásbeli vizsga érdemjegye</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Általános élelmiszer-technológiai ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Általános gazdasági, vállalkozásméleti és jogi ismerete</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Pénzügyi, számviteli és adózási, marketing és szervezési ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Tejipari szaktechnológia</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakdolgozat véde</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>Tárgyalási technikák</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Számítógépes és telekommunikációs eszközök</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Alapvető etikai és protokoll szabályok</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Technológiai gyakorlat (tejipari)</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Minőséggel és minősítéssel kapcsolatos feladat</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakdolgozat</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 | | Írásbeli vizsga érdemjegye | 5 | A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai | | Általános élelmiszer-technológiai ismeretek | 5 | Általános gazdasági, vállalkozásméleti és jogi ismerete | 5 | Pénzügyi, számviteli és adózási, marketing és szervezési ismeretek | 5 | Tejipari szaktechnológia | 5 | Szakdolgozat véde | 5 | Szakmai elmélet osztályzata | 5 | 2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése | | A gyakorlati vizsga tantárgyai | | Tárgyalási technikák | 5 | Számítógépes és telekommunikációs eszközök | 5 | Alapvető etikai és protokoll szabályok | 5 | Technológiai gyakorlat (tejipari) | 5 | Minőséggel és minősítéssel kapcsolatos feladat | 5 | Szakdolgozat | 5 | Szakmai gyakorlat osztályzata | 5 |
| Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Írásbeli vizsga érdemjegye | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Általános élelmiszer-technológiai ismeretek | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Általános gazdasági, vállalkozásméleti és jogi ismerete | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pénzügyi, számviteli és adózási, marketing és szervezési ismeretek | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tejipari szaktechnológia | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Szakdolgozat véde | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Szakmai elmélet osztályzata | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A gyakorlati vizsga tantárgyai | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tárgyalási technikák | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Számítógépes és telekommunikációs eszközök | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alapvető etikai és protokoll szabályok | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Technológiai gyakorlat (tejipari) | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Minőséggel és minősítéssel kapcsolatos feladat | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Szakdolgozat | 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: 40 % Gyakorlat: 60 % | |
| Munkahelyi alapú | | |
| Akkreditált előzetes képzettség | | |
| Teljes képzési idő | | 2 év |

Belépési követelmények:

- érettségi vizsga

További információk:

KÖTELEZŐ SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGYAK ALAPISMERETI KÖZÖS MODUL

| | |
|--|---------|
| Számítógépes alapismeretek | 100 óra |
| Felhasználói szoftverek alkalmazásai | 100 óra |
| Hálózati ismeretek, kommunikáció | 100 óra |
| Viselkedési normák, gazdasági etika | 100 óra |
| Készség és személyiség fejlesztés (kommunikáció, önmegismerés) | 100 óra |
| Önismeret, emberismeret | 100 óra |
| Munkaerőpiaci ismeretek, álláskeresési technikák | 100 óra |
| Munkavégzési technikák, irodaszervezés, üzleti levelezés | 100 óra |
| Higiéniai és munkavédelmi ismeretek | 100 óra |
| Minőségbiztosítás | 100 óra |
| Európai uniós ismeretek | 100 óra |

KÖTELEZŐ SZAKMAI MODUL

| | |
|---|---------|
| Bázismodul | 100 óra |
| Gazdasági matematika | 100 óra |
| Műszaki fizika | 100 óra |
| Élelmiszerkémia, analitika | 100 óra |
| Alkalmazott biológia, mikrobiológia | 100 óra |
| Közgazdaságtan | 100 óra |
| Közös technológiai modul | 100 óra |
| Általános élelmiszertechnológia alapjai | 100 óra |
| Élelmiszer gyártásismeretek | 100 óra |
| Közös gépészeti modul | 100 óra |
| Élelmiszeripari gépészet alapjai | 100 óra |
| Élelmiszeripari műveletek | 100 óra |
| Élelmiszeripari mérések és műszerek | 100 óra |
| Közös vállalkozói modul | 100 óra |
| Számviteli és pénzügyi alapismeretek | 100 óra |
| Vállalatgazdasági és jogi ismeretek | 100 óra |
| Marketing és szervezési ismeretek | 100 óra |

VÁLASZTHATÓ SZAKIRÁNYÚ SZAKMAI MODUL

| | |
|--|---------|
| Élelmiszeripari technológiák | 100 óra |
| Minőség, minősítés szerepe az élelmiszeriparban | 100 óra |
| Élelmiszeripari csomagolás és környezetgazdálkodás | 100 óra |
| Szaktechnológiák (tejipari) | 100 óra |

KIEGÉSZÍTŐ, KÖZÖS, KÖTELEZŐ MODUL

| | |
|-----------------|---------|
| Idegen nyelv | 100 óra |
| Testnevelés | 100 óra |
| Nyári gyakorlat | 100 óra |
| Szakedolgozat | 100 óra |

KÖTELEZŐ SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGYAK

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Laboratóriumi és/vagy üzemi 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 alkalakmassági 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 kiegészítő útmutató alapján került elkészítésre.

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

A vizsgaszervező vezetője:

Kiállítás dátuma: 2023.09.14

P. H.