



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

55-541-08 Tejipari szaktechnikus

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Dairy production technician
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- fogyasztói tejet önállóan előállítani,;
- tejtermékeket önállóan előállítani,;
- a tejipari alapanyagok átvételére és elsődleges kezelésére,;
- tartós és tartósított tejkészítmények önálló előállítására,;
- vaj gyártására különféle technológiákkal,;
- túró, sajtok és ömlesztett sajtok előállítására,;
- savanyított termékek előállítására,;
- sűrített és porított termékek előállítására,;
- a tejipari melléktermékek feldolgozására,;
- a tejtermékek minősítésére,;
- középszintű vezetői feladatok ellátására,;
- a különböző tej és tejtermékek előállítására a beosztottaival.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

3113 Élelmiszer-ipari technikus

(*) 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>Vidékfejlesztési Minisztérium</p>																
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 55 emeltszint szakképesítés-ráépülés, amely elsősorban iskolai rendszer szakképzésben megszerezhető, érettségi végzettséghez kötött szakképesítésre épül</p> <p>ISCED2011 kód: 4</p> <p>MKKR szint:</p> <p>EKKR szint:</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p>																
<p>A bizonyítvány sorozatjele: PT K</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2021.07.21</p>	<p>A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyben</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Központi írásbeli</td> <td style="width: 50%;">Tejipari szaktechnikus írásbeli vizsgafeladata</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Szóbeli</td> <td>Tejipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladata</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Tejipari-termékek gyártása</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Központi írásbeli	Tejipari szaktechnikus írásbeli vizsgafeladata	5	20.00	Szóbeli	Tejipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladata	5	20.00	Gyakorlati	Tejipari-termékek gyártása	5	60.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
Központi írásbeli	Tejipari szaktechnikus írásbeli vizsgafeladata	5	20.00														
Szóbeli	Tejipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladata	5	20.00														
Gyakorlati	Tejipari-termékek gyártása	5	60.00														
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5															
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p> <p>felsőoktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p>																	
<p>Jogi alap</p> <p>2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 41/2013. (V. 28.) VM rendeletben kiadott szakmai és vizsgakövetelmény .</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		720 óra
Belépési követelmények: - Élelmiszeripari technikus		
Szakmai követelmény modulok: 10921-12 Tejipari termékek gyártása		
Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kitöltési útmutató alapján került elkészítésre.		
Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – http://nrk.nive.hu		
A vizsgaszervező vezetője: Kiállítás dátuma: 2021.07.21		P. H.