



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

31-541-09 Tejtermékgyártó

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Dairy product maker
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- alapanyagokat (tej, tejszín, sajtfeleségek) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni;
- tej tisztítását, főlözését, zsírtartalmának beállítását, homogénezését, pasztörözését, hűtését elvégezni;
- pasztörözött tejfeleségek, tejkészítmények és tejszínkészítmények gyártásának műveleteit megvalósítani (fogyasztói tej, soványtejes-kakaó, pudingfeleségek, natúr és ízesített joghurt és kefir, tejföl, habtejszín, natúr és ízesített tartós termékek);
- vaj- és vajkészítményeket gyártani;
- különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalékos ízesítő anyagokat alkalmazni;
- natúr és ízesített friss, érlelt, ömlesztett sajtokat, sajt készítményeket készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával;
- túró gyártani különböző állatfajok tejének felhasználásával;
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni;
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani;
- tejjüzem víz- és energia-gazdálkodását megszervezni;
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni;
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni;
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

7113 Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó
8111 Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője

(*) 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

A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza	A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza Vidékfejlesztési Minisztérium																			
A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi) OKJ szakképesítési szint: 31 alsó középfokú részszakképesítés, amely alapfokú iskolai végzettségre vagy a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott bemeneti elméleti és gyakorlati tudáselemekre (a továbbiakban: bemeneti kompetencia) épül, iskolarendszeren kívüli szakképzésben, a speciális szakiskolai képzésben, illetve HÍD II. programban szerezhető meg ISCED2011 kód: 3 MKKR szint: EKKR szint:	Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen																			
A bizonyítvány sorozatjele: PT K sorszáma: 123456 A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2021.07.21	A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyben <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Szóbeli</td> <td style="width: 40%;">Élelmiszeripari vállalkozások alapjai</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Különböző tejtermékek (a friss fogyasztású, savanyított, alvasztott, tartós termékek, valamint a vaj, sajt, ömlesztett sajt, túró) technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok elvégzése, vagy a késztermék ellenőrzése és minősítése.</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</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>				Szóbeli	Élelmiszeripari vállalkozások alapjai	5	20.00	Gyakorlati	Különböző tejtermékek (a friss fogyasztású, savanyított, alvasztott, tartós termékek, valamint a vaj, sajt, ömlesztett sajt, túró) technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.	5	60.00	Gyakorlati	Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok elvégzése, vagy a késztermék ellenőrzése és minősítése.	5	20.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
Szóbeli	Élelmiszeripari vállalkozások alapjai	5	20.00																	
Gyakorlati	Különböző tejtermékek (a friss fogyasztású, savanyított, alvasztott, tartós termékek, valamint a vaj, sajt, ömlesztett sajt, túró) technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.	5	60.00																	
Gyakorlati	Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok elvégzése, vagy a késztermék ellenőrzése és minősítése.	5	20.00																	
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5																		
Tovább lépés az oktatás következő szintjére Középfokú oktatásba	Nemzetközi megállapodások																			
Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ																				
Jogi alap 2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 41/2013. (V. 28.) VM rendeletben kiadott szakmai és vizsgakövetelmény .																				

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: 30 % Gyakorlat: 70 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		360 óra
Belépési követelmények: - Alapfokú iskolai végzettség		
Szakmai követelmény modulok: 10890-12 Élelmiszeripari vállalkozások működtetése 10900-12 Tejtermékgyártás		
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: 2021.07.21		P. H.