

1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)

4 0721 05 18 Tejtermékkészítő

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

- tejipari alapanyagokat átvenni minőségi és mennyiségi szempontok szerint;
- tejipari alapanyagokat, félkész- és késztermékeket vizsgálni, minősíteni, értékelni a kis- és nagyüzemi termelésben;
- különböző tejipari termékeket gyártani, mint például: pasztőrözött, ultrapasztőrözött, ESL tej, natúr és ízesített tejszalok, pudingok, natúr és ízesített élőflórással és nem élőflórással joghurtok, kefir, tejföl, tejszín, habtejszín, tejszínhab, tejszínhab, tejszín, sűrített tej, vaj és vajkészítmények, túrók, sajtok, ömlesztett sajtok és sajtkészítmények;
- működtetni a technológiai folyamatokhoz kapcsolódó minőségirányítási rendszert;
- megismerni és használni a tejiparban alkalmazott gépeket, technológiai lépéseket és azok késztermékre gyakorolt hatását;
- a munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz-, munka- és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartására és betartatására.

**4. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK
KÖRE**

7113 Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó
3623 Tejfelvásárló
3623 Tejkezelő (alapanyag-átvevő)
7113 Elsődleges tejkezelő
7113 Friss és tartós tejtermékek gyártója
7113 Tej-, tejszín-pasztőröző és -sterilizáló
7113 Tejsomagoló
7113 Tejföl- és túrókészítő
7113 Tejporkészítő
7113 Tejtermék előkészítő
7113 Tejtermékgyártó
7113 Üzemi tejátvevő
8111 Tejipari gép kezelője
7113 Fehérsajtkészítő; Gomolyaalapanyag-készítő; Homogenizáló; Kazeinkészítő; Kazeinörlő; Kefir,-joghurtkészítő; Keménysajt-készítő; Lágysajt-kezelő; Ömlesztettsajt-főző; Sajt-és vajkészítő; Sajtdaráló; Sajttérlelő; Sajtkészítő; Sajtkezelő; Sajtpréselő; Tejszín-kezelő; Tejszín-kezelő; Tejfeldolgozó; Tejszín-kezelő; Vajkészítő; Vajleszedő; Vajmester

(*) Megjegyzések:

¹ Eredeti nyelven. | ² A megnevezés fordítása tájékoztató jellegű. | ³ Szükség esetén kitöltendő. Az oklevél-kiegészítő és a szakmai bizonyítvány-kiegészítő további információkat nyújt a végzettségről, és önmagában nem rendelkezik jogi státusszal. A formátum a készségekre és képzésekre vonatkozó jobb szolgáltatások nyújtásának közös keretéről (Europass) szóló Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/646 (2018. április 18.) határozatán és a 2241/2004 / EK határozat hatályon kívül helyezéséről szóló dokumentumon alapul.

©Európai Unió, 2002-2020 | europass.cedefop.europa.eu ©

5. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p>A szakmai bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A szakmai bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>																						
<p>A szakmai bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>MKKR szint: 4</p> <p>EKKR szint: 4</p> <p>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 4</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p> <p>Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése, vagy a beszámított előzetes tudás már magába foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. A szakmai vizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése. Amennyiben ágazati alapvizsgát kell tennie a hallgatónak, akkor az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal szükséges beszámítani: A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: 10%, Szakmai vizsga: 90%</p>																						
<p>A szakmai bizonyítvány sorozatjele: CXK A</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>A szakmai bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.12.07</p>	<p>Az ágazati alapvizsga és a szakmai vizsga elméleti és gyakorlati tantárgyainak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <p>Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</p> <p>Szakmai vizsga</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">központi interaktív</td> </tr> <tr> <td>Tejtermékkészítő interaktív vizsga</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Tejipari technológiai feladatok</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Tejipari gépészeti feladatok</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">projektfeladat</td> </tr> <tr> <td>Tejtermékkészítő projektfeladat</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Tejátvétel, tejkezelés, tejipari termékgyártás, minősítés</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Portfólió</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> <tr> <td>A szakmai vizsga eredménye százalékban</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td>A szakmai vizsga eredménye osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	központi interaktív		Tejtermékkészítő interaktív vizsga	5	Tejipari technológiai feladatok	5	Tejipari gépészeti feladatok	5	projektfeladat		Tejtermékkészítő projektfeladat	5	Tejátvétel, tejkezelés, tejipari termékgyártás, minősítés	5	Portfólió	5			A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%	A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5
központi interaktív																							
Tejtermékkészítő interaktív vizsga	5																						
Tejipari technológiai feladatok	5																						
Tejipari gépészeti feladatok	5																						
projektfeladat																							
Tejtermékkészítő projektfeladat	5																						
Tejátvétel, tejkezelés, tejipari termékgyártás, minősítés	5																						
Portfólió	5																						
A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%																						
A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5																						
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																						
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p>																							
<p>Jogi alap</p> <p>12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról, 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről.</p>																							

6. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

Az ágazati alapképzés és a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program óraszám megoszlása
Teljes képzési idő	2076 óra

Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
- Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

További információk:

SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

	ÓRASZÁMOK
Élelmiszervizsgálat	12 óra
Alapozó gyakorlat	12 óra
Munkavédelem és higiénia	12 óra
Alágazati specializáció	12 óra
Tejipari technológia gyakorlat I.	12 óra
Tejipari technológia gyakorlat II.	12 óra

SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

	ÓRASZÁMOK
Munkavállalói ismeretek	12 óra
Munkavállalói idegen nyelv	12 óra
Élelmiszertudomány	12 óra
Műszaki alapismeretek	12 óra
Munkavédelem és higiénia	12 óra
Tejipari technológia I.	12 óra
Tejipari gépek I.	12 óra
Tejipari laboratóriumi mérések	12 óra
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	12 óra
Minőségbiztosítás	12 óra
Tejipari technológia II.	12 óra
Tejipari gépek II.	12 óra
Portfólió	12 óra

Egybefüggő szakmai gyakorlat 160 óra

Összesen 388 óra

A Képzési és Kimeneti Követelmények és a Programtervek elérhetősége: <https://ikk.hu>

Jelen szakmai bizonyítvány-kiegészítő A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet alapján került kidolgozásra.

Nemzeti Referencia Pont: Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal: <https://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2023.12.07

P. H.