



1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)

5 0721 05 17 Tejipari technikus

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

- középvezetői feladatokat ellátni a kis- és nagyüzemi tejipari termelésben, illetve laboratóriumokban;
- elvégezni a tejipari alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételét, vizsgálatát;
- felügyelni a tejipari termékek (pasztőrözött, ultrapasztőrözött, ESL tej, natúr és ízesített tejalok, pudingok, natúr és ízesített élőflórás és nem élőflórás joghurtok, kefir, tejföl, tejszín, habtejszín, tejszínhab, tejpör, sűrített tej, vaj és vajkészítmények, túró, sajtok, ömlesztett sajtok és sajtkezítmények) gyártását, minősíteni tudja a késztermékeket és működtetni tudja 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. AZ OKLEVÉL 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-, tejszínpasztőröző és -sterilizáló

7113 Tejsomagoló

7113 Tejföl- és túrókészítő

7113 Tejporkészítő

7113 Tejtermék előkészítő

7113 Tejtermékgyártó

7113 Üzemi tejátvevő

7113 Fehérsajtkezelő; Gomolyaalapanyag-készítő; Homogenizáló; Kazeinkészítő; Kazeinörlő; Kefir-, joghurtkészítő; Keménysajt-készítő; Lágysajt-kezelő; Ömlesztettsajt-főző; Sajt-és vajkészítő; Sajtdaráló; Sajtérlelő; Sajtkezelő; Sajtkezelő; Sajtpréslő; Tejfejtő; Tejfeldolgozó; Tejleszívató-felöntő; Vajkészítő; Vajleszedő; Vajmester

8111 Tejipari gép kezelője

(*) 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 képesítésekre 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. AZ OKLEVÉL HIVATALOS ALAPJA

<p>Az oklevelet kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>Az oklevél elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>																		
<p>Az oklevél szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>MKKR szint: 5</p> <p>EKKR szint: 5</p> <p>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 6</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>Az oklevél sorozatjele: CXK A</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>Az oklevél 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> <p>központi interaktív</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Tejipari technikus 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>Gazdasági feladatok</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table> <p>projektfeladat</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Tejipari technikus projektfeladat</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Tejártvétel, 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> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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>	Tejipari technikus interaktív vizsga	5	Tejipari technológiai feladatok	5	Tejipari gépészeti feladatok	5	Gazdasági feladatok	5	Tejipari technikus projektfeladat	5	Tejártvétel, tejkezelés, tejipari termékgyártás, minősítés	5	Portfólió	5	A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%	A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5
Tejipari technikus interaktív vizsga	5																		
Tejipari technológiai feladatok	5																		
Tejipari gépészeti feladatok	5																		
Gazdasági feladatok	5																		
Tejipari technikus projektfeladat	5																		
Tejártvétel, 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. AZ OKLEVÉL MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

Az ágazati alapképzés és a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program óraszám megoszlása
Teljes képzési idő	2158 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
Álágazati specializáció	12 óra
Tejipari technológia gyakorlat I.	12 óra
Tejipari technológia gyakorlat II.	12 óra
Üzemvezetési ismeretek	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
Üzemvezetési ismeretek	12 óra
Egybefüggő szakmai gyakorlat	160 óra
Összesen	412 óra

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

Jelen oklevél-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.