

A 99. sorszámú Tejipari szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 541 08
- 1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Tejipari szaktechnikus
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480 - 720

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
 - 2.1.1. Iskolai előképzettség: -
 - 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -
- 2.2. Szakmai előképzettség: 54 541 02 Élelmiszeripari technikus
- 2.3. Előírt gyakorlat: -
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 40%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 60%
- 2.8. Szintvizsga: -
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

| | A | B | C |
|--------|-------------------|---------------------------|--|
| 3.1.1. | FEOR száma | FEOR megnevezése | A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök |
| 3.1.2. | 3113 | Élelmiszeripari technikus | Tejipari szaktechnikus |

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A tejipari szaktechnikus feladata a középszintű termelés vezetése kis- és nagyüzemekben vagy laboratóriumokban. Önállóan old meg műszaki és technológiai feladatokat a gazdaságossági elvek, a tűz- munka-, környezetvédelmi és higiéniai előírások figyelembevételével. Részt vesz az élelmiszer alapanyagainak minőségi és mennyiségi átvételében, vizsgálatában, feldolgozásában, a tárolási és csomagolási munkákban.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező 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.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

| | A | B | C |
|--------|---|---------------------------|----------------------------|
| 3.3.1. | A kapcsolódó szakképesítés, részszzakképesítés, szakképesítés-ráépülés | | |
| 3.3.2. | azonosító száma | megnevezése | a kapcsolódás módja |
| 3.3.3. | 54 541 02 | Élelmiszeripari technikus | szakképesítés |

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

| | A | B |
|------|--|----------------------------|
| 4.1. | A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti | |
| 4.2. | azonosító száma | megnevezése |
| 4.3. | 10921-12 | Tejipari termékek gyártása |

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

| | A | B | C |
|--------|--|----------------------------|--|
| 5.2.1. | A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak | | |
| 5.2.2. | azonosító száma | megnevezése | a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége |
| 5.2.3. | 10921-12 | Tejipari termékek gyártása | gyakorlati, írásbeli, szóbeli |

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Tejipari-termékek gyártása**

A vizsgafeladat ismertetése: a gyakorlati vizsgán a jelölt egy tejipari termék gyártását végzi az általa megismert módon. A gyakorlati vizsgatevékenység tételsorát a vizsga szervezője állítja össze a vizsgaelnök jóváhagyásával. A vizsgán ebből a tételsorból húznak a jelöltek véletlenszerűen.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Tejipari szaktechnikus írásbeli vizsgafeladata**

A vizsgafeladat ismertetése: tejipar nyersanyagainak jellemzése minőségi előírásai (összetétel, paraméterek).

Tejátvételének módja, előkezelésének módjai, jellegzetes hibák, használható gépek, berendezések ismertetése.

Anyagnorma számítási feladatok.

Fogyasztói termékek előállításának lépései, paraméterei, használható gépek, berendezések ismertetése.

Tartós és tartósított tejkészítmények előállításának lépései, paraméterei, használható gépek, berendezések ismertetése.

Vajgyártásának technológiái.

Túró, sajtok, ömlesztett sajtok gyártásának technológiái, paraméterei, használható gépek, berendezések ismertetése.

Savanyított termékek gyártástechnológiája paraméterei, használható gépek, berendezések ismertetése.

Sűrítet és porított termékek gyártásának technológiái, paraméterei, használható gépek, berendezések ismertetése

Tejtermékek minősítésének módjai, paraméterei.

Tejipari melléktermékek feldolgozásának lehetőségei.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Tejipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladata**

A vizsgafeladat ismertetése: a szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott témakörök mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A szakképesítés-ráépüléssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A

6.1. A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék

- 6.2. Anyagmozgató gépek, berendezések
- 6.3. Mérőeszközök
- 6.4. Mintavételi eszközök
- 6.5. Laborfelszerelések
- 6.6. Egyéni védőeszközök
- 6.7. Környezetvédelmi eszközök, berendezések
- 6.8. Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
- 6.9. Hőkezelő berendezések
- 6.10. Csomagoló gépek
- 6.11. Speciális feldolgozó berendezések
- 6.12. Tejkezelés eszközei, gépei
- 6.13. Pasztörözött tejfélések gyártóeszközei, berendezései
- 6.14. Vajgyártás eszközei, berendezései
- 6.15. Sajtgyártás eszközei, berendezései
- 6.16. Porított termékek gyártó berendezései
- 6.17. Sűrített termékek gyártó berendezései
- 6.18. Különféle érlelő kamrák, helyiségek

7. EGYEBEK