

A 88. sorszámú Tejipari szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 55 541 08
- 1.2. Szakképesítés 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: 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 munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakör(ök)
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 figyelembe vételével. 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, részzakképesítés, 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.)

Tejártatás 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 vizsga kérdései a 4. Szakmai követelmények fejezetben megadott témakörök mindegyikét tartalmazza.

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 az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában”.

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