
Képesítő vizsga feltételei és tartalma

a PROGRAMKÖVETELMÉNY képesítő vizsgára vonatkozó kivonata

07214017 számú Tejipari szakmunkatárs szakképesítésre

1. A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

- 1.1 Megnevezése: Tejipari szakmunkatárs
- 1.2 Ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 0721 Élelmiszergyártás

10. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:

10.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: -

10.2 Írásbeli vizsga

10.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Tej jellemzői, átvétele, kezelése

10.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A feladatsornak legalább 20 feljebb 25 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli vizsga a következő tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:

- | | |
|---------------------------------------|-----|
| • tej összetétele, tulajdonságai | 20% |
| • mennyiségi, minőségi tejátvétel | 20% |
| • általános tejkezelési műveletek | 30% |
| • élelmiszeripari higiéniai ismeretek | 30% |

Az alkalmazott mérési módszer: teszt

- | | |
|----------------------|-----|
| • egyszerű választás | 40% |
|----------------------|-----|

-
- többszörös választás 10%
 - alternatív választás (igaz/hamis) 30%
 - egymáshoz rendelés 20%

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

10.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 20 %

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A feladatok javítása értékelési útmutató alapján történik, %-os formában.

10.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 50 %-át elérte.

10.3 Projektfeladat

10.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Tejipari termékek készítése

10.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: □ A vizsgázó a rendelkezésére álló idő alatt **egy savanyított tejtermék** (joghurt vagy tejföl) gyártásának részműveletét vagy részműveleteit végzi el.

VAGY

- A vizsgázó a rendelkezésére álló idő alatt **a túró** gyártásának részműveletét vagy részműveleteit végzi el.

VAGY

- A vizsgázó a rendelkezésére álló idő alatt **egy sajt** (érlelés nélküli friss sajtot vagy savósajtot vagy félkemény sajtot) gyártásának részműveletét vagy részműveleteit végzi el.

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

10.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 80 %

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

10.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte.

10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

- A központi írásbeli vizsga feladatait a szakirányú oktatásnak megfelelő végzettséggel rendelkező személy állítja össze.
- A központi írásbeli vizsga ideje alatt rendszergazda biztosítsa az online vizsga zavartalan lebonyolítását.

- A projektfeladat időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, aki a gépek/berendezések meghibásodása esetén képes elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet/berendezést tud biztosítani.

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Központi írásbeli vizsga: ○
számítógépes munkaállomás ○
internetelérés □ Projektfeladat:
 - anyagmozgató gépek, berendezések, ○
tároló berendezések, ○ mérőeszközök, ○
pasztőr, ○ főlőző, ○ homogénező, ○ alvasztó
berendezések, ○ érlelőhelyiség,
 - alvadékkészítő és alvadék kidolgozó
berendezések, ○ sajtformák, ○ sózókád, ○
alvadékcsurgatók, ○ préselő berendezés ○
töltő-, csomagoló gép ○ munkabiztonsági
eszközök, felszerelések.

10.6 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

10.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:

- A projektfeladat során használható:
 - Magyar Élelmiszerkönyv ○
gyártmánylap

10.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -

11. A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek