

# KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

## TEJIPARI TECHNIKUS SZAKMA

### 1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A szakma megnevezése: Tejipari technikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 0721 05 17
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: -
- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 245 óra, Érettségire épülő oktatásban: 160 óra

### 2. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Középfeladatokat lát el a kis- és nagyüzemi tejipari termelésben, illetve laboratóriumokban. Elvégzi a tejipari alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételét, vizsgálatát. Felügyeli a tejipari termékek (pasztörözött, ultrapasztörözött, ESL tej, natúr és ízesített tejszínek, 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 sajtkészítmények) gyártását, minősíti a késztermékeket és működteti a technológiai folyamatokhoz kapcsolódó minőségirányítási rendszert. Ismeri a tejiparban alkalmazott gépeket, technológiai lépéseket és azok késztermékre gyakorolt hatását. Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka- és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával (4-es szint)/betartásával és betartatásával (5-ös szint) végzi.

### 3. A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Tejipari technikus	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó
Tejipari technikus	3623	Tejfelvásárló
Tejipari technikus	3623	Tejkezelő (alapanyag-átvevő)
Tejipari technikus	7113	Elsődleges tejkezelő
Tejipari technikus	7113	Friss és tartós tejtermékek gyártója
Tejipari technikus	7113	Tej-, tejszínpasztöröző és -sterilizáló
Tejipari technikus	7113	Tejsomagoló
Tejipari technikus	7113	Tejföl- és túrókészítő
Tejipari technikus	7113	Tejporkészítő
Tejipari technikus	7113	Tejtermék előkészítő

Tejipari technikus	7113	Tejtermékgyártó
Tejipari technikus	7113	Üzemi tejátvevő
Tejipari technikus	8111	Tejipari gép kezelője
Tejipari technikus	7113	Fehérsajtkészítő Gomolyaalapanyag-készítő Homogenizáló (élelmiszer-ipari) Kazeinkészítő Kazeinórló Kefír,-joghurtkészítő Keménysajt-készítő Lágysajt-kezelő Ömlesztettsajt-főző Sajt-és vajkészítő Sajtdaráló Sajtérlő Sajtkészítő Sajtkezelő Sajtpréselő Tejfejtő Tejfeldolgozó Tejleszívató-felöntő Vajkészítő Vajleszedő Vajmester

#### 4. A szakképzésbe történő belépés feltételei

##### 4.1 Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség

##### 4.2 Alkalmassági követelmények

4.2.1 Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

#### 5. A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

##### 5.1 Eszközjegyzék ágazati alapkutatásra

- alapvető fizikai mennyiségeket mérő eszközök (hossz-, tömeg-, térfogat-, hő-, sűrűségmérő eszközök)
- alapvető általános gépelemek
- alapvető élelmiszeripari gépek (nyersanyagtárolók, osztályozó-, tisztító-, aprító-, keverő-, töltő-, csomagoló-, termikus gépek)
- munkavédelmi eszközök

##### 5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- anyagmozgató gépek, berendezések
- tároló berendezések
- mérőeszközök
- mintavételi eszközök
- laborfelszerelések (szárazanyag-tartalom, zsírtartalom-, fehérjetartalom-, savfok, idegenvíz-tartalom meghatározás eszközei, mikrobiológiai vizsgálatok eszközei)
- egyéni védőeszközök

- környezetvédelmi eszközök, berendezések (szennyvíztisztítás: zsíreltávolítás, mennyiség és terhelés kiegyenlítés, biológiai kezelés, pH-beállítás)
- munkabiztonsági eszközök, felszerelések
- hőkezelő berendezések
- csomagoló gépek
- tejkezelés eszközei, gépei
- pasztörözött tejfeleségek gyártóeszközei, berendezései
- vajgyártás gépei berendezései
- túrógyártás gépei berendezései
- sajtgyártás eszközei, berendezései
- porított termékek gyártó berendezései
- sűrített termékek gyártó berendezései
- érlelő kamrák, helyiségek
- speciális feldolgozó berendezések (tisztítócentrifugák)

## 6. Kimeneti követelmények

### 6.1 Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása

Az alapoktatás olyan általános és széleskörű tudás és képesség megszerzését biztosítja, ami szükséges és hasznos minden élelmiszeripari ágazati szakmában betöltött munkakör esetén. Az alapoktatás végén a tanulók rálátnak az élelmiszeripari ágazat minden fontos részterületére, ezért megalapozott döntést hozhatnak a szakma kiválasztásánál.

Irányítással élelmiszerfeldolgozási alpműveleteket végez: tárol, osztályoz, tisztít, aprít, kever, termikus műveletek végez (hűt, fagyaszt, főz, süt), csomagol. Felismeri és csoportosítja az élelmiszeripar nyersanyagait, azonosítja, hogy mely iparágak használják fel azokat.

Rendelkezik az élelmiszer-előállításához szükséges műszaki alapismeretekkel: felismeri az élelmiszeriparban használatos szerkezeti anyagokat (fémek és nemfémek), 3D makett alapján vetületi ábrát készít geometriai alapelemekről (téglatest, henger, kúp), felismeri az alapvető gépelemeket (kötő gépelemek, hajtáselemek).

Laboratóriumi alpműveleteket végez (tömegmérés, térfogatmérés, oldatkészítés, sűrűségmérés). Ágazathoz kapcsolódó alapszámításokat végez (százalék, aránypár).

Ismeri és betartja a munkahelyi tűz-, munka-, és környezetvédelmi szabályokat. Ismeri és betartja a személyi- és az élelmiszer-előállítás higiéniai követelményeit.

### 6.2 Ágazati alapoktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Csoportokba rendezi az élelmiszeripari nyersanyagokat	Alapszinten ismeri az élelmiszeripar növényi és állati eredetű nyersanyagait	A munkavégzése során törekszik a pontosságra, szakszerűsége.	Irányítás mellett végzi munkáját.
2	Munkáját a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartásával végzi	Alapszinten ismeri a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályokat		
3	Élelmiszeripari alpműveleteket végez.	Alapszinten ismeri a tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, csomagolás, hőkezelés műveleteit		

4	Kiválasztja az élelmiszeripari munkavégzéshez szükséges szerkezeti anyagokat	Ismeri az alapvető szerkezeti anyagokat (fémek, nemfémek)		Magára nézve kötelezőnek tartja a munka-, tűzvédelmi és higiéniai előírásokat.  Felelősséget vállal saját munkájáért.
5	Kiválasztja az alapvető kötő gépelemeket	Ismeri a csavarokat, ékeket, reteszeket, szegecseket		
6	Alapvető ágazati méréseket végez	Ismeri a tömeg, hosszúság, térfogat, hőmérséklet, sűrűség fogalmát, mértékegységeit, mérésének módját és mérőeszközzeit		
7	Egyszerű mértani makettekről vetületi ábrát készít	Alapszinten ismeri a műszaki ábrázolást		
8	Az élelmiszeripari termékek előállításához szükséges eszközöket, anyagokat kiválasztja, előkészíti	Alapszinten ismeri a termékek előállításához szükséges anyagokat, eszközöket		

### 6.3 Szakirányú oktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Megfogalmazza a tejipar és a képzőhelye egyedi sajátosságait.	Alapszinten ismeri képzőhelye szervezeti felépítését, feladatait, az alkalmazott élelmiszerbiztonsági, minőségirányítási rendszereit, munkakörnyezetvédelmi és higiéniai előírásait, termékpalettáját.	Érdeklődik munkahelye egyedi sajátosságai iránt.	A személyi, termék- és üzemi higiéniai, munka- és környezetvédelemmel, élelmiszerbiztonsági, minőségirányítási rendszerek működtetésével kapcsolatos szabályokat munkája során betartja és azt másokkal betartatja.
2	Tejipari alapanyagokat, csomagolóanyagokat vesz át, minősít, tárol.	Összefüggéseiben ismeri a tejtápvétel minősítő paramétereit, a tejtápvételi vonal berendezéseit, azok működését és	Törekszik a pontos, precíz munkavégzésre.	Képes az önellenőrzésre, döntés hoz arról, hogy a beazonosított hiba önállóan elhárítható-e.

		szerepét.		
3	Elvégzi a tej elsődleges kezelését.	Összefüggéseiben ismeri a tej általános kezelésének műveleteit, hatásukat, paramétereit, berendezéseit és azok használatát.	Törekszik a nyersanyagok gazdaságos felhasználására.	
4	Elvégzi a beoltást a tejipari termékek (savanyított termékek, vaj, sajtok, túró) gyártása során.	Átfogóan ismeri a tejipari szintenyészeteket, alkalmazási területüket, funkciójukat.	Figyelemmel kíséri szakmája legújabb fejlesztéseit, eredményeit.	
5	Natúr és ízesített tejkészítményeket, savanyú tejtermékeket gyárt.	Összefüggéseiben ismeri a fogyasztói tejek, ízesített tejkészítmények, tejszínkészítmények, savanyú tejtermékek előállításának műveleteit, technológiai paramétereit, gépeit és a berendezések működését.		
6	Vajat és vajkészítményeket gyárt.	Összefüggéseiben ismeri a szakaszos és folytonos vajgyártás műveleteit, technológiai paramétereit, gépeit és a berendezések működését.	Munkáját tudatosan, tervezetten végzi. Elkötelezett az ételmiszer-minőség, -biztonság megvalósításában. Törekszik az egészséges táplálkozási igényeknek megfelelő termékek előállítására.	Munkáját felsővezetői irányítás mellett végzi, beosztottjai tevékenységét felügyeli, irányítja.
7	Különböző típusú (lágú, félkemény, kemény) sajtokat, ömlesztett sajtokat és túró gyárt.	Összefüggéseiben ismeri a különböző típusú (lágú, félkemény, kemény) sajtok, ömlesztett sajtok és túró gyártási műveleteit, technológiai paramétereit, gépeit és a berendezések működését.		
8	Tartós és tartósított tejtermékeket (ultrapasztörözött tej, steriltej, sűrített, porított tejtermékek, kazeint) gyárt.	Összefüggéseiben ismeri az ultrapasztörözött tej, steriltej, sűrített tej, tejpör, kazein gyártási műveleteit, technológiai paramétereit, gépeit		

		és a berendezések működését, az aszeptikus technológiát, a membrán-technológiai eljárásokat, szűrési munkafolyamatokat.		
9	A tejtermékgyártó és -csomagoló berendezéseket, gépeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, tisztítja, fertőtleníti.	Átfogóan ismeri a tejipari csomagolástechnológiai eljárásokat, berendezéseket, azok működését és a késztermékek jelölésével kapcsolatos előírásokat, valamint a tejiparban alkalmazott hatékony tisztítási, fertőtlenítési módszereket.		
10	Ellenőrzi, aktualizálja a raktárkészletet, előkészíti a termékeket szállításra.	Alkalmazói szinten ismeri a tejüzemi készletkezelő rendszert és a csomagolási utasításokat.		
11	Szakszerűen kezeli a tejipari melléktermékeket és hulladékokat.	Alkalmazói szinten ismeri a tejipari hulladékok és melléktermékek kezelésére vonatkozó szabályokat.	Szem előtt tartja a környezet védelmét.	
12	Használja a tej-/sajtüzem információs és kommunikációs rendszereit.	Alkalmazói szinten ismeri az üzemi információs és kommunikációs rendszereket.	Érdeklődik képzőhelye infokommunikációs rendszerei iránt.	Az adatvédelmi és adatbiztonsági szabályokat betartja és betartatja.
13	A nyers tej, a köztes- és végtermékek ellenőrzését, minősítését az aktuális Élelmiszerkönyv és rendeletek előírásai alapján elvégzi, és dönt a további felhasználás lehetőségeiről.	Átfogóan ismeri a tej, a köztes- és végtermékek minősítő paramétereit, azok mérési módszereit.	Törekszik a laboratóriumi mérések pontos végrehajtására.	Mérési eredményei alapján vezetői segítséggel dönt a lehetséges következményekről.
14	Tejipari számításokat végez.	Átfogóan ismeri a tejipari gyártási folyamatokhoz	Törekszik az eredmények pontos meghatározására.	Önállóan végzi a számítási feladatokat és

		kapcsolódó számítási elveket, módszereket.		önellenőrzés után a hibákat javítja.
15	Idegen nyelven olvas szakirodalmat.	Alapfokon ismeri a szakmájára jellemző idegen nyelvű szakkifejezéseket.	Elfogadja a szakmai idegennyelv ismeret szükségességét.	Az idegen nyelvű tejsipari szakirodalmat önállóan keresi meg és értelmezi.
16	Végrehajtja a tejsüzemi minőségirányítással kapcsolatos dokumentálási feladatokat.	Alkalmazói szinten ismeri az üzemi minőségirányítási dokumentumokat, azok használatának szabályait.	Törekszik a minőségirányítási dokumentumok határidejének pontos betartására.	Önállóan végzi el a napi ellenőrzéshez kapcsolódó dokumentumok kitöltését.
17	Tejsipari vállalkozást tervez.	Ismeri a vállalkozás indításának módját, a vállalkozási formákat, a vállalkozás működőképességének legfontosabb feltételeit. Ismeri az elektronikus ügyintézés menetét.	Nyitott a vállalkozásokkal kapcsolatos új ismeretekre.	A lehetőségek ismeretében döntést hoz saját vállalkozása formájával, működésével kapcsolatban.

## 7. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

7.1 Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

### 7.2 Írásbeli vizsga

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmiszeripari alapismeretek

7.2.2 A vizsgatevékenység leírása

- Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%
- Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek 50%

A feladatsornak legalább 15 legfeljebb 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

- 7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc
- 7.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 20%
- 7.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: értékelési útmutató alapján  
Az értékelés százalékos formában történik.  
A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31 %-át elérte.

### 7.3 Gyakorlati vizsga

- 7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: élelmiszeripari ágazati alapgyakorlat
- 7.3.2 A vizsgatevékenység leírása  
A vizsgatevékenység egy részből áll:

#### 7.3.2.1 Komplex gyakorlati vizsgafeladat

Élelmiszeripari alapléveletet végez, melynek során:

- anyagokat kiválaszt,
- a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet számol és mér,
- anyagokat, eszközöket előkészít,
- élelmiszeriparban használt anyagok egyes fizikai vagy kémiai tulajdonságait méri, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- élelmiszeriparban használt munkadarabot, fél- vagy készterméket állít elő, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- meghatározott munkaműveleteket hajt végre.

Az iskola – saját lehetőségeinek figyelembevételével - a fenti tevékenységek közül legalább négyet tartalmazó tételsort állít össze

- 7.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc
- 7.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 80%
- 7.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai és súlyozásuk:
- |   |     |
|---|-----|
| ○ a megadott művelet szakszerű elvégzése                          | 30% |
| ○ a munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek szakszerű használata | 30% |
| ○ a megadott műveleti sorrend betartása                           | 10% |
| ○ a mérés pontossága  | 10% |
| ○ a munkavégzés esztétikája                                       | 10% |
| ○ a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása           | 10% |

Az értékelés százalékos formában történik.

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

### 7.4 Alapvizsgával betölthető munkakör FEOR száma

Ágazati alapoktatás megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Alapvizsgával betölthető munkakör(ök), tevékenységek
-	-	-	-

### 7.5 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:



## 8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

8.1 Szakma megnevezése: Tejipari technikus

8.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

- valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.
- szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

### 8.3 Központi interaktív vizsga

8.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Tejipari technikus interaktív vizsga

8.3.2 A vizsgatevékenység leírása

A központi interaktív vizsgatevékenység a következő tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:

- tejipari technológiai feladatok (60%)
  - alapanyagok ismerete (5%)
  - tejipari technológia élelmiszerkémiai és mikrobiológiai összefüggései (5%)
  - gyártástechnológiai folyamatok ismerete (25%)
  - gyártástechnológiai paraméterek ismerete (10%)
  - melléktermékek hasznosítása (5%)
  - gyártástechnológiai számítások (10%)
- tejipari gépészeti feladatok (30%)
  - tejtávtételi, tejtkezelő berendezések (15%)
  - gyártó, csomagológépek, berendezések (15%)
- gazdasági feladatok (10%)
  - vállalkozási formák (5%)
  - vállalkozások létrehozása (3%)
  - vállalkozások megszüntetése (2%)

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

A feladatsornak legalább 20, legfeljebb 25 feladatot kell tartalmaznia.

Az egyes feladattípusok javasolt aránya:

- tejipari termék gyártási folyamatának ismertetése a megadott technológiai lépések sorrendbe állításával, és a termék megnevezése (5%)
- tejipari termék gyártástechnológiai folyamatának önálló megfogalmazása (15%)
- tejipari számítási feladatok (10%)
- tejipari termékek gyártásához kapcsolódó feleletválasztós feladatok (alternatív választás, többszörös választás, válaszok illesztése) (20%)
- tejipari termékek gyártásához kapcsolódó táblázat kiegészítő feladatok (10%)
- tejipari gépek, berendezés megnevezése, működésének ismertetése géprajz alapján (30%)
- tejipari termékek gyártásával kapcsolatos gazdasági számítási feladatok (10%)

8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

8.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20%

8.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A javítás a feladatsorhoz készített javítási útmutató alapján történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

## 8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Tejipari technikus projektfeladat

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység két vizsgarészből áll:

### **Tejátvétel, tejkezelés, tejipari termékgyártás, minősítés**

A vizsgázó feladatsor alapján, a következő feladatok egyikét végzi el, majd szakmai beszélgetést folytat:

- tejet vesz át (mennyiségi, minőségi átvétel);
- elvégez egy általános tejkezelési műveletet;
- elvégzi egy tejipari termék gyártásának részműveletét/részműveleteit, valamint a hozzá kapcsolódó félkésztermék vagy késztermék minősítését.

### **Portfólió**

Félévente, számítógéppel készített dokumentumgyűjteményből és önreflexióból áll, amelynek fontosabb elemeit a tanulmányokat befejező szakmai vizsgán a vizsgázó röviden, maximum 10 percben bemutat a vizsgabizottság tagjainak. A portfólió elkészítését segítő mentor aláírásával igazolja, hogy a dokumentumok a vizsgára jelentkező által kerültek összegyűjtésre, és a munkafolyamatokat a vizsgára jelentkező végezte. A portfólió tárolásának módját a képzőhely határozza meg.

Tartalmazhat:

- munkanapló részletet,
- laboratóriumi mérési jegyzőkönyvet,
- adott technológia feladat elvégzéséhez kapcsolódó ábragyűjteményt,
- szakmai számítást,
- dolgozatot,
- fotót, animációt, filmet, prezentációt, amelyek a diák elvégzett munkájáról, teljesítményéről szólnak,
- versenyeredményt,
- iskolán kívül végzett olyan tevékenység produktumát, fotóját, amelyeket érdemesnek tart a bemutatásra.

A jelölt a felsorolt dokumentumok közül hatféléből, félévente legalább egyet-egyét gyűjt össze, és a félév végén csatolja hozzá a gyűjteménnyel kapcsolatos reflexióját, amelyben értékeli a munkáját, fejlődését, tapasztalatait.

8.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

Tejátvétel, tejkezelés, tejipari termékgyártás, minősítés: 240 perc

Szakmai beszélgetés: 10 perc

Portfólió készítés: a szakmai évfolyamok (11-12-13.) félévei során

Portfólió bemutató: 10 perc

8.4.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80%

Tejátvétel, tejkezelés, tejipari termékgyártás, minősítés aránya a projektfeladaton belül: 80%

Szakmai beszélgetés aránya a projektfeladaton belül: 10%

Portfólió készítés aránya a projektfeladaton belül: 5%

Formai elvárások:

- A szöveges dokumentumokat Word szövegszerkesztővel készítsék el a tanulók Times New Roman betűtípussal, 12-es betűmérettel, 1,5- es sorközzel, 2,5-es margóval.

- A szkennelt fájlokat pdf formátumban tárolják. A képek mérete legalább 682 × 1024 képpont legyen.

8.4.4.1 Portfólió bemutató aránya a projektfeladaton belül: 5%

8.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Tejátvétel, tejkezelés, tejjipari termékgyártás, minősítés értékelésének szempontjai:

- a gyártástechnológiai műveletek sorrendjének betartása (20%)
- a gyártástechnológiai műveletek szakszerű végrehajtása (20%)
- a gépek, berendezések működtetése (20%)
- laboratóriumi vizsgálatok szakszerű végrehajtása (10%)
- a munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (10%)
- gyártástechnológiai folyamatok ismerete, szakmai nyelvhasználat (20%)

Portfólió értékelésének szempontjai:

- szakmai tartalom (60%)
- reflexió (20%)
- formai elvárásoknak való megfelelés, igényesség (20%)

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

8.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A központi interaktív vizsga ideje alatt rendszergazda jelenlétében biztosított legyen az online vizsga zavartalan lebonyolítása. 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.

8.6 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Központi interaktív vizsga:

- számítógépes munkaállomás
- internetelérés

Projektfeladat - Tejátvétel, tejkezelés, tejjipari termékgyártás, minősítés vizsgarész:

- anyagmozgató gépek, berendezések
- tároló berendezések
- mérőeszközök
- mintavételi eszközök
- laborfelszerelések (szárazanyag-tartalom, zsírtartalom-, fehérjetartalom-, savfok, idegenvíz-tartalom meghatározás eszközei, mikrobiológiai vizsgálatok eszközei)
- egyéni védőeszközök
- környezetvédelmi eszközök, berendezések (szennyvíztisztítás: zsíreltávolítás, mennyiség és terhelés kiegyenlítés, biológiai kezelés, pH-beállítás)
- munkabiztonsági eszközök, felszerelések
- hőkezelő berendezések
- csomagoló gépek
- tejkezelés eszközei, gépei
- pasztörözött tejfélések gyártóeszközei, berendezései
- vajgyártás gépei berendezései
- túrógyártás gépei berendezései
- sajtgyártás eszközei, berendezései
- porított termékek gyártó berendezései
- sűrített termékek gyártó berendezései
- érlelő kamrák, helyiségek

Projektfeladat - Portfólió vizsgarész:

- számítógépes munkaállomás vagy laptop
- projektor

- 8.7 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -
- 8.8 A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:  
Ágazati alapvizsga: 10%, Szakmai vizsga: 90%
- 8.9 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok  
A központi interaktív vizsgán használható:  
– számológép  
A projektfeladat során használható:  
– Magyar Élelmiszerkönyv  
– gyártmánylap  
– minőségbiztosítási dokumentum  
– portfólió dokumentációja
9. **A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -**