



ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM

4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.

Telefon:+3642/433-425

EASZC / 01904-6 / 2021

KÉPZÉSI PROGRAM

Tejipari munkás

részszakma

2021.

3. változat

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a 4 0721 05 18 számú **Tejtermékkészítő** szakma megszerzésére irányuló Képzési és kimeneti követelmény, valamint a hozzá tartozó Programterv figyelembe vételével készült.

Előzetes szakértői minősítés

Tejipari munkás képzési program 3. változat

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szkt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a 4 0721 05 18 számú Tejtermékkészítő szakma megszerzésére irányuló Képzési és kimeneti követelmény, valamint a hozzá tartozó Programterv figyelembe vételével készült.

Intézmény neve	Északi Agrárszakképzési Centrum
Székhelye (címe)	4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.
Program megnevezése	Tejipari munkás
Tervezett képzési idő	500 óra
Tananyagegységek száma	6

Készítette:	Mihálka Gáborné
Szakértő nyilvántartási száma:	FSz 2020/00294
Szaktevélemény elkészítésének időpontja:	2021. 08. 27.

Tervezett képzési idő

Elméleti órák száma	200 óra
Gyakorlati órák száma	300 óra
Összes óraszám	500 óra

A képzési program vizsgálata (11/2020. kormányrendelet 18. §(2) bekezdés szerint

a) a képzési program tartalma megfelel-e az Fktv.-nek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek?

- igen

b) a képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető-e a képzési programban megjelölt kompetenciák?

- igen

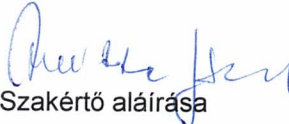
A képzési programot megvizsgáltam, és megállapítottam:

A képzési program eleget tesz a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény és a 11/2020. (II. 7.) a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló Kormányrendelet előírásainak.

A program nyilvántartásba vételét támogatom, javaslom.

Minősítés helye, ideje: Budapest, 2021. augusztus 27.

Szakértő neve : Mihálka Gáborné
Szakértői nyilvántartási szám : FSz 2020/00294


Szakértő aláírása

Üzemelteti a termékek gyártásához szükséges gépeket, berendezéseket, elvégzi azok tisztítását, fertőtlenítését. Működteti a technológiai folyamatokhoz kapcsolódó minőségirányítási rendszert. A technológiai feladatokat a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, a tűz- munka-, környezetvédelmi és higiéniai előírások figyelembevételével önállóan végzi.

3. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
3.2.	Szakmai végzettség	-
3.3.	Szakmai gyakorlat	-
3.4.	Egészségügyi alkalmasság	Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat szükséges
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-

4. A programban való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	Haladási napló a résztvevők által aláírt napi jelenléti ív
4.2..	Megengedett hiányzás	20%
4.3..	Egyéb feltételek	Felnőttképzési szerződésben foglaltak teljesítése

5. Tervezett képzési idő

5.1.	Elméleti órák száma a teljes képzésre vonatkoztatva	200 óra
5.2.	Gyakorlati órák száma a teljes képzésre vonatkoztatva	300 óra
5.3.	Összes óraszám	500 óra

6. A képzés tananyagegységeinek felsorolása

Ssz.	Tananyagegység megnevezése	Elméleti óra	Gyakorlati óra	Összes óra
		Kontakt órától eltérő munkaforma	Kontakt óra	
6.1.	Tejipari technológia I.	78	-	78
6.2.	Tejipari technológia gyakorlat I.	-	300	300
6.3.	Tejipari gépek I.	30	-	30
6.4.	Tejipari laboratóriumi mérések	kontakt formában 56 óra	-	56
6.5.	Gazdasági és vállalkozási ismeretek	18	-	18
6.6.	Minőségbiztosítás	18	-	18
	Szakmai óraszám összesen	200	300	500
	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	144 óra		

6.1. /A. A tananyagegységek témakörei és óraszámjai

Tantárgy/témakör	Elmélet óra	Gyakorlat óra	Összesen óra	Elmélet %	Gyakorlat %
6.1. Tejipari technológia I.	78	0	78	100%	0%
A tejipari technológia élelmiszer-kémiai és mikrobiológiai alapjai	6	0	6	100%	0%
A tej összetevői, technológiai szerepük, tejátvétel, tejkezelés	6	0	6	100%	0%
Natúr és ízesített termékek gyártása	12	0	12	100%	0%
Vaj és vajkészítmények gyártása	18	0	18	100%	0%
Savanyított termékek gyártása	18	0	18	100%	0%
Tartós és tartósított termékek gyártása	12	0	12	100%	0%
Termékek csomagolása	6	0	6	100%	0%
6.2. Tejipari technológia gyakorlat I.	0	300	300	0%	100%
A képzőhely, iparág sajátosságai	0	30	30	0%	100%
A tej átvétele, kezelése	0	30	30	0%	100%
Natúr és ízesített termékek gyártása	0	48	48	0%	100%
Vaj gyártása	0	48	48	0%	100%
Savanyított termékek gyártása	0	48	48	0%	100%
Tartós termékek gyártása	0	48	48	0%	100%
Vizsgaszituációk	0	48	48	0%	100%
6.3. Tejipari gépek I.	30	0	30	100%	0%
A tejátvétel és tejkezelés gépei, berendezései	6	0	6	100%	0%
A natúr és ízesített termékek gyártásának gépei	6	0	6	100%	0%
A vajgyártás gépei	3	0	3	100%	0%
A savanyított termékek gyártásának gépei	3	0	3	100%	0%
A sűrített, porított termékek gyártásának gépei	6	0	6	100%	0%
Termékek csomagolása	6	0	6	100%	0%
6.4. Tejipari laboratóriumi mérések	56	0	56	100%	0%
Általános laboratóriumi műveletek	12	0	12	100%	0%
Alapanyagok vizsgálata	12	0	12	100%	0%
Tejipari nyersanyagok, félkész és késztermékek vizsgálata	12	0	12	100%	0%
Mikrobiológiai vizsgálatok, higiéniai mérések	8	0	8	100%	0%
Érzékszervi vizsgálatok	12	0	12	100%	0%
6.5. Gazdasági és vállalkozási ismeretek	18	0	18	100%	0%
Gazdasági alapismeret	6	0	6	100%	0%
Vállalkozás alapítása	6	0	6	100%	0%
Vállalkozás működtetése	6	0	6	100%	0%
6.6. Minőségbiztosítás	18	0	18	100%	0%
Minőségbiztosítási alapismeretek	12	0	12	100%	0%
Iparági minőségbiztosítás	6	0	6	100%	0%
SZAKMAI ÓRASZÁMOK ÖSSZESEN	200	300	500	40%	60%

6.1. /B. A tananyagegységek bemutatása

6.1..	Tananyagegység megnevezése	Tejipari technológia I.
-------	----------------------------	-------------------------

6.1.1. A képzés során megszerezhető, tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Azonosítja a tej összetevőit, értelmezi azok szerepét a technológiai folyamatokban.	Ismeri a tej, mint tejipari alapanyag összetevőit, és az összetevők technológiai szerepét.	Instrukció alapján részben önállóan	Érdeklődő, befogadó az új információkkal kapcsolatosan.
Azonosítja a tejtájtétel minősítő-paramétereit, berendezéseinek szerepét.	Ismeri a tejtájtételi vonal berendezésinek szerepét.	Instrukció alapján részben önállóan	
Azonosítja a tej tárolásához és kezeléséhez alkalmazott technológiai műveleteket és megindokolja fontosságukat.	Ismeri a tej tárolásának és általános kezelésének műveleteit, azok technológiai szerepét.	Instrukció alapján részben önállóan	
Elemzi a natúr és ízesített termékek gyártása közti különbségeket.	Ismeri a natúr és ízesített termékek minőségjellemzőit, gyártástechnológiájukat.	Instrukció alapján részben önállóan	
Részletesen bemutatja a vajgyártási eljárásokat.	Ismeri a vajgyártási eljárásokat, az eljárások közti fő különbségeket	Instrukció alapján részben önállóan	
Azonosítja a savanyított termékek általános jellemzőit, megindokolja gyártástechnológiai műveleteinek fontosságát.	Ismeri a savanyított termékek gyártásának technológiai sorrendjét, valamint az alapanyaggal és a termékekkel szemben támasztott követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan	
Azonosítja a tartós és tartósított termékek általános jellemzőit, megindokolja gyártástechnológiai műveleteinek fontosságát.	Ismeri a tartós és tartósított termékek gyártásának fő technológiai elemeit és azok sorrendjét Ismeri a membrán-technológiai eljárásokat a tejiparban.	Instrukció alapján részben önállóan	
Azonosítja a csomagolóanyagok ellenőrzésének módszereit, valamint felhasználásukkal és feliratozásukkal kapcsolatos elvárásokat.	Ismeri a tejipari csomagolóanyagok technológiai eljárásokat, a csomagolóanyagokkal kapcsolatos elvárásokat és a késztermékek jelölésével kapcsolatos előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	

6.1.2.	Célja	A képzésben résztvevők megismerik az alapanyagok jellemzőit, a tejipar termékcsoportjait, termékeit. Megtanulják a tejfeldolgozás technológiai lépéseit. Megismerkednek a különféle tejtermékek (friss fogyasztásra szánt, savanyított, alvasztott, tartós termékek, valamint a vaj) gyártásakor lejátszódó folyamatokkal, összefüggésekkel. Elsajátítják a termékgyártás során beállítandó, szabályozandó paramétereket.
6.1.3.	Tartalma	<p>A tejipari technológia élelmiszer-kémiai és mikrobiológiai alapjai e6/gy0 A szénhidrátok, fehérjék, zsíradékok, vitaminok, ásványi anyagok, vírusok, baktériumok, élesztők, penészek tejipari jelentősége</p> <p>A tej összetevői, technológiai szerepük, tejtápvétel, tejkezelés e6/gy0 A tej összetétele, az alkotók technológiai szerepe, A tej tulajdonságai, hibái, A tej minőségi és mennyiségi átvétele, A tej elsődleges és általános kezelése, az adott technológiai művelet alapanyagra gyakorolt hatása, Az alapanyagok hibái, a lehetséges kezelésük, A műveletek higiéniai és munkavédelmi előírásai,</p> <p>Natúr és ízesített termékek gyártása e12/gy0 A natúr termékek gyártástechnológiája Alap- és járulékos anyagok és előkészítésük A különböző zsírtartalmú fogyasztói tejek gyártása Ízesített tejkészítmények (soványtejes-kakaó, karamellás tej, csokoládés tej) gyártása Tejszínkészítmények (tejszínek, ízesített tejszínkészítmények, aeroszolos tejszínek és tejszínkészítmények) gyártástechnológiája Különleges tejkészítmények gyártástechnológiája A késztermékek minősítésének előírásai A késztermékek csomagolása, tárolása Üzemi számítások A műveletek higiéniai és munkavédelmi előírásai</p> <p>Vaj és vajkészítmények gyártása e18/gy0 A vajgyártás különböző technológiai A vajrögök kialakulása során lejátszódó folyamatok Vajgyártás édes tejszínből, vajgyártás savanyú tejszínből Vajgyártás szakaszos technológiával Vajgyártás folytonos technológiával. A vaj mosása, a vaj gyúrása, a vaj víztartalmának, pH-értékének beállítása, a vaj sózása Az elkészült vaj tárolása, csomagolása Különféle vajkészítmények gyártása Melléktermék feldolgozása és hasznosítása Üzemi számítások A műveletek higiéniai és munkavédelmi előírásai</p> <p>Savanyított termékek gyártása e18/gy0 A joghurt gyártástechnológiája Natúr, pohárban alvasztott, májas állományú joghurt gyártása Tankban alvasztott, habart joghurt gyártása</p>

		<p>Natúr, pohárban alvasztott, májas állományú kefir gyártása</p> <p>Tankban alvasztott habart kefir gyártása</p> <p>Különböző technológiával gyártott ízesített joghurtok gyártása</p> <p>Joghurtok, ízesített joghurtok, kefirek minőségi előírása és ellenőrzésük</p> <p>Üzemi számítások</p> <p>A műveletek higiéniai és munkavédelmi előírásai</p> <p>Tartós és tartósított termékek gyártása e12/gy0</p> <p>Tartós és féltartós termékek gyártása</p> <p>Aszeptikus technológia alkalmazása</p> <p>Steril termékek gyártása</p> <p>Membrántechnológiai eljárások a tejparban</p> <p>A sűrített tej készítésének gyártástechnológiája</p> <p>Natúr és ízesített sűrített tej készítésének műveletei</p> <p>Porított termékek gyártástechnológiája</p> <p>Az alapanyagok előkészítése a különböző berendezésekben készítendő tejporgyártáshoz</p> <p>Az étkezési és a takarmánytejpor minősége és gyártechnológiája közti különbségek</p> <p>Üzemi számítások</p> <p>A műveletek higiéniai és munkavédelmi előírásai</p> <p>Termékek csomagolása e6/gy0</p> <p>A tejparban alkalmazott csomagolóanyagok</p> <p>Tejipari csomagolóeszközök, -technikák</p> <p>Csomagolóanyagok ellenőrzése és a felhasználás céljának megfelelő megítélése</p> <p>Termékjelölési előírások</p>
6.1.4.	Elméleti órák száma	78 óra
6.1.5.	Gyakorlati órák száma	- óra
6.1.6.	Összes óraszám	78 óra
6.1.7.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, , konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció
6.1.8.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés.
6.1.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	78 óra

6.2. A tananyag egységek bemutatása

6.2.	Tananyag egység megnevezése	Tejipari technológia gyakorlat I.
------	-----------------------------	-----------------------------------

6.2.1. A képzés során megszerezhető tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Alkalmazza az iparági munkavédelmi, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat.	Ismeri az iparági munkavédelmi, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat.	Teljesen önállóan.	Felelősen bánik a nyersanyagokkal, félkész termékekkel, törekszik a nyersanyagok gazdaságos felhasználására, az egészséges táplálkozási igényeknek megfelelő termékek előállítására.
Elvégzi a nyerstej minősítését, átvételét, tárolását.	Ismeri a nyerstej minőségi követelményeit, azok mérési módszereit, a tejtávtételi vonal berendezéseinek működését.	Instrukció alapján részben önállóan.	
Elvégzi a tej elő-pasztörözését, főlözését, zsírbeállítását, tárolását.	Alkalmazói szinten ismeri a tej általános kezelésének műveleteit, paramétereit, a feldolgozáshoz tartozó berendezések használatát.	Instrukció alapján részben önállóan.	
Pasztörözött tejfeleségeket, tejkészítményeket és tejszínkészítményeket gyárt.	Pasztörözött tejfeleségeket, tejkészítményeket és tejszínkészítményeket gyárt.	Instrukció alapján részben önállóan.	
Savanyított és ízesített tej- és tejszínkészítményeket gyárt.	Savanyított és ízesített tej- és tejszínkészítményeket gyárt.	Instrukció alapján részben önállóan.	
Elvégzi a vaj és vajkészítmények alapanyagának előkészítését, majd forgalmazható vajat, vajkrémet készít.	Alkalmazói szinten ismeri a szakaszos és folytonos vajgyártás műveleteit, technológiai paramétereit, gépeit és a berendezések működését.	Instrukció alapján részben önállóan.	
Elvégzi a tej membrántechnológiával történő kezelését, besűríti a tejet, valamint UHT-terméket, tejpört gyárt.	Elvégzi a tej membrántechnológiával történő kezelését, besűríti a tejet, valamint UHT-terméket, tejpört gyárt.	Instrukció alapján részben önállóan.	
A tejtermékgyártó és -csomagoló berendezéseket, gépeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, tisztítja, fertőtleníti.	Alkalmazói szinten ismeri a tejipari csomagolótechnológiai eljárásokat, berendezéseket, azok működését és a késztermékek jelölésével kapcsolatos előírásokat, valamint a tejiparban alkalmazott hatékony tisztítási, fertőtlenítési módszereket.	Instrukció alapján részben önállóan.	
Ellenőrzi, aktualizálja a raktárkészletet, előkészíti a terméket szállításra.	Alkalmazói szinten ismeri az üzemi készletkezelő rendszert és a csomagolási utasításokat.	Instrukció alapján részben önállóan.	
Szakszerűen kezeli a tejipari melléktermékeket és hulladékokat.	Alkalmazói szinten ismeri a tejipari hulladékok és melléktermékek kezelésére vonatkozó szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan.	

6.2.2.	Célja	Olyan tejjipari gyakorlati ismeretek nyújtása, készségek fejlesztése, amelyek keretében a tanulók tanüzemi körülmények között megtapasztalják az iparági elvárásokat, s a gyakorlatban is megismerik a technológiákat, a felhasznált anyagokat és azok alkalmazását. A gyakorlatok során elsajátítják a termékek (a frissen fogyasztható, savanyított, alvasztott, tartós termékek, valamint a vaj) előállításának szakmai fogásait, megtanulják elméleti ismereteiket a gyakorlatban alkalmazni, valamint az esetlegesen felmerülő hibákat korigálni.
6.2.3.	Tartalma	<p>A képzőhely, iparág sajátosságai e0/gy30</p> <p>A tej átvétele, kezelése e0/gy30 A tej minőségi, mennyiségi átvétele A tej előtárolása, tisztítása A tej hőkezelése A tej fölözése, zsírtartalmának beállítása A tej homogénezése A tej hűtése és utótárolása</p> <p>Natúr és ízesített termékek gyártása e0/gy48 Fogyasztói tej gyártása Soványtejes kakaó gyártása Egyéb ízesítésű tejek gyártása A gyártósor és egyes berendezéseinek tisztítása Kávetejszín, főzötejszín, habtejszín gyártása</p> <p>Vaj gyártása e0/gy48 A tejszín kezelése A tejszín érlelése (fizikai, biológiai) Vajkészítés köpülőben: a tejszín előkészítése, köpülése; íróleeresztés, mosás, gyúrás (előgyúrás, utógyúrás, víztartalom- és pH-érték vizsgálata, beállítása) Vajkészítés folytonos üzemű vajgyártóval: a vajgyártógép üzembehelyezése, a kívánt paraméterek beállítása (veröléc és gyúróhengerek fordulatszám, vízadagoló szivattyú, a pH-érték beállítása citromsavval) Vajgyártás a gép folyamatos működtetésével, közben a paraméterek folyamatos ellenőrzése Gyártás utáni géptisztítás A vaj csomagolása a megrendelői igényeknek megfelelően Tömbvaj csomagolása, vaj csomagolása automata géppel, az adagolt vaj gyűjtőcsomagolása A megfelelő jelölések beállítása, folyamatos ellenőrzése A termelés befejezése után a berendezések tisztítása</p> <p>Savanyított termékek gyártása e0/gy48 Joghurtok gyártása: alapanyag kiválasztása, tejtisztítás, zsírtartalom beállítása, homogénezés, pasztörözés, hűtés beoltási hőmérsékletre, beoltás, adagolás, csomagolás, alvasztás érlelőszekrényben (kamrában), hűtés, utóérlelés, tárolás</p>

		<p>Natúr, pohárban alvasztott májas állományú joghurt gyártása Májas állományú poharas kefir gyártása Tankban alvasztott habart joghurt gyártása Tankban alvasztott habart kefir gyártása Tejföl gyártása, a gyártás irányítása Különböző technológiával gyártott ízesített joghurtok gyártása Joghurtok, ízesített joghurtok, kefirek, tejföl minőségi előírásai és ellenőrzésük A termelés befejezése után a berendezések tisztítása</p> <p>Tartós termékek gyártása e0/gy48 UHT-termék gyártása A tej membrántechnológiával történő kezelése Sűrített tej készítése A gyártóvonal előkészítése A tej bevezetése, előmelegítése, hőkezelése, hűntartása A tej besűritése, az egyes besűritő testekben az előírásnak megfelelő nyomás, hőmérséklet biztosítása A sűrítmény szárazanyagtartalmának folyamatos ellenőrzése A sűrítmény homogénezése A homogénezési paraméterek beállítása a homogenizátoron Ízesítőanyagok bevitelle a sűrítménybe ízesített sűrített tej gyártásánál Porított termékek gyártása: Tejporgyártás porlasztva szárítóval. A porlasztva szárító előkészítése; a sűrítmény beadagolása; a beállított paraméterek folyamatos ellenőrzése; a porítótorony folyamatos működtetése A termelés befejezése után a berendezések tisztítása</p> <p>Vizsgaszituációk e0/gy48 A tej átvétele, kezelése témakörben meghatározott feladat(ok) elvégzése A natúr és ízesített termékek gyártása témakörben meghatározott feladat(ok) elvégzése A vaj gyártása témakörben meghatározott feladat(ok) elvégzése A savanyított termékek gyártása témakörben meghatározott feladat(ok) elvégzése A sűrített, porított termékek gyártása témakörben meghatározott feladat(ok) elvégzése</p>
6.2.4.	Elméleti órák száma	- óra
6.2.5.	Gyakorlati órák száma	300 óra
6.2.6.	Összes óraszám	300 óra
6.2.7.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	• Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.2.8.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

6.2.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	0 óra
--------	---	-------

6.3. A tananyagegységek bemutatása

6.3..	Tananyagegység megnevezése	Tejipari technológia I.
-------	----------------------------	-------------------------

6.3.1. A képzés során megszerezhető, tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Géprajz alapján értelmezi a tejkezelőgépek működését.	Géprajz alapján értelmezi a tejkezelőgépek működését.	Instrukció alapján részben önállóan	Elfogadja a műszaki ismeretek szükségességét.
Géprajz alapján elmagyarázza a natúr és ízesített termékek gyártógépeinek, gyártóvonalainak működését.	Géprajz alapján elmagyarázza a natúr és ízesített termékek gyártógépeinek, gyártóvonalainak működését.	Instrukció alapján részben önállóan	
Géprajz alapján elmagyarázza a tisztítógépek működését.	Géprajz alapján elmagyarázza a tisztítógépek működését.	Instrukció alapján részben önállóan	
Géprajz alapján elmagyarázza a vajgyártásnál alkalmazott gépek, berendezések működését.	Géprajz alapján elmagyarázza a vajgyártásnál alkalmazott gépek, berendezések működését.	Instrukció alapján részben önállóan	
Géprajz alapján elmagyarázza a savanyított termékek gyártásánál alkalmazott gépek, berendezések működését.	Géprajz alapján elmagyarázza a savanyított termékek gyártásánál alkalmazott gépek, berendezések működését.	Instrukció alapján részben önállóan	
Géprajz alapján elmagyarázza a sűrített, porított termékek gyártásánál alkalmazott gépek, berendezések működését.	Géprajz alapján elmagyarázza a sűrített, porított termékek gyártásánál alkalmazott gépek, berendezések működését.	Instrukció alapján részben önállóan	
Géprajz alapján elmagyarázza a töltő-, csomagoló-gépek, -berendezések működését.	Ismeri a töltő-, csomagolóberendezések típusait, működési elvüket.	Instrukció alapján részben önállóan	
Idegen nyelvű kezelési utasítás alapján működőteti a tejipari berendezést.	Szótár segítségével értelmezi a szakmájára jellemző idegen nyelvű szakkifejezéseket.	Írányítással	

6.3.2.	Célja	A képzésben résztvevők megismerjék a tejiparban alkalmazott gépek, berendezések működési elvét, felépítését. Megismerjék az egyes gépek, berendezések technológiai vonalban elfoglalt helyét és az egyes berendezések beállítási, szabályozási lehetőségeit. Megtanulják, hogy az egyes gépek beállításának megváltoztatása milyen hatással van az előállított termék minőségére. Megismerik a gépek, berendezések használat utáni tisztításának módját. Megtanulják a berendezések alapvető karbantartási feladatait, a karbantartás fontosságát.
6.3.3.	Tartalma	<p>A tejtárolás és tejtisztítás gépei, berendezései e6/gy0 Tejszállító berendezések, tartálykocsik A tejtárolás berendezései: tartályok, tankok, tejsilók Tejszivattyúk, csőrendszerek, csőszerelvények Tejipari szűrők, centrifugák Homogénéző berendezések Hőcserélők Lemezes hőcserélők</p> <p>A natúr és ízesített termékek gyártásának gépei e6/gy0 Fogyasztói tej gyártóvonal Ízesített termékek gyártóvonalai Csomagológépek, Tisztítógépek</p> <p>A vajgyártás gépei Köpülöhenger e3/gy0 Folytonos vajgyártó berendezések</p> <p>A savanyított termékek gyártásának gépei e3/gy0 Kultúrakészítő tartályok Alvasztótankok, habarófeltétek Érlelőszekrények</p> <p>A sűrített, porított termékek gyártásának gépei e6/gy0 Csöves besűrítők, lemezes és tányéros besűrítők, szakaszos és folytonos üzemű szárítóberendezések, Membránszűrők</p> <p>Termékek csomagolása e6/gy0 Tömlős töltőgépek, Poharas töltőgépek Vajak, vajkészítmények csomagolóberendezései Porított termékek csomagolóberendezései Gyűjtőcsomagolások berendezései Szállítócsomagolások berendezései</p>
6.3.4.	Elméleti órák száma	30 óra
6.3.5.	Gyakorlati órák száma	- óra
6.3.6.	Összes óraszám	30 óra
6.3.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció

6.3.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés.
6.3.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	30 óra

6.4. A tananyagegységek bemutatása

6.4..	Tananyagegység megnevezése	Tejipari laboratóriumi mérések
-------	----------------------------	--------------------------------

6.4.1. A képzés során megszerezhető, tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
A mérések során szakszerűen használja a laboratóriumi eszközöket.	Ismeri a laboratóriumi mérésekhez szükséges eszközöket, azok felhasználási területeit és alkalmazásuk módját.	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos, precíz, szakszerű munkavégzésre, figyelembe véve a munka- és környezetvédelmi, gazdaságossági szempontokat.
Szakszerűen elvégzi a tejtájtételhez szükséges laboratóriumi méréseket, és ezek alapján minősíti az alapanyagot.	Ismeri a tejtájtétel minőségi előírásait, a paraméterek ellenőrzéséhez szükséges mérési módszereket.	Teljesen önállóan	
Szakszerűen hajtja végre a nyersanyag, félkész termék, késztermék minta-vételezését.	Ismeri a mintavételezés szabályait.	Teljesen önállóan	
Szakszerűen végrehajtja a minta nedvesség-, szárazanyag- és zsírtartalmának meghatározását.	Ismeri a gravimetriai mérési módszerek elvét és kivitelezési módjukat.	Teljesen önállóan	
A nyerstej, a köztes- és végtermékek ellenőrzését, minősítését az aktuális Élelmiszerkönyv és rendeletek előírásai alapján elvégzi.	Alkalmazói szinten ismeri a tej, a köztes- és végtermékek minősítő paramétereit, azok mérési módszereit.	Instrukció alapján részben önállóan	
Szakszerűen elvégzi a minták pH-értékének, vízben oldott szárazanyag-tartalmának, fehérjetartalmának meghatározását, és levonja a következtetéseket.	Ismeri a pH-mérő, a refraktométer, a fehérjemeghatározó használatát.	Instrukció alapján részben önállóan	
Ellenőrzi a tej mikrobaszámát, a	Ismeri a mikroba-szám meghatározási módszereket	Instrukció alapján részben önállóan	

joghurtkultúra alkotóinak arányát.			
Szakszerűen elvégzi az Enterobaktériumok, Coliformok, Escherichia coli kimutatását, és levonja a következtetéseket.	Ismeri az Enterobaktériumok, Coliformok, Escherichia coli kimutatásának módszerét.	Instrukció alapján részben önállóan	
Szakszerűen végrehajtja a minták szabvány szerinti érzékszervi bírálatát, majd eldönti, hogy a minta alkalmas-e a további felhasználásra/értékesítésre.	Ismeri a pontozásos érzékszervi vizsgálatokra és a termékek minőségére vonatkozó előírásokat.	Teljesen önállóan	

6.4.2.	Célja	A képzésben résztvevők sajátítsák el a tejipari nyersanyagok, segédanyagok, termékek minőségi paramétereinek meghatározásához szükséges módszereket. Ismerjék meg az összefüggést az alap- és segédanyagok minősége és a késztermék minősége között. Az alap-, segédanyagok minősége alapján képesek legyenek dönteni a felhasználás módjáról. Szerezzenek jártasságot a késztermék minősítésében. A késztermék minőségi paramétereit alapján tudjanak döntést hozni a szükséges beavatkozásról.
6.4.3.	Tartalma	<p>Általános laboratóriumi műveletek e12/gy0</p> <p>Oldatok készítése: tömeg és térfogatszázalékos oldat, mólos oldat, normálos oldat</p> <p>Titrimetria: sav-bázis mérőoldatok készítése és faktorozása</p> <p>Sav-bázis titrálások</p> <p>Csapadékos mérőoldatok készítése, és faktorozása</p> <p>Nátrium-klorid-tartalom meghatározása</p> <p>Oldatok szárazanyag-tartalmának meghatározása:</p> <p>A refraktométer használata</p> <p>A mintavétel általános szabályai</p> <p>Mintavétel módja nyersanyagból, félkész és késztermékből</p> <p>A minta előkészítése a különböző vizsgálatokhoz</p> <p>A mikroszkóp részei, használata, preparátumok készítése</p> <p>Mikrobatenyésztéses módszerek alkalmazása</p> <p>Alapanyagok vizsgálata e12/gy0</p> <p>A nyerstej fizikai tisztaságának meghatározása, frissességének és higiénikus kezelttségének megállapítása</p> <p>A nyerstej hamisításának (vizezés, fölözés) vizsgálata</p> <p>A nyerstej szárazanyag-tartalmának meghatározása</p> <p>A nyerstej és tejszín zsírtartalmának meghatározása</p> <p>A nyerstej sűrűségének meghatározása</p> <p>A nyerstej pH-értékének meghatározása</p>

		<p>A nyerstej savfokának meghatározása A nyerstej fehérjetartalmának meghatározása Tejipari nyersanyagok, félkész és késztermékek vizsgálata <i>e12/gy0</i> Mintavétel: tej, tejszín, vaj, savanyított készítmények, tartósított termékek Nedvességtartalom meghatározása klasszikus és gyors módszerrel (fogyasztói tej, vaj, tej-por vizsgálata) Homogénezett tej és tejkészítmények zsirtartalmának meghatározása Vaj, joghurt, kefir, tejföl, író savfokának meghatározása Sófürdő savfokának vizsgálata Joghurt, sűrített tej pH-értékének meghatározása Mikrobiológiai vizsgálatok, higiéniai mérések <i>e8/gy0</i> A tej gyors mikrobaszám meghatározása metilénkék redukciós próbával. Joghurtok tejsavbaktérium számának ellenőrzése Breed-módszerrel Termékek mikrobaszámának meghatározása tenyésztéses módszerrel Enterobaktériumok számának meghatározása Coliformok kimutatása Escherichia coli kimutatása Felületi szennyezettség mérése, higiéniai gyorsesztek alkalmazásával Érzékszervi vizsgálatok <i>e12/gy0</i> Az érzékszervi vizsgálatok célja, körülményei, módjai Pontozásos érzékszervi vizsgálat A vizsgálat értékelése Különböző termékek előírások szerinti érzékszervi vizsgálata</p>
6.4.4.	Elméleti órák száma	56 óra
6.4.5.	Gyakorlati órák száma	- óra
6.4.6.	Összes óraszám	56 óra
6.4.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	• Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, bemutató, önálló mérések, kísérletek, vizsgálatok
6.4.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat, bemutató kísérlet
6.4.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	0 óra

6.5. A tananyagegységek bemutatása

6.5.	Tananyagegység megnevezése	Gazdasági és vállalkozási ismeretek
------	----------------------------	-------------------------------------

6.5.1. A képzés során megszerezhető, tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Értelmezi és munkája során használja a megtanult gazdasági alapfogalmakat.	Ismeri a gazdasági alapfogalmakat (szükséglet, gazdálkodás, piac, adózás).	Instrukció alapján részben önállóan	Nyitott és érdeklődik a környezetében működő gazdasági vállalkozások iránt. Elkötelezett a vállalkozások szabályos és törvényes működtetése iránt.
Bemutatja a vállalkozási formákat és lehetőségeket.	Ismeri a társas vállalkozási formákat és az egyéni vállalkozás főbb jellemzőit.	Instrukció alapján részben önállóan	
Bemutatja a vállalkozás létrehozásának folyamatát.	Ismeri a vállalkozás létrehozásának a folyamatát.	Instrukció alapján részben önállóan	
Bemutatja a vállalkozás működésének folyamatát.	Ismeri a vállalkozás működtetésének folyamatát és szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan	
Bemutatja a vállalkozás megszüntetésének folyamatát.	Ismeri a vállalkozás megszüntetésének folyamatát	Instrukció alapján részben önállóan	

6.5.2.	Célja	Az üzemi gazdálkodási fogalmak megismerése és alkalmazása a gyakorlatban. Az élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák, és a vállalkozás létrehozásával, működtetésével, megszüntetésével kapcsolatos feladatok megismerése.
6.5.3.	Tartalma	<p>Gazdasági alapismeret e6/gy0 A gazdaság fogalma, működése. Szükségletek, áru és szolgáltatás fajtái. A pénz fogalma, áramlása, szerepe a gazdaság működésében. Az állam szerepe a gazdaság szabályozásában. Jogszabályok hierarchiája. Vagyon, mérlegek, leltárak. Adózási alapok. Adófajták, adónemek. Szerződések fajtái, kötelmi jog. A kereskedelem fogalma, fajtái. Tárgyi és személyi erőforrások. Munkaerő. A munkaviszony fogalma, munkaszerződések. Bér és juttatás. Munkaviszony létesítése, módosítása, fajtái. A munkavállaló jogai és kötelezései, a munkáltató jogai és kötelezései. Munkaügyi jogorvoslati lehetőségek</p> <p>Vállalkozás alapítása e6/gy0 Vállalkozás típusa, szerepük a gazdaság működtetésében. Egyéni és társas vállalkozások. Vállalkozások tökeigénye. Tevékenységi körök. Vállalkozások alapítása, hatósági eljárások. Társaságok, társasági szerződések. Székhely és telephely létesítése. Bejelentési kötelezettségek</p> <p>Vállalkozás működtetése e6/gy0 A vállalkozások működésének általános és speciális feladatai. Adózási ismeretek. Adónemek, adófajták, bevallási és megfizetési kötelezettségek. Vállalkozások dokumentációs kötelezettségei. Munkavállalókkal kapcsolatos kötelezettségek. Hatósági ellenőrzések, hatóságokkal való együttműködés. A vállalkozások tevékenységének bővítése. Szigorú szám-adású dokumentumok kezelése. Árajánlatok készítése. Vállalkozásokkal kapcsolatok tisztességes piaci magatartás és vállalkozásetika. Vállalkozások megszüntetése.</p>

6.5.4.	Elméleti órák száma	18 óra
6.5.5.	Gyakorlati órák száma	- óra
6.5.6.	Összes óraszám	18 óra
6.5.7.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció
6.5.8.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés.
6.5.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	18 óra

6.6. A tananyag egységek bemutatása

6.6.	Tananyag egység megnevezése	Minőségbiztosítás
------	-----------------------------	-------------------

6.6.1. A képzés során megszerezhető, tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Megnevezi az ISO szabvány család tagjait és megfogalmazza alkalmazási területüket.	Ismeri a minőség-irányítási rendszereket.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik az élelmiszer-biztonsági szemlélet elsajátítására.
Megnevezi az élelmiszer-biztonsági rendszereket és megindokolja alkalmazásuk szükségességét.	Ismeri az élelmiszerbiztonsági rendszereket	Instrukció alapján részben önállóan	
Megnevezi az élelmiszer-biztonságot veszélyeztető tényezőket és megelőzési lehetőségeiket.	Ismeri az élelmiszerek biztonságát veszélyeztető tényezőket	Instrukció alapján részben önállóan	
Megnevezi az adott minőségügyi dokumentum alkalmazási területét.	Ismeri a tejipari minőségirányítási rendszerek dokumentumait	Instrukció alapján részben önállóan	
Megnevezi a HACCP-dokumentumok alkalmazási területét.	Ismeri a tejipari HACCP-rendszerek dokumentumait.	Instrukció alapján részben önállóan	
Megnevezi az új élelmiszer engedélyeztetési folyamata-tának lépéseit.	Ismeri az új élelmiszer engedélyeztetésének folyamatát.	Instrukció alapján részben önállóan	

6.6.2.	Célja	Megismerjék az élelmiszer-biztonságot érintő valamennyi veszélyt, a veszélyek megelőzésének, kiküszöbölésének lehetőségeit. Tisztában legyenek a minőségbiztosítási,
--------	-------	--

		minőségirányítási rendszerek szükségességével, felépítésével, dokumentációival, és képesek legyenek nyilvántartások vezetésére, ellenőrzésére.
6.6.3.	Tartalma	<p>Minőségbiztosítási alapismeretek e12/gy0 Minőségirányítási rendszerek ISO szabványok Beszállítói rendszerek: IFS, BRC Élelmiszer-biztonsági rendszerek Jó gyakorlatok (GMP, GHP) HACCP rendszer ISO 22000</p> <p>Iparági minőségbiztosítás e6/gy0 Tejipari minőségirányítási rendszerekhez kapcsolódó dokumentációk: Minőségirányítási kézikönyv Minőségirányítási eljárások (folyamatleírások „ki-mit-mikor”) Munkautasítások (részletes szakmai leírások „hogyan”) Feljegyzések, ellenőrző lapok (tevékenységek végrehajtásának igazolása) A tejipari HACCP rendszerhez kapcsolódó dokumentációk: Nyilvántartások, ellenőrző lapok, jegyzőkönyvek Gyártmánylap Új élelmiszer engedélyeztetésének folyamata</p>
6.6.4.	Elméleti órák száma	18 óra
6.6.5.	Gyakorlati órák száma	- óra
6.6.6.	Összes óraszám	18 óra
6.6.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció
6.6.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés.
6.6.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	18 óra

7. Csoportlétszám

Maximális csoportlétszám (fő)	30 fő
-------------------------------	-------

8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A teljesítmény képzési folyamatba iktatott ellenőrzésének formái:

- Diagnosztikus (helyzetfeltáró) értékelés a képzés kezdetén, a képzésben résztvevők előzetes tudásának feltárására irányul.
- Formatív (fejlesztő-formáló) értékelés a tanulás folyamatában, azaz a tanulási hibák és nehézségek feltárására, segítségre irányul. Szóban történő értékelés rendszeresen, írásban történő számokérés

és értékelés tananyagegységenként két alkalommal javasolt. Gyakorlati ellenőrzések az adott témakör lezárását követően valósulnak meg.

- Szummatív (lezáró-minősítő) értékelés a tananyagegység feldolgozásának végén - annak lezárásaként - történjen, amely célja, annak megállapítása, hogy a képzésben részt vevő elsajátította-e a tananyagegység követelményeit.
- Az elméleti és gyakorlati feladatok értékelése „megfelelt”, valamint „nem felelt meg” minősítésű lehet, mely tájékoztató jellegű az oktató és a képzésben résztvevő számára.

A tananyagzáró vizsgákra vonatkozó előírások

A tananyagegységek teljesítését követően a képzésben részt vevők tananyagzáró vizsgát tesznek, melynek célja annak megállapítása, hogy elsajátították-e a tananyagegység követelményeit.

A tananyagzáró vizsga feladatait az oktató tanár készíti el, a részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga követelményeinek, valamint a képzési program előírásainak megfelelően.

A vizsgafeladatokat a képző intézmény szakmai vezetője hagyja jóvá, gondoskodik a szakszerű értékelésről és ellenőrzi a vizsga lefolytatását.

A tananyagzáró vizsga akkor eredményes, ha az előirt feladatok végrehajtása legalább 51 %-os szintű.

A tananyagzáró értékelése:

„nem felelt meg” 0-50 %-os teljesítmény esetén,

„megfelelt” 51-100%-os teljesítmény esetén.

Sikertelen tananyagzáró vizsga, „nem felelt meg” minősítésű.

Sikertelen tananyagzáró vizsga esetén egyéni felkészülési idő biztosítása után, egy alkalommal lehetősége van a képzésben résztvevőnek javító tananyagzáró vizsgát tenni.

A tananyagzáró vizsga teljesítéséről a képző igazolást állít ki.

A képzés elvégzéséről szóló igazolás és egyben a szakmai vizsgára bocsájtás feltétele a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

9. A képzés zárása

Tanúsítvány kerül kiállításra a 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22.§-a szerint.

A tanúsítvány kiadásának feltételei:

- a felnőttképzési szerződésben rögzítettek maradéktalan teljesítése,
- a megengedett mértékű nem haladó hiányzás,
- a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

9.1. A képzésről, a képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

9.1.	A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagzáró vizsgák tartalma, időtartama, helyszíne 1. Tananyagegység: Tejipari technológia I. Szóbeli vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: Tejipari technológia b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által kiválasztott termék gyártástechnológiájának bemutatása c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc) d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye 2. Tananyagegység: Tejipari technológia gyakorlat I. Gyakorlati vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: Gyümölcskészítmények gyártása b) A vizsgafeladat leírása: A vizsgázó feladatsor alapján, a következő feladatok egyikét végzi el: - tejet vesz át (mennyiségi, minőségi átvétel); - elvégez egy általános tejkezelési műveletet;
------	--	---

		<p>– elvégzi egy tejipari termék gyártásának részműveletét/részműveleteit.</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 120 perc</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p> <p>3. Tananyagegység: Tejipari gépek I. Szóbeli vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Tejipari gépek működése</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által meghatározott tejipari gép működési elve</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc)</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p> <p>4. Tananyagegység: Tejipari laboratóriumi mérések Gyakorlati vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Laboratóriumi mérések, érzékszervi bírálat.</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: A tananyagegység témaköréhez igazodó feladatok</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 30 perc</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p> <p>5. Tananyagegység: Gazdasági és vállalkozási ismeretek Szóbeli vizsgatevékenység:</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Vállalkozási ismeretek</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: A tananyagegység témaköréhez igazodó feladatok</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc)</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p> <p>6. Tananyagegység: Minőségbiztosítás Szóbeli vizsgatevékenység:</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Minőségbiztosítás</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: A tananyagegység témaköréhez igazodó feladatok</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc)</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p>
9.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzés elvégzéséről szóló igazolás és egyben a szakmai vizsgára bocsátás feltétele a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

A szakmai vizsgát az új törvényeknek és végrehajtási rendeleteknek megfelelően nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető részzakma megszerzésére irányuló szakmai vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként **akkreditált vizsgaközpont szervezhet.** A szakmai vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepzes.ikk.hu/> weblapon érhetők el a képzési és kimeneti követelmények menüpontban. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett szakmai bizonyítvány államilag elismert szakképesítést, valamint műhelyiskolai képzés esetén alapfokú végzettséget tanúsít és legalább egy munkakör betöltésére képesít.

A szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

A részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítéséről a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

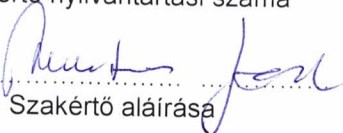
10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

10.1.	Személyi feltételek	Elméleti oktatáshoz a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktató. Gyakorlati oktatáshoz a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.
	Személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatása megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását biztosító más szerződéssel
10.2.	Tárgyi feltételek	Eszközjegyzék a szakma képzési és kimeneti követelménye szerint Védőfelszerelés és munkaruha a jelentkezők és az oktatók számára megfelelően
	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket a képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.
10.3.	Egyéb speciális feltételek	Az online elméleti oktatáshoz szükséges informatikai eszközök, tananyagok és szoftverek

Budapest, 2021. augusztus 27.

Mihálka Gáborné
Szakértő neve

FSz 2020/00294
Szakértő nyilvántartási száma


Szakértő aláírása


Intézmény képviselőjének aláírása



