

Tejipari szakmunkatárs szakképesítés

....

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.

...

10.6 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: -