**A 98. sorszámú Tejipari szakmunkás megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 10

1.2. Szakképesítés megnevezése: Tejipari szakmunkás

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

**2. EGYÉB ADATOK**

2.1. A képzés megkezdésének feltételei: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése

2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

**3. PÁLYATÜKÖR**

**3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
|  | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A szakképesítéssel betölthető munkakörök** |
| 3.1.1. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Elsődleges tejkezelő |
| 3.1.2. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Fehérsajt-készítő |
| 3.1.3. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Friss és tartós tejtermékek gyártója |
| 3.1.4. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Gomolyaalapanyag-készítő |
| 3.1.5. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Kefir-, joghurtkészítő |
| 3.1.6. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Keménysajt-készítő |
| 3.1.7. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Lágysajt-kezelő |
| 3.1.8. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Ömlesztettsajt-főző |
| 3.1.9. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Sajt- és vajkészítő |
| 3.1.10. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Sajtdaráló |
| 3.1.11. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Sajtérlelő |
| 3.1.12. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Sajtkészítő |
| 3.1.13. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Sajtkezelő |
| 3.1.14. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Sajtpréselő |
| 3.1.15. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Tej-, tejszínpasztőröző és sterilező |
| 3.1.16. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Tejcsomagoló |
| 3.1.17. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Tejfejtő |
| 3.1.18. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Tejfeldolgozó |
| 3.1.19. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Tejföl- és túrókészítő |
| 3.1.20. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Tejporkészítő |
| 3.1.21. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Tejtermék előkészítő |
| 3.1.22. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Tejtermékgyártó |
| 3.1.23. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Üzemi tejátvevő |
| 3.1.24. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Vajkészítő |
| 3.1.25. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Vajleszedő |
| 3.1.26. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Sajtdaraboló |
| 3.1.27. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Tejipari gép kezelője |

**3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:**

A tejipari szakmunkás feladata a különböző tejtermékek (a friss fogyasztású, savanyított, alvasztott, tartós termékek, valamint a vaj, a túró, a különböző típusú sajtok (friss, érlelt) technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- tej tisztítását, fölözését, zsírtartalmának beállítását, homogénezését, pasztőrözését, hűtését elvégezni,

- pasztőrözött tejféleségek, tejkészítmények és tejszínkészítmények gyártásának műveleteit megvalósítani,

- vaj- és vajkészítményeket gyártani,

- különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalék- és ízesítő anyagokat alkalmazni,

- natúr és ízesített friss sajtokat, ömlesztett sajtokat, sajtkészítményeket, érlelt sajtokat készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával,

- alapanyagokat átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,

- túrót gyártani különböző állatfajok tejének felhasználásával,

- sűrített, porított terméket gyártani,

- ultrapasztőrözött féltartós, tartós terméket gyártani,

- alapanyagokat (tej, sajtféleségek) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségüket ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,

- sajtféleségeket darabolni, szeletelni, csomagolni, túrót adagolni, csomagolni.

**3.3. Kapcsolódó szakképesítések:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.3.1. | **A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés** | | |
| 3.3.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a kapcsolódás módja** |
| 3.3.3. | 31 541 07 | Sajtkészítő | részszakképesítés |
| 3.3.4. | 31 541 09 | Tejtermékgyártó | részszakképesítés |
| 3.3.5. | 34 541 01 | Édesipari termékgyártó | azonos ágazat |
| 3.3.6. | 54 541 01 | Élelmiszeripari analitikus technikus | azonos ágazat |
| 3.3.7. | 54 541 02 | Élelmiszeripari technikus | azonos ágazat |
| 3.3.8. | 34 541 07 | Erjedés-és üdítőital-ipari termékgyártó | azonos ágazat |
| 3.3.9. | 34 541 03 | Húsipari termékgyártó | azonos ágazat |
| 3.3.10. | 34 541 08 | Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó | azonos ágazat |
| 3.3.11. | 34 541 04 | Molnár | azonos ágazat |
| 3.3.12. | 34 541 05 | Pék | azonos ágazat |
| 3.3.13. | 34 541 06 | Szőlész-borász | azonos ágazat |
| 3.3.14. | 34 541 09 | Tartósítóipari szakmunkás | azonos ágazat |

**4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | A | B |
| 4.1. | **A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert**  **szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti** | |
| 4.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** |
| 4.3. | 10898-16 | Sajt- és túrógyártás |
| 4.4. | 10900-16 | Tejtermékgyártás |
| 4.5. | 10890-16 | Élelmiszeripari vállalkozások működtetése |
| 4.6. | 11497-12 | Foglalkoztatás I. |
| 4.7. | 11499-12 | Foglalkoztatás II. |

**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 szakmai követelménymoduljainak** | | |
| 5.2.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége** |
| 5.2.3. | 10898-16 | Sajt- és túrógyártás | szóbeli, gyakorlat |
| 5.2.4. | 10900-16 | Tejtermékgyártás | szóbeli, gyakorlat |
| 5.2.5. | 10890-16 | Élelmiszeripari vállalkozások működtetése | írásbeli |
| 5.2.6. | 11497-12 | Foglalkoztatás I. | írásbeli |
| 5.2.7. | 11499-12 | Foglalkoztatás II. | írásbeli |

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) A vizsgafeladat megnevezése: **Tejtermékgyártás**

A vizsgafeladat ismertetése: Különböző tejtermékek (friss fogyasztású, savanyított, alvasztott, tartós termékek, vaj), technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A készítendő tejtermék típusához megfelelő alapanyagok felhasználásával friss fogyasztású, savanyított, alvasztott, tartós termékeket, vajat gyárt, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket. Készterméket ellenőriz és minősít.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat aránya: 35%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Sajt-, sajtkészítmények, túró készítése**

A vizsgafeladat ismertetése: Különböző típusú sajtok (friss, érlelt, ömlesztett), sajtkészítmények, valamint a túró technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A készítendő sajt, sajtkészítmény, túró típusához megfelelő alapanyagok felhasználásával sajtot, vagy sajtkészítményt, vagy ömlesztett sajtot, vagy túrót készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket. Készterméket ellenőriz és minősít.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat aránya: 35%

**5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat aránya: -

**5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység**

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Tejtermékgyártás, sajt-és túrógyártás és gépei**

A vizsgafeladat ismertetése: Tejipari alapműveletek fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a műveletek jellemzése, tejipari termékek gyártásának elméleti alapjai (savanyított termékek, túró és túrókészítmények, vaj és vajkészítmények, sajt, sajtkészítmények, ömlesztett sajt, sűrített, porított termékek, ultrapasztőrözött tartós és féltartós termékek) biztonságos, higiénikus gyártása.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 20%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Élelmiszeripari vállalkozások működtetése**

A vizsgafeladat ismertetése: Vállalkozás indításával és működtetésével, termékértékesítéssel kapcsolatos ismeretek bemutatása.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 10%

**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 szakképesítéssel kapcsolatos előírások a http://nive.hu/ weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

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. | Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések (élelmiszervizsgáló laboratórium):  - érzékszervi minősítéshez szükséges eszközök, berendezések szükséges eszközök, berendezések,  - savfok, pH meghatározáshoz szükséges eszközök, berendezések,  - tej zsírtartalom meghatározásához szükséges eszközök, berendezések,  - túró zsírtartalmának meghatározásához szükséges eszközök, berendezések,  - tej sűrűségének meghatározásához szükséges eszközök, berendezések,  - kultúrakészítéshez szükséges eszközök, berendezések,  - hőmérséklet, térfogat és tömeg méréséhez szükséges eszközök, berendezések,  - oldatkészítéshez szükséges eszközök, berendezések,  - szárazanyag-, nedvesség- és hamutartalom meghatározásához szükséges eszközök, berendezések. |
| 6.3. | Tejtermékgyártáshoz szükséges eszközök, berendezések (tejüzem):  - friss fogyasztású tejtermékek gyártásához szükséges eszközök, berendezések,  - savanyított, alvasztott tejtermékek gyártásához szükséges eszközök, berendezések,  - tartós tejtermékek gyártásához szükséges eszközök, berendezések,  - vaj gyártásához szükséges eszközök, berendezések,  - túró gyártáshoz szükséges eszközök, berendezések. |
| 6.4. | Sajtgyártáshoz szükséges eszközök, berendezések (sajtüzem, sajtműhely, vagy tejüzem):  - alapanyag-tárolók, szűrők,  - tisztítócentrifuga, fölözőgép, pasztőr, homogénező berendezés (a sajt típusától függően),  - sajtkészítő berendezés(ek),  - alvadék-leválasztók, csurgató berendezések,  - sajtprések,  - sózó berendezés,  - csomagológépek. |
| 6.5. | Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések |
| 6.6. | Munka-, tűz- és környezetvédelmi berendezések, eszközök |

**7. EGYEBEK**