

**A 100. sorszámú Tejtermékgyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és
vizsgakövetelménye**

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 09
1.2. Részszakképesítés megnevezése: Tejtermékgyártó
1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

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

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel 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	Friss és tartós tejtermékek gyártója
3.1.3.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Gomolyaalapanyag-készítő
3.1.4.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Kefir-, joghurtkészítő
3.1.5.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tej-, tejszínpasztőröző és -sterilező
3.1.6.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejcsomagoló
3.1.7.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejfejtő
3.1.8.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejfeldolgozó
3.1.9.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejföl- és túrókészítő
3.1.10.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejporkészítő
3.1.11.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejtermék előkészítő

3.1.12.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejtermékgyártó
3.1.13.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Üzemi tejátvevő
3.1.14.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Vajkészítő
3.1.15.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Vajleszedő
3.1.16.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Tejipari gép kezelője

3.2. A részsakkképesítés munkaterületének rövid leírása:

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

A részsakkképesítéssel rendelkező képes:

- alapanyagokat (tej, tejszín,) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- tej tisztítását, főlözését, zsírtartalmának beállítását, homogénezését, pasztörözését, hűtését elvégezni,
- pasztörözött tejfélések, tejkészítmények és tejszínkészítmények gyártásának műveleteit megvalósítani (fogyasztói tej, soványtejes-kakaó, pudingfélések, natúr és ízesített joghurt és kefir, tejföl, habtejszín, natúr és ízesített tartós termékek),
- vaj- és vajkészítményeket gyártani,
- különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalék- és ízesítő anyagokat alkalmazni,
- túró gyártani különböző állatfajok tejének felhasználásával,
- sűrített, porított terméket gyártani,
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni,
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani,
- tejüzem víz- és energia-gazdálkodását megszervezni,
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni,
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni,
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések:

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakkképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
	A részsakkképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert	
4.1.	sakkképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10900-16	Tejtermékgyártás
4.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

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.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10900-16	Tejtermékgyártás	szóbeli, gyakorlat
5.2.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	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 vizsgafadatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

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, vaját gyárt, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket. Készterméket ellenőriz és minősít.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat aránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat aránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Tejtermékgyártás műveletei és gépei**

A vizsgafeladat ismertetése: Különböző tejtermékek gyártásának fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a technológiai műveletek jellemzése (friss fogyasztású, tartós termékek, savanyított termékek, túró és túrókészítmények, vaj és vajkészítmények), gépek és berendezések ismertetése.

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

A vizsgafeladat aránya: 30%

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 részsakképesítéssel 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

Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések (élelmiszervizsgáló laboratórium):

- érzékszervi minősítéshez szükséges eszközök, berendezések,
- savfok, pH meghatározáshoz szükséges eszközök, berendezések,
- tej zsírtartalmának meghatározásához szükséges eszközök, berendezések,
- túró zsírtartalmának meghatározásához szükséges eszközök, berendezések,
- tej sűrűségének meghatározásához szükséges eszközök, berendezések,

- 6.2.
- kultúrakészítéshez szükséges eszközök, berendezések,
 - hőmérséklet, térfogat és tömeg méréséhez szükséges eszközök, berendezések,
 - oldatkészítéshez szükséges eszközök, berendezések,
 - szárazanyag-, nedvesség- és hamutartalom meghatározásához szükséges eszközök, berendezések.

Tejüzemben szükséges eszközök, berendezések:

- alapanyag-tárolók, szűrők
- tisztítócentrifuga, fölözőgép, pasztőr, homogénező berendezés (a sajt típusától függően)
- alvadék-leválasztók, csurgató berendezések
- csomagológépek
- mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések

6.3.

6.4. Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések

6.5. Munka-, tűz- és környezetvédelmi berendezések, eszközök

7. EGYEBEK