

A 89. 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 240-360

2 EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
- vagy iskolai előképzettség hiányában
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében 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: -

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részszakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Elsődleges tejkezelő
3.1.3.	7113	Tejfeldolgozó,	Fehérsajtkészítő

		tejtermékgyártó	
3.1.4.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Friss és tartós tejtermékek gyártója
3.1.5.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Gomolyaalapanyag-készítő
3.1.6.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Kefir-, joghurtkészítő
3.1.7.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Keménysajt-készítő
3.1.8.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Lágysajt-kezelő
3.1.9.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Ömlesztettsajt-főző
3.1.10.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtdaráló
3.1.11.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtérelő
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	Tejleszívató, -felöntő
3.1.21.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejporkészítő
3.1.22.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejtermék előkészítő
3.1.23.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejtermékgyártó
3.1.24.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Üzemi tejátvevő
3.1.25.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Vajkészítő
3.1.26.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Vajleszedő

3.1.27.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Vajmester
3.1.28.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Tejipari gép kezelője

3.2. A részsakképesítés munkaterületének rövid leírása:

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

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- alapanyagokat (tej, tejszín, sajtfeleségek) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni
- tej tisztítását, főlözését, zsirtartalmának beállítását, homogénezését, pasztörözését, hűtését elvégezni
- pasztörözött tejfeleségek, tejkészítmények és tejszínkészítmények gyártásának műveleteit megvalósítani (fogyasztói tej, soványtejes-kakaó, pudingfeleségek, 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
- natúr és ízesített friss, érlelt, ömlesztett sajtokat, sajt készítményeket készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával
- túró gyártani különböző állatfajok tejének felhasználásával
- 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, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	34 541 02	Élelmiszeripari szakmunkás	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10900-12	Tejtermékgyártás
4.4.	10890-12	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.	10900-12	Tejtermékgyártás	gyakorlat
5.2.4.	10890-12	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	szóbeli

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:

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

A vizsgafeladat ismertetése:

A készítenő tejtermék típusához megfelelő alapanyagok felhasználásával friss fogyasztású, savanyított, alvasztott, tartós termékeket, valamint vaját, sajtot, ömlesztett sajtot, túrót gyárt, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat aránya: 60 %

B) A vizsgafeladat megnevezése:

Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok elvégzése, vagy a késztermék ellenőrzése és minősítése.

Az aktuális munkafolyamattól függően:

- ? alapanyag-vizsgálat (tej savfoka, sűrűsége, zsírtartalma), vagy
- ? gyártásközi vizsgálatok (savfok, sűrűség, pasztörözöttség, pH), vagy
- ? késztermékek savfokának, pH-jának, zsírtartalmának meghatározása, vagy
- ? késztermékek érzékszervi minősítése

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc

A vizsgafeladat aránya: 20%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Élelmiszeripari vállalkozások alapjai

A vizsgafeladat ismertetése:

A vállalkozás indításával és működtetésével, termékértékesítéssel kapcsolatos ismeretek bemutatása.

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

A vizsgafeladat aránya: 20 %

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 az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában

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:
6.3.	savfok, pH meghatározáshoz,
6.4.	tej zsírtartalom meghatározásához,
6.5.	késztermék zsírtartalmának meghatározásához,
6.6.	tej sűrűségének meghatározásához,
6.7.	hőmérséklet, térfogat és tömeg méréséhez,
6.8.	érzékszervi minősítéshez,
6.9.	oldatkészítéshez,
6.10.	szárazanyag-, nedvesség- és hamutartalom meghatározásához,
6.11.	Tejtermégyártáshoz szükséges eszközök, berendezések (tejüzem):
6.12.	alapanyag-tárolók, szűrők,
6.13.	tisztítócentrifuga, fölözógép, pasztőr, homogénező berendezés,
6.14.	friss fogyasztású tejtermékek gyártásához szükséges eszközök, berendezések,
6.15.	savanyított, alvasztott tejtermékek gyártásához szükséges eszközök, berendezések,
6.16.	tartós tejtermékek gyártásához szükséges eszközök, berendezések,
6.17.	vaj gyártásához szükséges eszközök, berendezések,
6.18.	Sajtgyártáshoz szükséges eszközök, berendezések,
6.19.	Túró gyártáshoz szükséges eszközök, berendezések
6.20.	Csomagológépek,
6.21.	melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések,
6.22.	Mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések,
6.23.	munka-, tűz-, környezetvédelmi berendezések, eszközök.

7. EGYEBEK

