

**TEJTERMÉKGYÁRTÓ
SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI**

**I.
ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 541 07 1000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Tejtermékgyártó

3. Szakképesítések köre:

3.1	Rész-szakképesítések		
		Azonosítószám:	33 541 07 0100 21 01
		Megnevezés:	Elsődleges tejkezelő
		Azonosítószám:	33 541 07 0100 31 01
		Megnevezés:	Friss és tartós tejtermékek gyártója
		Azonosítószám:	33 541 07 0100 31 02
		Megnevezés:	Sajtkészítő

3.2	Elágazások	Nincsenek	
-----	------------	-----------	--

3.3	Ráépülés	Nincs	
-----	----------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 7214

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Tejtermékgyártó	2	2000

II. EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Tejtermékgyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 30 %

3. Gyakorlat aránya: 70 %

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: -

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Elsődleges tejkezelő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: -

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: -

Óraszám: 600

3. Elmélet aránya: 30 %

4. Gyakorlat aránya: 70 %

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):

-

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Friss és tartós tejtermékek gyártója

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:
Szakképzési évfolyamok száma: -
Óraszám: 800
3. Elmélet aránya: 30 %
4. Gyakorlat aránya: 70 %
5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): -
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Sajtkészítő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:
Szakképzési évfolyamok száma: -
Óraszám: 600
3. Elmélet aránya: 30 %
4. Gyakorlat aránya: 70 %

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogvatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):
-
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III. MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
7214	Tejfeldolgozó

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Felkészül a munkára
Előkészíti a munkafolyamatot
Alapméréseket végez
Eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet
Befejező műveleteket végez
Elvégzi a tej nyelését és kezelését
Savanyított, alvasztott (natúr vagy ízesített) termékeket gyárt
Túrót, túrókészítményt gyárt
Vajat, vajkészítményeket gyárt
Sajtot, sajt készítményeket gyárt
Ömlesztett sajtot gyárt
Sűrített, porított terméket gyárt
Ultrapasztörözött féltartós, tartós terméket gyárt
Betartja a tevékenységére vonatkozó törvényeket, rendeleteket, utasításokat
Adminisztrációs munkát végez

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
54 541 01	Élelmiszeripari technikus
33 541 06 0000 00 00	Tartósítóipari termékgyártó

IV. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést
- Átveszi a munkaterületet
- Megismeri az elvégzendő feladatot
- Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket
- Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat
- Elvégzi az előírt tisztítási és fertőtlenítési munkákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Védőeszközök
- B Munkaterület jellemzői
- B Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok
- A Biztonságos munka feltételei
- A Higiéniai követelmények
- B Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás
- B Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok
- B Tisztító- és fertőtlenítőszeresek
- C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Információforrások kezelése
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet
A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez
Átveszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat
A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket
Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik
Részt vesz a karbantartási munkákban
Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket
A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást
A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szakmai számítások
- B Nyersanyag-átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve
- B Gépközelés
- C A gépek, berendezések karbantartása
- C Kéziszerszámok, eszközök
- B Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Hulladékkezelési eljárások
- D Melléktermékek hasznosítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Elemi számolási készség
- 5 Komplex eszközhasználati képesség
- 4 Nyersanyagátvételhez szükséges laboreszközök használata
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Pontosság
Állóképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség
Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Alapanyagot vizsgál és/vagy ellenőriz
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Beállítja az előírt paramétereket
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Laboratóriumi alpmérések, alpműveletek
- C Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Mintavétel
- B Alapanyag-minősítés
- B Késztermék-minősítés
- B Gyártásközi ellenőrzések alapelvei
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Dokumentumok, naplók vezetése
- C Gazdálkodási alapismeretek
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi és marketing alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 5 Mennyiségérzék
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Labortechnikai eszközök használata
- 4 Elemi számolási képesség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság
Megbízhatóság
Elhivatottság
Elkötelezettség
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés
Numerikus gondolkodás
Matematikai készség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0512-06 Tejkezelés és tejfeldolgozás alapfogalmai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Elvégzi a tej és/vagy tejszín üzemi általános kezelési műveleteit
Elvégzi a tej és/vagy tejszín durva és finom tisztítását
Szeparálást végez
Elvégzi a tej és/vagy tejszín zsírtartalmának beállítását
Elvégzi szükség szerint a tej és/vagy tejszín homogénezését
Hőkezelést végez
A hőkezelt tejet vagy tejszínt utótárolóba vagy a gyártás helyszínére irányítja

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A tej fogalma, összetétele
- B A tej fizikai, kémiai és biológiai tulajdonságai
- C Engedélyezett ízesítő- és színezőanyagok jellemzése
- A Tisztítás, főlözés, zsírtartalom-beállítás
- A Homogénezés
- A Hőkezelés, hűtés, pasztörözés
- C A mikroorganizmusok fogalma, csoportosítása
- C A mikroorganizmusok életjelenségei, életfeltételei
- A A tejfeldolgozás káros mikroorganizmusai
- C A tejfeldolgozás hasznos mikroorganizmusai
- C A mikroorganizmusok szaporodásának meggátolása
- C A mikroorganizmusok elpusztításának lehetőségei

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

Szorgalom
Igyekezet

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

Környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0513-06 Fogyasztói tej, tejkészítmények és savanyított termékek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Fogyasztói tejet gyárt a mindenkor érvényes előírások szerint

Ízesített tejkészítményeket gyárt a mindenkor érvényes előírások szerint

Savanyított, alvasztott termékek gyártásához homogénezi a beállított zsírtartalmú, hőkezelt tejet

Hozzáadja a szükséges kultúrát és egyéb anyagokat

Ellenőrzi és felügyeli az erjedést és annak paramétereit

Szükség szerint elvégzi a savanyított, alvasztott termékek speciális kezelését és utóérlelését

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Színtenyészetek csoportosítása, jellemzése, optimális körülményeik

C Anya- és tömegkultúra készítése

B Különböző zsírtartalmú fogyasztói tejfélések gyártása

B Ízesített tejkészítmények gyártása

B Különböző zsírtartalmú habtejszín-félések gyártása

B Savanyítás, alvasztás

B Kefir-félések gyártása

B Natúr és ízesített joghurt-félések gyártása

C Alvasztó-, sajtkészítő, kultúrakészítő berendezések

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

2 Olvasott szakmai szöveg megértése

3 Mennyiségi érzék

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0514-06 Túró és túrókészítmények

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Irányítja a kád vagy tankmunkát
- A hőkezelt tejhez a gyártóberendezésben hozzáadja az alvasztáshoz szükséges anyagokat
- Ellenőrzi az alvasztás folyamatának paramétereit
- Felvágja és aprítja az alvadékokat
- Kimelegíti a megfelelő állomány eléréséig az alvadékokat
- Leválasztja a savót
- Hozzáadja a szükséges ízesítő- és adalékanyagot
- Egyes termékeknél elvégzi a szükséges speciális kezelést

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Savanyítás, alvasztás
- C Alvadék-kidolgozás
- C Adalékanyagok csoportosítása, jellemzése
- C Engedélyezett ízesítő- és színezőanyagok jellemzése
- B Túró és túrókészítmények gyártása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Mennyiségi érzék

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Döntésképeség
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0515-06 Vaj és vajkészítmények

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- A vaj típusához előírt tejszínérlelést végez
- A tejszínt a köpülés hőmérsékletére állítja be
- Elvégzi a köpülést

Üzemelteti és ellenőrzi a szakaszos működésű köpülőt
Üzemelteti és ellenőrzi a folytonos működésű köpülőt
Leválasztja az írórt
Gyúrás közben beállítja a termék paramétereit
Hozzáadja a termék jellegének megfelelő anyagokat
Egyes termékeknel elvégzi a szükséges speciális kezelést

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Köpülés
- B Érlelés
- B Vajgyártógépek
- B Édestejszín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Savanyútejszín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Édestejszín-vaj gyártása folytonos technológiával
- B Vajkészítmények gyártása
- B A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Mennyiségi érzék
- 3 Testi ügyesség

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat
Állóképesség

Társas kompetenciák:

Együttműködési képesség

Módszerkompetenciák:

Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0516-06 Sajt és sajtkészítmények

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Elvégzi a sajttej kezelését
Elvégzi a kádtej (vagy üsttej) előkészítését
Elvégzi a tej feljavítását
A hőkezelt tejhez hozzáadja a sajt jellegének megfelelő kultúrát, a tejet előérleli
Hozzáadja az oltóenzimet
Ellenőrzi az alvadás folyamatát
Elvégzi az alvadék kidolgozását
A sajt jellegének megfelelően felvágja és aprítja az alvadékokat

Elősajtolja az alvadékot
A sajt jellegének megfelelően utómelegíti az alvadékot
A sajt jellegének megfelelően végrehajtja az alvadékmosást
Elvégzi az alvadék utósajtolását
Elvégzi az alvadék esetleges speciális kezelési formáit
A formázás módjának megfelelően végrehajtja a savó leválasztását
A sajt jellegétől függően préseli az alvadékot
A sajt jellegének megfelelően sózza a sajtot
A termék jellegének megfelelően végrehajtja az érlelést
Ömlesztett sajt gyártásához előkészíti, darabolja, aprítja az alapanyagokat
A receptura alapján összeállítja az alapanyag-keveréket
Elvégzi a próbaömlesztést, annak alapján korrigál, ömleszt
Adagolja, csomagolja a forró ömledéket
Lehűti raktározási hőmérsékletre a terméket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Friss- és lágysajtok gyártása
- B Félkemény- és keménysajtok gyártása
- B Ömlesztett sajt gyártása
- B Sajt készítmények gyártása
- B A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Mennyiségi érzék

Személyes kompetenciák:

Precizitás
Döntésképeség
Pontosság
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0517-06 Tartós termékek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Sűrített, porított termékek gyártásához elvégzi az alapanyag előkezelését, ultraszűrését

Besűrítést végez
Szükség szerint elvégzi a sűrítmény kristályosítását, homogénezését
Porítást végez, kezeli a berendezést
Féltartós, tartós termékek gyártásához ultrapasztörözi az előkészített alapanyagot
Csomagolás után elvégzi a biztonsági tárolást

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Natúr és ízesített tejsűrítmények gyártása
- B Tejporféleségek gyártása emberi fogyasztásra
- B Tejporféleségek gyártása takarmányozási célra
- B Ultrapasztörözött fogyasztói tej féleségek gyártása
- B Ultrapasztörözött ízesített tejkészítmények gyártása
- B Melléktermékek feldolgozása emberi fogyasztásra
- B Melléktermékek feldolgozása takarmányozási célra

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Testi erő

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Kitartás
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1119-06 Elsődleges tejkezelők kiegészítő modulja a tejtermékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Beállítja az előírt paramétereket
Fogyasztói tejet gyárt a mindenkor érvényes előírások szerint
Ízesített tejkészítményeket gyárt a mindenkor érvényes előírások szerint
Savanyított, alvasztott termékek gyártásához homogénezi a beállított zsírtartalmú, hőkezelt tejet

Hozzáadja a szükséges kultúrát és egyéb anyagokat
 Ellenőrzi és felügyeli az erjedést és annak paramétereit
 Szükség szerint elvégzi a savanyított, alvasztott termékek speciális kezelését és utóérlelését
 Irányítja a kád- vagy tankmunkát
 A hőkezelt tejhez a gyártó berendezésben hozzáadja az alvasztáshoz szükséges anyagokat
 Ellenőrzi az alvasztás folyamatának paramétereit
 Felvágja és aprítja az alvadékot
 Kimelegíti a megfelelő állomány eléréséig az alvadékot
 Leválasztja a savót
 Hozzáadja a szükséges ízesítő- és adalékanyagokat
 Egyes termékeknél elvégzi a szükséges speciális kezelést
 A vaj típusához előírt tejszínérlelést végez
 A tejszínt a köpülés hőmérsékletére állítja be
 Elvégzi a köpülést
 Üzemelteti és ellenőrzi a szakaszos működésű köpülőt
 Üzemelteti és ellenőrzi a folytonos működésű köpülőt
 Leválasztja az írórt
 Gyúrás közben beállítja a termék paramétereit
 Hozzáadja a termék jellegének megfelelő anyagokat
 Egyes termékeknél elvégzi a szükséges speciális kezelést
 Elvégzi a sajttej kezelését
 Elvégzi a kád (tank vagy üst) tej előkészítését
 Elvégzi a tej feljavítását
 A hőkezelt tejhez hozzáadja a sajt jellegének megfelelő kultúrát, a tejet előérleli
 Hozzáadja az oltóenzimet
 Ellenőrzi az alvadás folyamatát
 Elvégzi az alvadék kidolgozását
 A sajt jellegének megfelelően felvágja és aprítja az alvadékot
 Elősajtolja az alvadékot
 A sajt jellegének megfelelően utómelegíti az alvadékot
 A sajt jellegének megfelelően végrehajtja az alvadékmosást
 Elvégzi az alvadék utósajtolását
 Elvégzi az alvadék esetleges speciális kezelési formáit
 A formázás módjának megfelelően végrehajtja a savó leválasztását
 A sajt jellegétől függően préseli az alvadékot
 A sajt jellegének megfelelően sózza a sajtot
 A termék jellegének megfelelően végrehajtja az érlelést
 Előkészíti, darabolja, aprítja az alapanyagokat
 A receptura alapján összeállítja az alapanyag-keveréket
 Elvégzi a próbaömlesztést, annak eredménye alapján korrigál, ömleszt
 Adagolja, csomagolja a forró ömledéket
 Lehűti raktározási hőmérsékletre a terméket

Sűrített, porított termékek gyártásához elvégzi az alapanyag előkezelését, ultraszűrését
 Besűrítést végez
 Szükség szerint elvégzi a sűrítmény kristályosítását, homogénezését
 Porítást végez, kezeli a berendezést
 Féltartós, tartós termékek gyártásához ultrapaszttörözi az előkészített alapanyagot
 Csomagolás után elvégzi a biztonsági tárolást (karantén)
 Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
 Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
 Vállalkozást indít, működtet
 Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Adalékanyagok csoportosítása, jellemzése
- D Tejipari szerkezeti anyagok csoportosítása, jellemzése
- B Tejipari csomagolóanyagok csoportosítása, jellemzése
- B Tisztító és fertőtlenítőszeres csoportosítása, jellemzése
- B Vegyszerek
- B Színtenyészetek csoportosítása, jellemzése, optimális körülményeik
- C Anya- és tömegkultúra készítése
- B Savanyítás, alvasztás
- B Köpülés
- C Alvadék-kidolgozás
- B Érlelés
- B Csomagolás, tárolás
- B Szállítóeszközök, berendezések
- B Tárolóberendezések, csövek, csőszerelvények, szivattyúk
- B Szűrők, centrifugák, főlözögépek, homogénezők
- B Hőcserélők, hűtők, pasztörök
- C Alvasztó-, sajtkészítő, kultúrakészítő berendezések
- B Vajgyártógépek
- B Sűrítő- és szárítóberendezések
- B Különböző zsírtartalmú fogyasztói tejfélések gyártása
- B Ízesített tejkészítmények gyártása
- B Különböző zsírtartalmú habtejszín félések gyártása
- B A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása
- B Kefir-félések gyártása
- B Natúr és ízesített joghurt-félések gyártása
- B Túró- és túrókészítmények gyártása
- B Friss és lágysajtok gyártása
- B Félkemény- és keménysajtok gyártása
- B Ömlesztett sajt gyártása
- B Sajtkészítmények gyártása

- B A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása
- B Édestejszín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Savanyútejszín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Édestejszín-vaj gyártása folyamatos technológiával
- B Savanyútejszín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Vajkészítmények gyártása
- B A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása
- B Ultrapasztörözött fogyasztói tej-féleségek gyártása
- B Ultrapasztörözött, ízesített tejkészítmények gyártása
- B Natúr és ízesített tejsűrítmények gyártása
- B Tejporféleségek gyártása emberi fogyasztásra
- B Tejporféleségek gyártása takarmányozási célra
- B Melléktermékek feldolgozása emberi fogyasztásra
- B Melléktermékek feldolgozása takarmányozási célra
- B Mintavétel
- B Fizikai vizsgálatok
- B Kémiai vizsgálatok
- C Mikrobiológiai vizsgálatok
- B Alapanyag minősítése
- B Gyártásközi vizsgálatok
- B Érzékszervi vizsgálat
- B Késztermék minősítése
- B Munkaegészségtan
- B Biztonságtechnika
- B Tűzvédelem
- B Környezetvédelem
- B Higiénia és HACCP
- B Vállalkozások csoportosítása, jellemzése
- C Vállalkozások létrehozása
- C Vállalkozások működtetése
- C Vállalkozások megszüntetése
- C Számviteli, pénzügyi és marketing alapismeretek
- C Adózás
- C Technológiai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- B Az előírt dokumentumok, naplók vezetése
- C Jelentések elkészítése
- C Kapcsolattartás a beszállítókkal, dolgozókkal, vevőkkel
- C Minőségbiztosítási feladatok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Információforrások kezelése
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Mennyiségérzék

- 3 Testi erő
- 5 Hollanderkulcsok, csavarkulcsok, csavarhúzó, lazítók használata
- 5 Kések, vágóeszközök használata
- 4 Kézi szállítóeszközök használata
- 4 Labortechnikai eszközök használata

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Szorgalom, igyekezet
- Állóképesség
- Monotónia-tűrés
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Társas kompetenciák:

- Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

- Higiéniás szemlélet
- Módszeres munkavégzés
- A környezet tisztántartása
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Numerikus gondolkodás, matematikai készség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1120-06 Friss és tartós tejtermékgyártók kiegészítő modulja a tejtermékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
- Beállítja az előírt paramétereket
- Irányítja a kád vagy tank munkát
- A hőkezelt tejhez a gyártó berendezésben hozzáadja az alvasztáshoz szükséges anyagokat
- Ellenőrzi az alvasztás folyamatának paramétereit
- Felvágja és aprítja az alvadékot
- Kimelegíti a megfelelő állomány eléréséig az alvadékot
- Leválasztja a savót
- Hozzáadja a szükséges ízesítő-, és adalékanyagokat
- Egyes termékeknél elvégzi a szükséges speciális kezelést
- A vaj típusához előírt tejszínérlelést végez
- A tejszínt a köpülés hőmérsékletére állítja be
- Elvégzi a köpülést

Üzemelteti és ellenőrzi a szakaszos működésű köpülőt
 Üzemelteti és ellenőrzi a folytonos működésű köpülőt
 Leválasztja az írórt
 Gyúrás közben beállítja a termék paramétereit
 Hozzáadja a termék jellegének megfelelő anyagokat
 Egyes termékeknel elvégzi a szükséges speciális kezelést
 Elvégzi a sajttej kezelését
 Elvégzi a kád (tank vagy üst) tej előkészítését
 Elvégzi a tej feljavítását
 A hőkezelt tejhez hozzáadja a sajt jellegének megfelelő kultúrát, a tejet előérleli
 Hozzáadja az oltóenzimet
 Ellenőrzi az alvadás folyamatát
 Elvégzi az alvadék kidolgozását
 A sajt jellegének megfelelően felvágja és aprítja az alvadékokat
 Elősajtolja az alvadékokat
 A sajt jellegének megfelelően utómelegíti az alvadékokat
 A sajt jellegének megfelelően végrehajtja az alvadékmosást
 Elvégzi az alvadék utósajtolását
 Elvégzi az alvadék esetleges speciális kezelési formáit
 A formázás módjának megfelelően végrehajtja a savó leválasztását
 A sajt jellegétől függően préseli az alvadékokat
 A sajt jellegének megfelelően sózza a sajtot
 A termék jellegének megfelelően végrehajtja az érlelést
 Előkészíti, darabolja, aprítja az alapanyagokat
 A receptura alapján összeállítja az alapanyag-keveréket
 Elvégzi a próbaömlesztést, annak eredménye alapján korrigál, ömleszt
 Adagolja, csomagolja a forró ömledéket
 Lehűti raktározási hőmérsékletre a terméket
 Sűrített, porított termékek gyártásához elvégzi az alapanyag előkezelését, ultraszűrését
 Besűrítést végez
 Szükség szerint elvégzi a sűrítmény kristályosítását, homogénezését
 Porítást végez, kezeli a berendezést
 Féltartós, tartós termékek gyártásához ultrapasztörözi az előkészített alapanyagot
 Csomagolás után elvégzi a biztonsági tárolást (karantén)
 Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
 Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
 Vállalkozást indít, működtet
 Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Adalékanyagok csoportosítása, jellemzése
- D Tejipari szerkezeti anyagok csoportosítása, jellemzése

- B Tejipari csomagolóanyagok csoportosítása, jellemzése
- B Tisztító és fertőtlenítőszeres csoportosítása, jellemzése
- B Vegyszerek
- B Köpülés
- C Alvadék-kidolgozás
- B Érlelés
- B Csomagolás, tárolás
- B Szállítóeszközök, berendezések
- B Tárolóberendezések, csövek, csőszelvények, szivattyúk
- B Szűrők, centrifugák, főlőzőgépek, homogénezők
- B Hőcserélők, hűtők, pasztőrök
- C Alvasztó-, sajtkészítő, kultúrákészítő berendezések
- B Vajgyártógépek
- B Sűrítő- és szárítóberendezések
- B Különböző zsírtartalmú fogyasztói tejfélések gyártása
- B Ízesített tejkészítmények gyártása
- B Túró- és túrókészítmények gyártása
- B Friss és lágy sajtok gyártása
- B Félkemény- és keménysajtok gyártása
- B Ömlesztett sajt gyártása
- B Sajtészítmények gyártása
- B A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása
- B Édestejszín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Savanyútejszín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Édestejszín-vaj gyártása folyamatos technológiával
- B Savanyútejszín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Vajkészítmények gyártása
- B A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása
- B Mintavétel
- B Fizikai vizsgálatok
- B Kémiai vizsgálatok
- C Mikrobiológiai vizsgálatok
- B Alapanyag minősítése
- B Gyártásközi vizsgálatok
- B Érzékszervi vizsgálat
- B Késztermék minősítése
- B Munkaegészségstan
- B Biztonságtechnika
- B Tűzvédelem
- B Környezetvédelem
- B Higiénia és HACCP
- B Vállalkozások csoportosítása, jellemzése
- C Vállalkozások létrehozása
- B Vállalkozások működtetése
- C Vállalkozások megszüntetése

- C Számviteli, pénzügyi és marketing alapismeretek
- C Adózás
- B Technológiai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- B Az előírt dokumentumok, naplók vezetése
- C Jelentések elkészítése
- C Kapcsolattartás a beszállítókkal, dolgozókkal, vevőkkel
- C Minőségbiztosítási feladatok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Információforrások kezelése
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Mennyiségérzék
- 5 Hollander kulcsok, csavarkulcsok, csavarhúzó, lazítók használata
- 5 Kések, vágóeszközök használata
- 5 Kézi szállítóeszközök használata
- 4 Labortechnikai eszközök használata

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Szorgalom, igyekezet
- Állóképesség
- Monotónia-tűrés
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- Módszeres munkavégzés
- A környezet tisztántartása
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Numerikus gondolkodás, matematikai készség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1121-06 Sajt készítő kiegészítő modulja a tejtermékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
- Beállítja az előírt paramétereket

Fogyasztói tejet gyárt a mindenkor érvényes előírások szerint
 Ízesített tejkészítményeket gyárt a mindenkor érvényes előírások szerint
 Savanyított, alvasztott termékek gyártásához homogénezi a beállított zsírtartalmú, hőkezelt tejet
 Hozzáadja a szükséges kultúrát és egyéb anyagokat
 Ellenőrzi és felügyeli az erjedést és annak paramétereit
 Szükség szerint elvégzi a savanyított, alvasztott termékek speciális kezelését és utóérlelését
 A vaj típusához előírt tejszínérlelést végez
 A tejszín a köpülés hőmérsékletére állítja be
 Elvégzi a köpülést
 Üzemelteti és ellenőrzi a szakaszos működésű köpülőt
 Üzemelteti és ellenőrzi a folytonos működésű köpülőt
 Leválasztja az író
 Gyúrás közben beállítja a termék paramétereit
 Hozzáadja a termék jellegének megfelelő anyagokat
 Egyes termékeknél elvégzi a szükséges speciális kezelést
 Sűrített, porított termékek gyártásához elvégzi az alapanyag előkezelését, ultraszűrését
 Besűrítést végez
 Szükség szerint elvégzi a sűrítmény kristályosítását, homogénezését
 Porítást végez, kezeli a berendezést
 Féltartós, tartós termékek gyártásához ultrapasztörözi az előkészített alapanyagot
 Csomagolás után elvégzi a biztonsági tárolást (karantén)
 Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
 Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
 Vállalkozást indít, működtet
 Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- D Tejipari szerkezeti anyagok csoportosítása, jellemzése
- B Tejipari csomagolóanyagok csoportosítása, jellemzése
- B Tisztító- és fertőtlenítőszeres csoportosítása, jellemzése
- B Vegyszerek
- B Tisztítás, főzés, zsírtartalom-beállítás
- B Homogénezés
- B Hőkezelés, hűtés, pasztörözés
- B Köpülés
- B Érlelés
- B Csomagolás, tárolás
- B Szállítóeszközök, berendezések
- B Tárolóberendezések, csövek, csőszerelvények, szivattyúk
- B Szűrők, centrifugák, főzőgépek, homogénezők

- B Hőcserélők, hűtők, pasztőrök
- C Alvasztó-, sajtkészítő, kultúrakészítő berendezések
- B Vajgyártógépek
- B Sűrítő- és szárítóberendezések
- B Különböző zsírtartalmú fogyasztói tejfélések gyártása
- B Ízesített tejkészítmények gyártása
- B Különböző zsírtartalmú habtejszín-félések gyártása
- B A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása
- B Kefir-félések gyártása
- B Natúr és ízesített joghurt-félések gyártása
- B Édestejszín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Savanyútejszín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Édestejszín-vaj gyártása folyamatos technológiával
- B Savanyútejszín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Vajkészítmények gyártása
- B A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása
- B Ultrapasztörözött fogyasztói tej-félések gyártása
- B Ultrapasztörözött, ízesített tejkészítmények gyártása
- B Natúr és ízesített tejsűrítvények gyártása
- B Tejporfélések gyártása emberi fogyasztásra
- B Tejporfélések gyártása takarmányozási célra
- B Melléktermékek feldolgozása emberi fogyasztásra
- B Melléktermékek feldolgozása takarmányozási célra
- B Mintavétel
- B Fizikai vizsgálatok
- B Kémiai vizsgálatok
- C Mikrobiológiai vizsgálatok
- B Alapanyag minősítése
- B Gyártásközi vizsgálatok
- B Érzékszervi vizsgálat
- B Késztermék minősítése
- B Munkaegészségtan
- B Biztonságtechnika
- B Tűzvédelem
- B Környezetvédelem
- B Higiénia és HACCP
- B Vállalkozások csoportosítása, jellemzése
- C Vállalkozások létrehozása
- B Vállalkozások működtetése
- C Vállalkozások megszüntetése
- C Számviteli, pénzügyi és marketing alapismeretek
- C Adózás
- B Technológiai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- B Az előírt dokumentumok, naplók vezetése

- C Jelentések elkészítése
- C Kapcsolattartás a beszállítókkal, dolgozókkal, vevőkkel
- C Minőségbiztosítási feladatok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Információforrások kezelése
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Mennyiségérzék
- 5 Hollander kulcsok, csavarkulcsok, csavarhúzó, lazítók használata
- 5 Kések, vágóeszközök használata
- 5 Kézi szállítóeszközök használata
- 4 Labortechnikai eszközök használata

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Szorgalom, igyekezet
- Állóképesség
- Monotónia-tűrés
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Segítőkézség

Módszerkompetenciák:

- Higiéniás szemlélet
- Módszeres munkavégzés
- A környezet tisztántartása
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Numerikus gondolkodás, matematikai készség

A 33 541 07 1000 00 00 azonosító számú, Tejtermékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
0512-06	Tejkezelés és tejfeldolgozás alapfogalmai
0513-06	Fogyasztói tej, tejkészítmények és savanyított termékek
0514-06	Túró és túrókészítmények
0515-06	Vaj és vajkészítmények
0516-06	Sajt és sajtkészítmények
0517-06	Tartós termékek

A 33 541 07 0100 21 01 azonosító számú, Elsődleges tejkezelő megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0512-06	Tejkezelés és tejfeldolgozás alapfogalmai

A 33 541 07 0100 31 01 azonosító számú, Friss és tartós tejtermékek gyártója megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0512-06	Tejkezelés és tejfeldolgozás alapfogalmai
0513-06	Fogyasztói tej, tejkészítmények és savanyított termékek
0517-06	Tartós termékek

A 33 541 07 0100 31 02 azonosító számú, Sajtkészítő megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0512-06	Tejkezelés és tejfeldolgozás alapfogalmai
0514-06	Túró és túrókészítmények
0516-06	Sajt és sajtkészítmények

V. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, a tisztítás, a csíráatlanítás elvégzése a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Technológiai/termelési számítások elvégzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 25%
- 2. feladat 75%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat elvégzése megadott anyagokból és módszerekkel, a mérési adatok dokumentálása, összesítő jelentés elkészítése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gazdálkodási, vállalkozási, kereskedelmi és marketing alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30perc (felkészülési idő 20perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 75%
- 2. feladat 25%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0512-06 Tejkezelés és tejfeldolgozás alapfogalmai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Tejipari alapműveletek fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a műveletek jellemzése és a termék minőségére gyakorolt hatása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Tejipari alapművelet elvégzése, paraméterek beállítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 75%
- 2. feladat 25%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0513-06 Fogyasztói tej, tejkészítmények és savanyított termékek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Fogyasztói tej, vagy tejkészítmény gyártása az érvényes előírások szerint

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Savanyított, alvasztott termék gyártása az érvényes előírások szerint

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 50%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0514-06 Túró és túrókészítmények

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Előkezelt tejből túró, vagy túrókészítmény készítése az érvényes előírások szerint

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0515-06 Vaj és vajkészítmények

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Vaj gyártása előkezelt tejszínből az érvényes előírások szerint

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0516-06 Sajt és sajtkészítmények

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Sajt vagy sajtkészítmény gyártása az érvényes előírások szerint

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Ömlesztett sajt gyártása az érvényes előírások szerint

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 75%

2. feladat 25%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0517-06 Tartós termékek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Tartós termék gyártása az érvényes előírások szerint

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

10. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1119-06 Elsődleges tejkezelők kiegészítő modulja a tejtermékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Tejipari termékek gyártása (savanyított termékek, túró és túrókészítmények, vaj és vajkészítmények, sajt, sajtkészítmények, ömlesztett sajt, sűrített, porított termékek, ultrapasztörözött tartós és féltartós termékek)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%

11. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1120-06 Friss és tartós tejtermékgyártók kiegészítő modulja a tejtermékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Tejipari termékek gyártása (túró és túrókészítmények, vaj és vajkészítmények, sajt, sajtkészítmények, ömlesztett sajt)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 80%

12. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1121-06 Sajt készítő kiegészítő modulja a tejtermékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Tejipari termékek gyártása (savanyított termékek, vaj és vajkészítmények, sűrített, porított termékek, ultrapasztörözött tartós és féltartós termékek)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 20%
- 2. feladat 80%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 33 541 07 1000 00 00 azonosító számú, Tejtermékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 5
- 3. vizsgarész: 5
- 4. vizsgarész: 10
- 5. vizsgarész: 15
- 6. vizsgarész: 15
- 7. vizsgarész: 15
- 8. vizsgarész: 15
- 9. vizsgarész: 10

A 33 541 07 0100 21 01 azonosító számú, Elsődleges tejkezelő megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 5
- 4. vizsgarész: 85

A 33 541 07 0100 31 01 azonosító számú, Friss és tartós tejtermékek gyártója megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 5
- 4. vizsgarész: 25
- 5. vizsgarész: 30
- 9. vizsgarész: 30

A 33 541 07 0100 31 02 azonosító számú, Sajt készítő megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 5
- 4. vizsgarész: 25
- 6. vizsgarész: 30
- 8. vizsgarész: 30

A 33 541 07 1000 00 00 azonosító számú, Tejtermékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 07 0100 21 01 azonosító számú, Elsődleges tejkezelő megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

- 10. vizsgarész: 100

A 33 541 07 1000 00 00 azonosító számú, Tejtermékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 07 0100 31 01 azonosító számú, Friss és tartós tejtermékek gyártója megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

11. vizsgarész: 100

A 33 541 07 1000 00 00 azonosító számú, Tejtermékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 07 0100 31 02 azonosító számú, Sajtkészítő megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

12. vizsgarész: 100

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése
Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri.
Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani.

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai

-

VI.
ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Tejtermékgyártó	Elsődleges tejkezelő	Friss és tartós tejtermékek gyártója	Sajtkészítő
Technológiai berendezések	X	X	X	X
Anyagmozgató gépek	X	X	X	X
Csomagológépek	X	X	X	X
Kéziszerszámok	X	X	X	X
Mérőeszközök	X	X	X	X
Laboratóriumi berendezések	X	X	X	X
Laboratóriumi eszközök	X	X	X	X
Csomagolóeszközök	X	X	X	X
Tisztító- és fertőtlenítőszerek	X	X	X	X
Tisztító- és fertőtlenítőeszközök	X	X	X	X
Egyéni védőeszközök	X	X	X	X
Környezetvédelmi eszközök, berendezések	X	X	X	X
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések	X	X	X	X

VII.
EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 140 óra.