

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, sajtkészítmény, 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, zsírtartalmának 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, sajtkészítményeket készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával
- túrókat 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 részszakképesítés 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 készítendő tejtermék típusához megfelelő alapanyagok felhasználásával friss fogyasztású, savanyított, alvasztott, tartós termékeket, valamint vajot, sajtot, ömlesztett sajtot, túró 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 részszakképesítéssel 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.	Tejtermékgyártáshoz szükséges eszközök, berendezések (tejüzem):
6.12.	alapanyag-tárolók, szűrők,
6.13.	tisztítócentrifuga, főlőzőgép, 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