

Hatályos: 2016.08.28-tól

**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	Keményaszt-készítő
3.1.7.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Lágsajt-kezelő
3.1.8.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Ömlesztetsajt-főző
3.1.9.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajt- és vajkészítő
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-, tejszínasztöröző és steriliző
3.1.16.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejsomagoló
3.1.17.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejfejtő

Hatályos: 2016.08.28-tól

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, főlözését, zsirtartalmának beállítását, homogénezését, pasztörözését, hűtését elvégezni,
- pasztörözött tejfélésegek, 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, sajkészítményeket, érlelt sajtokat készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával,
- alapanyagokat átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- túró gyártani különböző állatfajok tejének felhasználásával,
- sűrített, porított terméket gyártani,
- ultrapasztörözött féltartós, tartós terméket gyártani,
- alapanyagokat (tej, sajtfeleségek) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségüket ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- sajtfeleségeket darabolni, szeletelni, csomagolni, túró adagolni, csomagolni.

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések:

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	31 541 07	Sajtkészítő	részsakképesítés
3.3.4.	31 541 09	Tejtermékgyártó	részsakképesítés
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.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	

Hatályos: 2016.08.28-tól

4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
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.	<b>A szakképzés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
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-, sajt készítmények, túró készítése

A vizsgafeladat ismertetése:

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

A készítendő sajt, sajt készítmény, túró típusához megfelelő alapanyagok felhasználásával sajtot, vagy sajt készítményt, vagy ömlesztett sajtot, vagy túró készítését, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket. Készterméket ellenőriz és minősít.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

Hatályos: 2016.08.28-tól

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 alpműveletek fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a műveletek jellemzése, tejipari termékek gyártásának elméleti alapjai (savanyított termékek, túró és túrókészítmények, vaj és vajkészítmények, sajt, sajt-készítmények, ömlesztett sajt, sűrített, porított termékek, ultrapasztörözött 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.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések (élelmiszervizsgáló laboratórium): <ul style="list-style-type: none"> <li>- érzékszervi minősítéshez szükséges eszközök, berendezések szükséges eszközök, berendezések,</li> <li>- savfok, pH meghatározáshoz szükséges eszközök, berendezések,</li> <li>- tej zsírtartalom meghatározásához szükséges eszközök, berendezések,</li> <li>- túró zsírtartalmának meghatározásához szükséges eszközök, berendezések,</li> <li>- tej sűrűségének meghatározásához szükséges eszközök, berendezések,</li> <li>- kultúrakészítéshez szükséges eszközök, berendezések,</li> <li>- hőmérséklet, térfogat és tömeg méréséhez szükséges eszközök, berendezések,</li> <li>- oldatkészítéshez szükséges eszközök, berendezések,</li> <li>- szárazanyag-, nedvesség- és hamutartalom meghatározásához szükséges eszközök, berendezések.</li> </ul>
6.3.	Tejtermékgyártáshoz szükséges eszközök, berendezések (tejüzem): <ul style="list-style-type: none"> <li>- friss fogyasztású tejtermékek gyártásához szükséges eszközök, berendezések,</li> <li>- savanyított, alvasztott tejtermékek gyártásához szükséges eszközök, berendezések,</li> <li>- tartós tejtermékek gyártásához szükséges eszközök, berendezések,</li> <li>- vaj gyártásához szükséges eszközök, berendezések,</li> <li>- túró gyártáshoz szükséges eszközök, berendezések.</li> </ul>

Hatályos: 2016.08.28-tól

6.4.	Sajtgyártáshoz szükséges eszközök, berendezések (sajtüzem, sajtműhely, vagy tejüzem): <ul style="list-style-type: none"><li>- alapanyag-tárolók, szűrők,</li><li>- tisztítócentrifuga, főlözőgép, pasztőr, homogénező berendezés (a sajt típusától függően),</li><li>- sajtkészítő berendezés(ek),</li><li>- alvadék-leválasztók, csurgató berendezések,</li><li>- sajtprések,</li><li>- sózó berendezés,</li><li>- csomagológépek.</li></ul>
6.5.	Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések
6.6.	Munka-, tűz- és környezetvédelmi berendezések, eszközök

**7. EGYEBEK**