

Megnevezése	Tejipari szakmunkás
OKJ azonosító	34 541 10
Nyilvántartásba vételi szám:	E-001082/2015/A015
<b>A képzés célja</b>	
<p>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.</p> <p>A szakképesítéssel rendelkező képes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– tej tisztítását, főlözését, zsírtartalmának beállítását, homogénezését, pasztörözését, hűtését elvégezni,</li> <li>– pasztörözött tejfélések, tejkészítmények és tejszínkészítmények gyártásának műveleteit megvalósítani,</li> <li>– vaj- és vajkészítményeket gyártani,</li> <li>– különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalék- és ízesítő anyagokat alkalmazni,</li> <li>– natúr és ízesített friss sajtokat, ömlesztett sajtokat, sajt készítményeket, érlelt sajtokat készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával,</li> <li>– alapanyagokat átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,</li> <li>– túró gyártani különböző állatfajok tejének felhasználásával,</li> <li>– sűrített, porított terméket gyártani,</li> <li>– ultrapasztörözött féltartós, tartós terméket gyártani,</li> <li>– alapanyagokat (tej, sajt félések) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségüket ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,</li> <li>– sajt féléseket darabolni, szeletelni, csomagolni, túró adagolni, csomagolni.</li> </ul>	
<b>A programba való bekapcsolódás feltételei</b>	
Iskolai végzettség	alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai végzettség hiányában a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai végzettség	-
Szakmai gyakorlat	-
Egészségügyi alkalmasság	szükséges
Előzetesen elvárt ismeretek	-
Egyéb feltételek	-
<b>A programban való részvétel feltételei</b>	
Részvétel követésének módja	haladási napló vezetése (oktató részéről vezetett hiányzás) részvevők által aláírt jelenléti ív
Megengedett hiányzás	a képzési órák 20%-a, (a meghatározott % a gyakorlati és elméleti órák számának megfelelő arányításával kezelendő)
Egyéb feltételek	Amennyiben támogatás formájában valósul meg a képzés, a támogató által
<b>Tervezett képzési idő</b>	

Elméleti órák száma	360
Gyakorlati órák száma	840
Összes óraszám	1200
<b>A képzés formájának (egyéni felkészítés, vagy csoportos képzés, vagy távoktatás) meghatározása</b>	
A képzés formája	csoportos képzés
<b>A tananyagegységek</b>	
11499-12 Foglalkoztatás II.	
11497-12 Foglalkoztatás I.	
10900-16 Tejtermékgyártás	
10898-16 Sajt- és túrógyártás	
10890-16 Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	