

Megnevezése	Tejipari szakmunkás
OKJ azonosító	34 541 10
Nyilvántartásba vételi szám:	E-001082/2015/A015
A képzés célja	
<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"> – tej tisztítását, főlözését, zsírtartalmának beállítását, homogénezését, pasztörözését, hűtését elvégezni, – pasztörözött tejfélések, 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, sajt készítményeket, 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, sajt félések) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségüket ellenőrizni, tárolni, előkészíteni, – sajt féléseket darabolni, szeletelni, csomagolni, túró adagolni, csomagolni. 	
A programba való bekapcsolódás feltételei	
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	-
A programban való részvétel feltételei	
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
Tervezett képzési idő	

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