

Megnevezése	Tejtermékgyártó
OKJ azonosító	31 541 09
Nyilvántartásba vételi szám:	E-001082/2015/A010
A képzés célja	
<p>A képzésben részt vevő sajátítsa el a munkakör ellátásához szükséges ismereteket és gyakorlatot, ezáltal legyen képes ellátni az alábbi feladatokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, sajt készítményeket készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával - túrót 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.. 	
A programba való bekapcsolódás feltételei	
Iskolai végzettség	alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában megkezdhető a 41/2013.(V.28.) VM 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	84
Gyakorlati órák száma	196

Összes óraszám	280
A képzés formájának (egyéni felkészítés, vagy csoportos képzés, vagy távoktatás) meghatározása	
A képzés formája	csoportos képzés
A tananyagegységek	
10890-12 Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	
10900-12 Tejtermékgyártás	