

**TEJTERMÉKGYÁRTÓ  
SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI**

**I.**

**ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 541 07 1000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Tejtermékgyártó

2. Szakképesítések köre:

3.1	Rész-szakképesítések		
		Azonosítószám:	33 541 07 0100 21 01
		Megnevezés:	Elsődleges tejkezelő
		Azonosítószám:	33 541 07 0100 31 01
		Megnevezés:	Friss és tartós tejtermékek gyártója
		Azonosítószám:	33 541 07 0100 31 02
		Megnevezés:	Sajtkészítő

3.2	Elágazások	Nincsenek	
-----	------------	-----------	--

3.3	Ráépülés	Nincs	
-----	----------	-------	--

3. Hozzárendelt FEOR szám: 7214

4. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Tejtermékgyártó	2	2000

**II.**

**EGYÉB ADATOK**

**SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Tejtermékgyártó**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.  
Vagy

Iskolai előképzettség: tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség

Szakmai előképzettség:  
Előírt gyakorlat:  
Elérhető kreditek mennyisége:  
Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek  
Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%
3. Gyakorlat aránya: 70%
4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van  
Időtartama (évben vagy félévben): 1 év
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető  
Ha szervezhető, mikor:
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

#### **RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Elsődleges tejkezelő**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák:  
Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget  
Szakmai előképzettség:  
Előírt gyakorlat:  
Elérhető kreditek mennyisége:  
Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek  
Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:  
Szakképzési évfolyamok száma:  
Óraszám: 600
3. Elmélet aránya: 30%
4. Gyakorlat aránya: 70%
5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

#### **RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Friss és tartós tejtermékek gyártója**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.  
Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség:

Előírt gyakorlat:

Elérhető kreditek mennyisége:

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:  
Szakképzési évfolyamok száma:  
Óraszám: 800
3. Elmélet aránya: 30%
4. Gyakorlat aránya: 70%
5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

#### **RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Sajtkészítő**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:  
Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.  
Vagy  
Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség  
  
Szakmai előképzettség:  
Előírt gyakorlat:  
Elérhető kreditek mennyisége:  
Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek  
Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek
2. A képzés maximális időtartama:  
Szakképzési évfolyamok száma:  
Óraszám: 600
3. Elmélet aránya: 30%
4. Gyakorlat aránya: 70%
5. Szakmai alapképzés időtartama: (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

### III. MUNKATERÜLET

#### 1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
7214	Tejfeldolgozó

#### 2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Felkészül a munkára  
Előkészíti a munkafolyamatot  
Alapméréseket végez  
Eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet  
Befejező műveleteket végez  
Elvégzi a tej nyelését és kezelését  
Savanyított, alvasztott (natúr vagy ízesített) termékeket gyárt  
Túrót, túrókészítményt gyárt  
Vajat, vajkészítményeket gyárt  
Sajtot, sajt készítményeket gyárt  
Ömlesztett sajtot gyárt  
Sűrített, porított terméket gyárt  
Ultrapasztörözött féltartós, tartós terméket gyárt  
Betartja a tevékenységére vonatkozó törvényeket, rendeleteket, utasításokat  
Adminisztrációs munkát végez

#### 3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
54 541 01	Élelmiszeripari technikus
33 541 06 0000 00 00	Tartósítóiipari termékgyártó

### IV. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

#### A szakmai követelménymodulok felsorolása:

#### A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

**0509-06** A munkakezdés feladatai

#### A szakmai követelménymodul tartalma:

##### Feladatprofil:

Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést  
Átvesszi a munkaterületet  
Megismeri az elvégzendő feladatot

Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket  
Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat  
Elvégzi az előírt tisztítási és fertőtlenítési munkákat

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Védőeszközök
- B Munkaterület jellemzői
- B Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok
- A Biztonságos munka feltételei
- A Higiéniai követelmények
- B Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás
- B Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok
- B Tisztító- és fertőtlenítőszeres
- C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 3 Információforrások kezelése
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

A környezet tisztántartása

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez

Átvesszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat

A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket

Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik

Részt vesz a karbantartási munkákban

Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket

A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást

A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot

## **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Szakmai számítások
- B Nyersanyag-átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve
- B Gépkézelés
- C A gépek, berendezések karbantartása
- C Kéziszerszámok, eszközök
- B Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Hulladékkezelési eljárások
- D Melléktermékek hasznosítása

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Elemi számolási készség
- 5 Komplex eszközhasználati képesség
- 3 Nyersanyagátvételhez szükséges laborszerek használata
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

- Pontosság
- Állóképesség

Társas kompetenciák:

- Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

- Áttekintő képesség
- Gyakorlatias feladatértelmezés

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Alapanyagot vizsgál és/vagy ellenőriz
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Készterméket ellenőriz és/vagy minősít Előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Beállítja az előírt paramétereket
- Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket Vállalkozást indít, működtet
- Kereskedelmi tevékenységet folytat

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- C Laboratóriumi alpmérések, alpműveletek
- C Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Mintavétel
- B Alapanyag-minősítés
- B Késztermék-minősítés
- B Gyártásközi ellenőrzések alapelvei
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Dokumentumok, naplók vezetése
- C Gazdálkodási alapismeretek
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi és marketing alapismeretek

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 1 Elemi szintű Számítógép-használat
- 5 Mennyiségérzék
- 3 Köznyelvi beszéd-készség
- 3 Labortechnikai eszközök használata
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Megbízhatóság
- Elhivatottság
- Elkötelezettség
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

- Helyzetfelismerés
- Numerikus gondolkodás
- Matematikai készség

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:****0512-06 Tejkezelés és tejfeldolgozás alapfogalmai****A szakmai követelménymodul tartalma:****Feladatprofil:**

- Elvégzi a tej és/vagy tejszín üzemi általános kezelési műveleteit
- Elvégzi a tej és/vagy tejszín durva és finom tisztítását

Szeparálást végez  
Elvégzi a tej és/vagy tejszín zsírtartalmának beállítását  
Elvégzi szükség szerint a tej és/vagy tejszín homogénezését  
Hőkezelést végez  
A hőkezelt tejet vagy tejszínt utótárolóba vagy a gyártás helyszínére irányítja

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B A tej fogalma, összetétele
- B A tej fizikai, kémiai és biológiai tulajdonságai
- C Engedélyezett ízesítő- és színezőanyagok jellemzése
- A Tisztítás, fölözés, zsírtartalom-beállítás
- A Homogénezés
- A Hőkezelés, hűtés, pasztörözés
- C A mikroorganizmusok fogalma, csoportosítása
- C A mikroorganizmusok életjelenségei, életfeltételei
- A A tejfeldolgozás káros mikroorganizmusai
- C A tejfeldolgozás hasznos mikroorganizmusai
- C A mikroorganizmusok szaporodásának meggátlása
- C A mikroorganizmusok elpusztításának lehetőségei

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 3 Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

- Szorgalom
- Igyekezet

Társas kompetenciák:

- Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- Környezet tisztántartása

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**0513-06 Fogyasztói tej, tejkészítmények és savanyított termékek**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Fogyasztói tejet gyárt a mindenkor érvényes előírások szerint  
Ízesített tejkészítményeket gyárt a mindenkor érvényes előírások szerint  
Savanyított, alvasztott termékek gyártásához homogénezi a beállított zsírtartalmú, hőkezelt tejet  
Hozzáadja a szükséges kultúrát és egyéb anyagokat  
Ellenőrzi és felügyeli az erjedést és annak paramétereit



Szükség szerint elvégzi a savanyított, olvasztott termékek speciális kezelését és utóérlelését

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Színtenyészetek csoportosítása, jellemzése, optimális körülményeik
- C Anya- és tömegkultúra készítése
- B Különböző zsírtartalmú fogyasztói tejféleségek gyártása
- B Ízesített tejkészítmények gyártása
- B Különböző zsírtartalmú habtejszín-féleségek gyártása
- B Savanyítás, olvasztás
- B Kefir-féleségek gyártása
- B Natúr és ízesített joghurt-féleségek gyártása
- C Alvasztó-, sajtkészítő, kultúrakészítő berendezések

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 2 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Mennyiségi érzék

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Gyakorlatias feladatértelmezés

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**0514-06 Túró és túrókészítmények**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Irányítja a kád vagy tankmunkát
- A hőkezelt tejhez a gyártóberendezésben hozzáadja az olvasztáshoz szükséges anyagokat
- Ellenőrzi az olvasztás folyamatának paramétereit
- Felvágja és aprítja az alvadékokat
- Kimelegíti a megfelelő állomány eléréséig az alvadékokat
- Leválasztja a savót
- Hozzáadja a szükséges ízesítő- és adalékanyagot
- Egyes termékeknél elvégzi a szükséges speciális kezelést

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Savanyítás, alvasztás
- C Alvadék-kidolgozás
- C Adalékanyagok csoportosítása, jellemzése
- C Engedélyezett ízesítő- és színezőanyagok jellemzése
- B Túró és túrókészítmények gyártása

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 1 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 2 Mennyiségi érzék

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Döntésképeség
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:****0515-06 Vaj és vaj készítmények****A szakmai követelménymodul tartalma:****Feladatprofil:**

- A vaj típusához előírt tejszínérlelést végez
- A tejszín a köpülés hőmérsékletére állítja be
- Elvégzi a köpülést
- Üzemelteti és ellenőrzi a szakaszos működésű köpülőt
- Üzemelteti és ellenőrzi a folytonos működésű köpülőt
- Leválasztja az írót
- Gyúrás közben beállítja a termék paramétereit
- Hozzáadja a termék jellegének megfelelő anyagokat
- Egyes termékeknél elvégzi a szükséges speciális kezelést

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Köpülés
- B Érlelés
- B Vajgyártógépek
- B Édestejszín-vaj gyártása szakaszos technológiával

- B Savanyútejszín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Édestejszín-vaj gyártása folytonos technológiával
- B Vajkészítmények gyártása
- B A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 3 Mennyiségi érzék
- 3 Testi ügyesség

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Állóképesség

Társas kompetenciák:

- Együttműködési képesség

Módszerkompetenciák:

- Gyakorlatias feladatértelmezés

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**0516-06 Sajt és sajt készítmények**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Elvégzi a sajttej kezelését
- Elvégzi a kádtej (vagy üsttej) előkészítését
- Elvégzi a tej feljavítását
- A hőkezelt tejhez hozzáadja a sajt jellegének megfelelő kultúrát, a tejet előőrleli
- Hozzáadja az oltóenzimet
- Ellenőrzi az alvadás folyamatát
- Elvégzi az alvadék kidolgozását
- A sajt jellegének megfelelően felvágja és aprítja az alvadékokat
- Elősajtolja az alvadékokat
- A sajt jellegének megfelelően utómelegíti az alvadékokat
- A sajt jellegének megfelelően végrehajtja az alvadékmosást
- Elvégzi az alvadék utósajtolását
- Elvégzi az alvadék esetleges speciális kezelési formáit
- A formázás módjának megfelelően végrehajtja a savó leválasztását
- A sajt jellegétől függően préseli az alvadékokat
- A sajt jellegének megfelelően sózza a sajtot
- A termék jellegének megfelelően végrehajtja az érlelést
- Ömlesztett sajt gyártásához előkészíti, darabolja, aprítja az alapanyagokat
- A receptura alapján összeállítja az alapanyag-keveréket
- Elvégzi a próbaömlesztést, annak alapján korrigál, ömleszt
- Adagolja, csomagolja a forró ömledéket
- Lehűti raktározási hőmérsékletre a terméket

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Friss- és lágysajtok gyártása
- B Félkemény- és keménysajtok gyártása
- B Ömlesztett sajt gyártása
- B Sajt készítmények gyártása
- B A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Mennyiségi érzék

Személyes kompetenciák:

- Precizitás
- Döntésképeség
- Pontosság
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:****0517-06 Tartós termékek****A szakmai követelménymodul tartalma:****Feladatprofil:**

- Sűrített, porított termékek gyártásához elvégzi az alapanyag előkezelését, ultraszűrését
- Besűrítést végez
- Szükség szerint elvégzi a sűrítmény kristályosítását, homogénezését
- Porítást végez, kezeli a berendezést
- Féltartós, tartós termékek gyártásához ultrapasztörözi az előkészített alapanyagot
- Csomagolás után elvégzi a biztonsági tárolást

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Natúr és ízesített tejsűrítmények gyártása
- B Tejporféleségek gyártása emberi fogyasztásra
- B Tejporféleségek gyártása takarmányozási célra
- B Ultrapasztörözött fogyasztói tej féleségek gyártása
- B Ultrapasztörözött ízesített tejkészítmények gyártása
- B Melléktermékek feldolgozása emberi fogyasztásra
- B Melléktermékek feldolgozása takarmányozási célra

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

3 Testi erő

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Kitartás

Kéz ügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**1119-06 Elsődleges tejkezelők kiegészítő modulja a tejtermékgyártó szakképesítéshez**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Előírásoknak megfelelően mintát vesz

Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz

Gyártásközi vizsgálatokat végez

Készterméket ellenőriz és/vagy minősít

Beállítja az előírt paramétereket

Fogyasztói tejet gyárt a mindenkor érvényes előírások szerint

Ízesített tejkészítményeket gyárt a mindenkor érvényes előírások szerint

Savanyított, alvasztott termékek gyártásához homogénezi a beállított zsírtartalmú, hőkezelt tejet

Hozzáadja a szükséges kultúrát és egyéb anyagokat

Ellenőrzi és felügyeli az erjedést és annak paramétereit

Szükség szerint elvégzi a savanyított, alvasztott termékek speciális kezelését és utóérlelését

Irányítja a kád- vagy tankmunkát

A hőkezelt tejhez a gyártó berendezésben hozzáadja az alvasztáshoz szükséges anyagokat

Ellenőrzi az alvasztás folyamatának paramétereit

Felvágja és aprítja az alvadékokat

Kimelegíti a megfelelő állomány eléréséig az alvadékokat

Leválasztja a savót

Hozzáadja a szükséges ízesítő- és adalékanyagokat

Egyes termékeknél elvégzi a szükséges speciális kezelést

A vaj típusához előírt tejszínérlelést végez

A tejszint a köpülés hőmérsékletére állítja be

Elvégzi a köpülést

Üzemelteti és ellenőrzi a szakaszos működésű köpülőt

Üzemelteti és ellenőrzi a folytonos működésű köpülőt

Leválasztja az írórt

Gyúrás közben beállítja a termék paramétereit  
 Hozzáadja a termék jellegének megfelelő anyagokat  
 Egyes termékeknél elvégzi a szükséges speciális kezelést  
 Elvégzi a sajttej kezelését  
 Elvégzi a kád (tank vagy üst) tej előkészítését  
 Elvégzi a tej feljavítását  
 A hőkezelt tejhez hozzáadja a sajt jellegének megfelelő kultúrát, a tejet előérleli  
 Hozzáadja az oltóenzimet  
 Ellenőrzi az alvadás folyamatát  
 Elvégzi az alvadék kidolgozását  
 A sajt jellegének megfelelően felvágja és aprítja az alvadékokat  
 Elősajtolja az alvadékokat  
 A sajt jellegének megfelelően utómelegíti az alvadékokat  
 A sajt jellegének megfelelően végrehajtja az alvadékmosást  
 Elvégzi az alvadék utósajtolását  
 Elvégzi az alvadék esetleges speciális kezelési formáit  
 A formázás módjának megfelelően végrehajtja a savó leválasztását  
 A sajt jellegétől függően préseli az alvadékokat  
 A sajt jellegének megfelelően sózza a sajtot  
 A termék jellegének megfelelően végrehajtja az érlelést  
 Előkészíti, darabolja, aprítja az alapanyagokat  
 A receptura alapján összeállítja az alapanyag-keveréket  
 Elvégzi a próbaömlesztést, annak eredménye alapján korrigál, ömleszt  
 Adagolja, csomagolja a forró ömledéket  
 Lehűti raktározási hőmérsékletre a terméket  
 Sűrített, porított termékek gyártásához elvégzi az alapanyag előkezelését, ultraszűrését  
 Besűrítést végez  
 Szükség szerint elvégzi a sűrítmény kristályosítását, homogénezését  
 Porítást végez, kezeli a berendezést  
 Féltartós, tartós termékek gyártásához ultrapasztörözi az előkészített alapanyagot  
 Csomagolás után elvégzi a biztonsági tárolást (karantén)  
 Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál  
 Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket  
 Vállalkozást indít, működtet  
 Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- C Adalékanyagok csoportosítása, jellemzése
- D Tejipari szerkezeti anyagok csoportosítása, jellemzése
- B Tejipari csomagolóanyagok csoportosítása, jellemzése
- B Tisztító és fertőtlenítőszeres csoportosítása, jellemzése
- B Vegyszerek
- B Színtenyészetek csoportosítása, jellemzése, optimális körülményeik

- C Anya- és tömegkultúra készítése
- B Savanyítás, alvasztás
- B Köpülés
- C Alvadék-kidolgozás
- B Érlelés
- B Csomagolás, tárolás
- B Szállítóeszközök, berendezések
- B Tárolóberendezések, csövek, csőszerelvények, szivattyúk
- B Szűrők, centrifugák, fölözőgépek, homogénezők
- B Hőcserélők, hűtők, pasztőrök
- C Alvasztó-, sajtkészítő, kultúrakészítő berendezések
- B Vajgyártógépek
- B Sűrítő- és szárítóberendezések
- B Különböző zsírtartalmú fogyasztói tejféleségek gyártása
- B Ízesített tejkészítmények gyártása
- B Különböző zsírtartalmú habtejszín féleségek gyártása
- B A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása
- B Kefir-féleségek gyártása
- B Natúr és ízesített joghurt-féleségek gyártása
- B Túró- és túrókészítmények gyártása
- B Friss és lágysajtok gyártása
- B Félkemény- és keménysajtok gyártása
- B Ömlesztett sajt gyártása
- B Sajt készítmények gyártása
- B A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása
- B Édestejszín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Savanyútejszín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Édestejszín-vaj gyártása folyamatos technológiával
- B Savanyútejszín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Vaj készítmények gyártása
- B A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása
- B Ultrapasztörözött fogyasztói tej-féleségek gyártása
- B Ultrapasztörözött, ízesített tejkészítmények gyártása
- B Natúr és ízesített tejsűrítvények gyártása
- B Tejporféleségek gyártása emberi fogyasztásra
- B Tejporféleségek gyártása takarmányozási célra
- B Melléktermékek feldolgozása emberi fogyasztásra
- B Melléktermékek feldolgozása takarmányozási célra
- B Mintavétel
- B Fizikai vizsgálatok
- B Kémiai vizsgálatok
- C Mikrobiológiai vizsgálatok
- B Alapanyag minősítése
- B Gyártásközi vizsgálatok
- B Érzékszervi vizsgálat
- B Késztermék minősítése

- B Munkaegészségtan
- B Biztonságtechnika
- B Tűzvédelem
- B Környezetvédelem
- B Higiénia és HACCP
- B Vállalkozások csoportosítása, jellemzése
- C Vállalkozások létrehozása
- C Vállalkozások működtetése
- C Vállalkozások megszüntetése
- C Számviteli, pénzügyi és marketing alapismeretek
- C Adózás
- C Technológiai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- B Az előírt dokumentumok, naplók vezetése
- C Jelentések elkészítése
- C Kapcsolattartás a beszállítókkal, dolgozókkal, vevőkkel
- C Minőségbiztosítási feladatok

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Információforrások kezelése
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Mennyiségérzék
- 3 Testi erő
- 5 Hollanderkulcsok, csavarkulcsok, csavarhúzó, lazítók használata
- 4 Kések, vágóeszközök használata
- 4 Kézi szállítóeszközök használata
- 4 Labortechnikai eszközök használata

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Szorgalom, igyekezet
- Állóképesség
- Monotónia-tűrés
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Társas kompetenciák:

- Segítőkézség

Módszerkompetenciák:

- Higiéniás szemlélet
- Módszeres munkavégzés
- A környezet tisztántartása
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Numerikus gondolkodás, matematikai készség



**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**1120-06 Friss és tartós tejtermékgyártók kiegészítő modulja a tejtermékgyártó szakképesítéshez**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Előírásoknak megfelelően mintát vesz  
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz  
Gyártásközi vizsgálatokat végez  
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít  
Beállítja az előírt paramétereket  
Irányítja a kád vagy tank munkát  
A hőkezelt tejhez a gyártó berendezésben hozzáadja az alvasztáshoz szükséges anyagokat  
Ellenőrzi az alvasztás folyamatának paramétereit  
Felvágja és aprítja az alvadékot  
Kimelegíti a megfelelő állomány eléréséig az alvadékot  
Leválasztja a savót  
Hozzáadja a szükséges ízesítő-, és adalékanyagokat  
Egyes termékeknél elvégzi a szükséges speciális kezelést  
A vaj típusához előírt tejszínérlelést végez  
A tejszint a köpülés hőmérsékletére állítja be  
Elvégzi a köpülést  
Üzemelteti és ellenőrzi a szakaszos működésű köpülőt  
Üzemelteti és ellenőrzi a folytonos működésű köpülőt  
Leválasztja az írórt  
Gyúrás közben beállítja a termék paramétereit  
Hozzáadja a termék jellegének megfelelő anyagokat  
Egyes termékeknél elvégzi a szükséges speciális kezelést  
Elvégzi a sajttej kezelését  
Elvégzi a kád (tank vagy üst) tej előkészítését  
Elvégzi a tej feljavítását  
A hőkezelt tejhez hozzáadja a sajt jellegének megfelelő kultúrát, a tejet előérleli  
Hozzáadja az oltóenzimet  
Ellenőrzi az alvadás folyamatát  
Elvégzi az alvadék kidolgozását  
A sajt jellegének megfelelően felvágja és aprítja az alvadékot  
Elősajtolja az alvadékot  
A sajt jellegének megfelelően utómelegíti az alvadékot  
A sajt jellegének megfelelően végrehajtja az alvadékmosást  
Elvégzi az alvadék utósajtolását  
Elvégzi az alvadék esetleges speciális kezelési formáit  
A formázás módjának megfelelően végrehajtja a savó leválasztását  
A sajt jellegétől függően préseli az alvadékot  
A sajt jellegének megfelelően sózza a sajtot  
A termék jellegének megfelelően végrehajtja az érlelést  
Előkészíti, darabolja, aprítja az alapanyagokat

A receptura alapján összeállítja az alapanyag-keveréket  
Elvégzi a próbaömlesztést, annak eredménye alapján korrigál, ömleszt  
Adagolja, csomagolja a forró ömledéket  
Lehűti raktározási hőmérsékletre a terméket  
Sűrített, porított termékek gyártásához elvégzi az alapanyag előkezelését,  
ultraszűrését  
Besűrítést végez  
Szükség szerint elvégzi a sűrítmény kristályosítását, homogénezését  
Porítást végez, kezeli a berendezést  
Féltartós, tartós termékek gyártásához ultrapasztőrözi az előkészített alapanyagot  
Csomagolás után elvégzi a biztonsági tárolást (karantén)  
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál  
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket  
Vállalkozást indít, működtet  
Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- C Adalékanyagok csoportosítása, jellemzése
- D Tejipari szerkezeti anyagok csoportosítása, jellemzése
- B Tejipari csomagolóanyagok csoportosítása, jellemzése
- B Tisztító és fertőtlenítőszeres csoportosítása, jellemzése
- B Vegyszerek
- B Köpülés
- C Alvadék-kidolgozás
- B Érlelés
- B Csomagolás, tárolás
- B Szállítóeszközök, berendezések
- B Tárolóberendezések, csövek, csőszerelvények, szivattyúk
- B Szűrők, centrifugák, fölözőgépek, homogénezők
- B Hőcserélők, hűtők, pasztőrök
- C Alvasztó-, sajt készítő, kultúrakészítő berendezések
- B Vajgyártógépek
- B Sűrítő- és szárítóberendezések
- B Különböző zsírtartalmú fogyasztói tejfeleségek gyártása
- B Ízesített tejkészítmények gyártása
- B Túró- és túrókészítmények gyártása
- B Friss és lágysajtok gyártása
- B Félkemény- és keménysajtok gyártása
- B Ömlesztett sajt gyártása
- B Sajt készítmények gyártása
- B A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása
- B Édestejszín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Savanyútejszín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Édestejszín-vaj gyártása folyamatos technológiával

- B Savanyútej-szín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Vajkészítmények gyártása
- B A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása
- B Mintavétel
- B Fizikai vizsgálatok
- B Kémiai vizsgálatok
- C Mikrobiológiai vizsgálatok
- B Alapanyag minősítése
- B Gyártásközi vizsgálatok
- B Érzékszervi vizsgálat
- B Késztermék minősítése
- B Munkaegészségtan
- B Biztonságtechnika
- B Tűzvédelem
- B Környezetvédelem
- B Higiénia és HACCP
- B Vállalkozások csoportosítása, jellemzése
- C Vállalkozások létrehozása
- B Vállalkozások működtetése
- C Vállalkozások megszüntetése
- C Számviteli, pénzügyi és marketing alapismeretek
- C Adózás
- B Technológiai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- B Az előírt dokumentumok, naplók vezetése
- C Jelentések elkészítése
- C Kapcsolattartás a beszállítókkal, dolgozókkal, vevőkkel
- C Minőségbiztosítási feladatok

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 3 Információforrások kezelése
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Mennyiségérzék
- 5 Hollander kulcsok, csavarkulcsok, csavarhúzó, lazítók használata
- 5 Kések, vágóeszközök használata
- 5 Kézi szállítóeszközök használata
- 4 Labortechnikai eszközök használata

Személyes kompetenciák: Megbízhatóság

Szorgalom, igyekezet Állóképesség

Monotónia-tűrés Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- Módszeres munkavégzés
- A környezet tisztántartása
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Numerikus gondolkodás, matematikai készség

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**1121-06 Sajtkészítők kiegészítő modulja a tejtermékgyártó szakképesítéshez**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
- Beállítja az előírt paramétereket
- Fogyasztói tejet gyárt a mindenkor érvényes előírások szerint
- Ízesített tejkészítményeket gyárt a mindenkor érvényes előírások szerint
- Savanyított, alvasztott termékek gyártásához homogénezi a beállított zsírtartalmú, hőkezelt tejet
- Hozzáadja a szükséges kultúrát és egyéb anyagokat
- Ellenőrzi és felügyeli az erjedést és annak paramétereit
- Szükség szerint elvégzi a savanyított, alvasztott termékek speciális kezelését és utóérlelését
- A vaj típusához előírt tejszínérlelést végez
- A tejszín a köpülés hőmérsékletére állítja be
- Elvégzi a köpülést
- Üzemelteti és ellenőrzi a szakaszos működésű köpülőt
- Üzemelteti és ellenőrzi a folytonos működésű köpülőt
- Leválasztja az írórt
- Gyúrás közben beállítja a termék paramétereit
- Hozzáadja a termék jellegének megfelelő anyagokat
- Egyes termékeknél elvégzi a szükséges speciális kezelést
- Sűrített, porított termékek gyártásához elvégzi az alapanyag előkezelését, ultraszűrését
- Besűrítést végez
- Szükség szerint elvégzi a sűrítmény kristályosítását, homogénezését
- Porítást végez, kezeli a berendezést
- Féltartós, tartós termékek gyártásához ultrapasztörözi az előkészített alapanyagot
- Csomagolás után elvégzi a biztonsági tárolást (karantén)
- Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
- Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
- Vállalkozást indít, működtet
- Kereskedelmi és marketingtevékenységet folytat

## **Tulajdonságprofil:**

### **Szakmai kompetenciák:**

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- D Tejipari szerkezeti anyagok csoportosítása, jellemzése
- B Tejipari csomagolóanyagok csoportosítása, jellemzése
- B Tisztító- és fertőtlenítőszeres csoportosítása, jellemzése
- B Vegyszerek
- B Tisztítás, főlözés, zsírtartalom-beállítás
- B Homogénezés
- B Hőkezelés, hűtés, pasztörözés
- B Köpülés
- B Érlelés
- B Csomagolás, tárolás
- B Szállítóeszközök, berendezések
- B Tárolóberendezések, csövek, csőszerelvények, szivattyúk
- B Szűrők, centrifugák, főlözőgépek, homogénezők
- B Hőcserélők, hűtők, pasztörök
- C Alvasztó-, sajt készítő, kultúrakészítő berendezések
- B Vajgyártógépek
- B Sűrítő- és szárítóberendezések
- B Különböző zsírtartalmú fogyasztói tejféleségek gyártása
- B Ízesített tejkészítmények gyártása
- B Különböző zsírtartalmú habtej szín-féleségek gyártása
- B A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása
- B Kefir-féleségek gyártása
- B Natúr és ízesített joghurt-féleségek gyártása
- B Édestej szín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Savanyútej szín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Édestej szín-vaj gyártása folyamatos technológiával
- B Savanyútej szín-vaj gyártása szakaszos technológiával
- B Vaj készítmények gyártása
- B A keletkező melléktermékek hasznosítása, feldolgozása
- B Ultrapasztörözött fogyasztói tej-féleségek gyártása
- B Ultrapasztörözött, ízesített tejkészítmények gyártása
- B Natúr és ízesített tejsűrítvények gyártása
- B Tejporféleségek gyártása emberi fogyasztásra
- B Tejporféleségek gyártása takarmányozási célra
- B Melléktermékek feldolgozása emberi fogyasztásra
- B Melléktermékek feldolgozása takarmányozási célra
- B Mintavétel
- B Fizikai vizsgálatok
- B Kémiai vizsgálatok
- C Mikrobiológiai vizsgálatok
- B Alapanyag minősítése
- B Gyártásközi vizsgálatok

- B Érzékszervi vizsgálat
- B Késztermék minősítése
- B Munkaegészségtan
- B Biztonságtechnika
- B Tűzvédelem
- B Környezetvédelem
- B Higiénia és HACCP
- B Vállalkozások csoportosítása, jellemzése
- C Vállalkozások létrehozása
- B Vállalkozások működtetése
- C Vállalkozások megszüntetése
- C Számviteli, pénzügyi és marketing alapismeretek
- C Adózás
- B Technológiai számítások
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- B Az előírt dokumentumok, naplók vezetése
- C Jelentések elkészítése
- C Kapcsolattartás a beszállítókkal, dolgozókkal, vevőkkel
- C Minőségbiztosítási feladatok

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 1 Elemi szintű Számítógép-használat
- 3 Információforrások kezelése
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Mennyiségérzék
- 5 Hollander kulcsok, csavarkulcsok, csavarhúzó, lazítók használata
- 5 Kések, vágóeszközök használata
- 5 Kézi szállítóeszközök használata
- 4 Labortechnikai eszközök használata

Személyes kompetenciák: Megbízhatóság

Szorgalom, igyekezet Állóképesség

Monotónia-tűrés Kézügyesség

Társas kompetenciák: Segítőkézség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

Módszeres munkavégzés

A környezet tisztántartása

Gyakorlatias feladatértelmezés

Numerikus gondolkodás, matematikai készség

<b>A 33 541 07 1000 00 00 azonosító számú, Tejtermékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
0512-06	Tejkezelés és tejfeldolgozás alapfogalmai
0513-06	Fogyasztói tej, tejkészítmények és savanyított termékek
0514-06	Túró és túrókészítmények
0515-06	Vaj és vajkészítmények
0516-06	Sajt és sajt készítmények
0517-06	Tartós termékek

<b>A 33 541 07 0100 21 01 azonosító számú, Elsődleges tejkezelő megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0512-06	Tejkezelés és tejfeldolgozás alapfogalmai

<b>A 33 541 07 0100 31 01 azonosító számú, Friss és tartós tejtermékek gyártója megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0512-06	Tejkezelés és tejfeldolgozás alapfogalmai
0513-06	Fogyasztói tej, tejkészítmények és savanyított termékek
0517-06	Tartós termékek

<b>A 33 541 07 0100 31 02 azonosító számú, Sajt készítő megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0512-06	Tejkezelés és tejfeldolgozás alapfogalmai
0514-06	Túró és túrókészítmények
0516-06	Sajt és sajt készítmények

## V. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

### 1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

### 2. A szakmai vizsga részei:

#### 1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **0509-06 A munkakezdés feladatai**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, a tisztítás, a csírátlanítás elvégzése a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 30 perc

#### **A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat      100%

#### 2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Tehnológiai/termelési számítások elvégzése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

#### **A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat      25%

2. feladat      75%



### 3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat elvégzése megadott anyagokból és módszerekkel, a mérési adatok dokumentálása, összesítő jelentés elkészítése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gazdálkodási, vállalkozási, kereskedelmi és marketing alapismeretek.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 75%

2. feladat 25%

### 4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **0512-06 Tejkezelés és tejfeldolgozás alapfogalmai**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Tejipari alapműveletek fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a műveletek jellemzése és a termék minőségére gyakorolt hatása. A

hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Tejipari alapművelet elvégzése, paraméterek beállítása.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 30 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 75%

2. feladat 25%

### 5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **0513-06 Fogyasztói tej, tejkészítmények és savanyított termékek**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Fogyasztói tej, vagy tejkészítmény gyártása az érvényes előírások szerint

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Savanyított, alvasztott termék gyártása az érvényes előírások szerint.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 50%

2. feladat 50%

## **6. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése: **0514-**

### **06 Túró és túrókészítmények**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Előkezelt tejből túró, vagy túrókészítmény készítése az érvényes előírások szerint.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 100%

## **7. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése: **0515-**

### **06 Vaj és vaj készítmények**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Vaj gyártása előkezelt tejszínből az érvényes előírások szerint.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 100%

## **8. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése: **0516-**

### **06 Sajt és sajtkészítmények**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Sajt vagy sajtkészítmény gyártása az érvényes előírások szerint.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Ömlesztett sajt gyártása az érvényes előírások szerint

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 75%

2. feladat 25%

### **9. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése: **0517-**

#### **06 Tartós termékek**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Tartós termék gyártása az érvényes előírások szerint.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 100%

### **10. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **1119-06 Elsődleges tejkezelők kiegészítő modulja a tejtermékgyártó szakképesítéshez**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Tejipari termékek gyártása (savanyított termékek, túró és túrókészítmények, vaj és vajkészítmények, sajt, sajtkészítmények, ömlesztett sajt, sűrített, porított termékek, ultrapasztörözött tartós és féltartós termékek)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 20%

2. feladat 80%

## 11. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

### 1120-06 Friss és tartós tejtermékgyártók kiegészítő modulja a tejtermékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Tejipari termékek gyártása (túró és túrókészítmények, vaj és vajkészítmények, sajt, sajt-készítmények, ömlesztett sajt).

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

#### A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	20%
2. feladat	80%

## 12. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

### 1121-06 Sajt-készítők kiegészítő modulja a tejtermékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Tejipari termékek gyártása (savanyított termékek, vaj és vajkészítmények, sűrített, porított termékek, ultrapasztőrözött tartós és féltartós termékek).

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

#### A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	20%
2. feladat	80%

### 3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 33 541 07 1000 00 00 azonosító számú, Tejtermékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében:

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 5
3. vizsgarész: 5
4. vizsgarész: 10
5. vizsgarész: 15
6. vizsgarész: 15
7. vizsgarész: 15
8. vizsgarész: 15
9. vizsgarész: 10

A 33 541 07 0100 21 01 azonosító számú, Elsődleges tejkezelő megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében:

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 5
4. vizsgarész: 85

A 33 541 07 0100 31 01 azonosító számú, Friss és tartós tejtermékek gyártója megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében:

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 5
4. vizsgarész: 25
5. vizsgarész: 30
9. vizsgarész: 30

A 33 541 07 0100 31 02 azonosító számú, Sajtkészítő megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében:

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 5
4. vizsgarész: 25
6. vizsgarész: 30
8. vizsgarész: 30

A 33 541 07 1000 00 00 azonosító számú, Tejtermékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 07 0100 21 01 azonosító számú, Elsődleges tejkezelő megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

10. vizsgarész: 100

A 33 541 07 1000 00 00 azonosító számú, Tejtermékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 07 0100 31 01 azonosító számú, Friss és tartós tejtermékek gyártója megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

11. vizsgarész: 100

A 33 541 07 1000 00 00 azonosító számú, Tejtermékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 07 0100 31 02 azonosító számú, Sajtkészítő megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

12. vizsgarész: 100

#### **4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei**

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri. Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani.

#### **5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai**

**VI.**  
**ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK**

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Tejtermékgyártó	Elsődleges tejkezelő	Friss és tartós tejtermékek gyártója	Sajtkészítő
Technológiai berendezések	X	X	X	X
Anyagmozgató gépek	X	X	X	X
Csomagológépek	X	X	X	X
Kéziszerszámok	X	X	X	X
Mérőeszközök	X	X	X	X
Laboratóriumi berendezések	X	X	X	X
Laboratóriumi eszközök	X	X	X	X
Csomagolóeszközök	X	X	X	X
Tisztító- és fertőtlenítőszer	X	X	X	X
Tisztító- és fertőtlenítőeszközök	X	X	X	X
Egyéni védőeszközök	X	X	X	X
Környezetvédelmi eszközök, berendezések	X	X	X	X
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések	X	X	X	X