

ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI
CENTRUM
4400 Nyíregyháza,
Simmelweis utca 15. szám,

KÉPZÉSI PROGRAM
Tejipari szakmunkatárs
07214017

Felnőttképzési engedélyszám:

E/2020/000210



EASZC/00 2020-5/2024

KÉPZÉSI PROGRAM

Tejipari szakmunkatárs

SZAKKÉPESÍTÉS

(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 07214017)

HATÁLYOS PK: 2021. 12. 20. ([HTTPS://SZAKKEPESITES.IKK.HU/](https://szakkepesesites.ikk.hu/))

Készült:

- 2013. évi LXXVII. törvény a felnőttképzésről
 - 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelete a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról
 - A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény,
 - a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet,
- 07214017 számú Tejipari szakmunkatárs megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény alapján.

ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM 4400 Nyíregyháza, Semmelweis utca 15. szám,	KÉPZÉSI PROGRAM Tejipari szakmunkatárs 07214017	Felnőttképzési engedélyszám: E/2020/000210  ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM
--	---	--

1. A képzési program

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:		
1.1.	Megnevezése:	Tejipari szakmunkatárs
1.2.	Programkövetelmény azonosító száma:	07214017
1.3.	Ágazat megnevezése:	Élelmiszergyártás
1.4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0721
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés:		
1.5.	Megnevezése:	Tejipari szakmunkatárs
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	4
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	4
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
1.9.	A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása:	-
1.10.	A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:	
	A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.	
1.11.	A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:	

A tejipari szakmunkatárs ismeri a tehéntej természetét, jellemző tulajdonságait, a benne rejlő veszélyeket, azok megelőzésének lehetőségeit, a kisüzemi, termelői tejtermékek gyártásának technológiai és munkafolyamatait, higiéniai, élelmiszerbiztonsági előírásait.

Kisüzemi körülmények között, csapatmunkában végzi élelmiszerelőállító tevékenységét: alapanyagokat vesz át, minősít, azokat kezeli és tárolja, natúr és ízesített joghurtot, tejfölt, túrót és egyszerűbb sajtokat (natúr és ízesített érlelés nélküli friss sajtot, savósajtot, félkemény sajtokat) állít elő és tárol úgy, hogy munkája közben betartja a higiéniai, tűz- munka- és környezetvédelmi előírásokat.

1.12.

A képzés során megszerezhető kompetenciák:

- A végzett szakember képessé válik saját tejkonyha vagy kisüzem eltervezésére, berendezésének elhelyezésére a szakmai szempontoknak és vonatkozó előírásoknak megfelelően.
- Állattartó telep látogatása során értékelni tudja az állattartás, takarmányozás szakszerűségét, következtetni tud a tej várható tulajdonságaira és szükség esetén tanácsot tud adni azok megfelelő megváltoztatására.
- Képes a vásárolt tej szakszerű átvételére, minősítésére a tervezett termék kívánalmai szerint
- Képes az üzemben található gépek szakszerű kezelésére, tisztítására, karbantartására.
- Képes a szakirodalomban elérhető receptúrák értelmezésére, a helyi viszonyokra való adaptálására, a szükséges szakmai számítások elvégzésére.
- Képes a végtermék értékelésére a szükséges gyártási korrekciók megállapítására.
- El tudja végezni az üzem működéséhez szükséges adminisztrációt, tudja intézni a szükséges beszerzéseket, kapcsolattartást a beszállítókkal, hatóságokkal, vásárlókkal.
- Képes a termék higiéniai és marketing szempontú szakszerű csomagolására, szükség esetén képes ízléses,

vevőcsalogatókinálópultot berendezni,
kóstoltatást tartani.

2. A képzés célja

A tejipar különböző szereplői (őstermelő, kistermelő, kisüzem, nagyüzem) számára megfelelő szakember utánpótlás biztosítása, szakemberhiány csökkentése, megszüntetése. A tejipar rohamos fejlődésével, a tej és tejtermékek fogyasztásának növekedésével, a házias tejtermékek fogyasztásának bővülésével szükségessé válik a munkahelyen azonnal beállítható szakember képzése. A munkaerőpiac igényeinek megfelelően a képzés során kiemelt figyelmet kap a minőségi sajtgyártáshoz szükséges ismeretek elsajátítása.

2.1.

A tejipari szakmunkatárs a sokoldalú képzésnek köszönhetően rálát a szükséges részterületekre: ismeri a sajtgyártásra alkalmas tejtípusok (tehén-, juh-, kecske- és bivalytej) természetét, jellemző tulajdonságait, a benne rejlő veszélyeket, azok megelőzésének lehetőségeit, a nagyüzemi, kisüzemi, termelői tejtermékek gyártásának technológiai és munkafolyamatait, higiéniai, élelmiszer biztonsági előírásait.

Nagyüzemi vagy kisüzemi körülmények között, csapatmunkában vagy egyedül végzi élelmiszer előállító tevékenységét: alapanyagokat vesz át, minősít, azokat kezeli és tárolja, natúr és ízesített joghurtot, tejfölt, túrót és egyszerűbb sajtokat (natúr és ízesített érlelés nélküli friss sajtot, savósajtot, félkemény sajtokat) állít elő és tárol úgy, hogy munkája közben betartja a higiéniai, tűz- munka- és környezetvédelmi előírásokat

3. A képzés célcsoportja

A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető ismeretek, készségek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.

3.1.

Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában a minőségi tejtermékgyártás iránt elkötelezett tejipari szakmunkatársként szeretnének elhelyezkedni vagy ezen területek valamelyikén dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.

4. A képzésbe való bekapcsolódás feltételei

4.1.	Iskolai előképzettség	alapfokú iskolai végzettség
4.2.	Szakmai előképzettség	nem szükséges
4.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény	szükséges (33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 15. számú melléklete alapján)

4.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama	nem szükséges
4.5.	Egyéb feltételek	-

5. A képzésben való részvétel feltételei

5.1.	Részvétel követésének módja	<p>Részvétel követésére alkalmas nyilvántartás.</p> <p>A személyes jelenléte igénylő kontaktórákon vezetett, a képzésben részt vevő személy által aláírt jelenléti ívek, a személyes jelenléte nem igénylő kontaktórák foglalkozások esetében a jelenléte, a képzési tevékenység teljesítését igazoló dokumentumok.</p> <p>(2013. évi LXXVII. törvény a felnőttképzésről 16. §). a)</p> <p>A jelenléti oktatás során:</p> <ul style="list-style-type: none">• A tantermi kontaktórák esetén a képzésben részt vevők által aláírt jelenléti ívek• A valós idejű online órák esetén az oktató által vezetett Jelenléti nyilvántartás.• A kontakt órákhoz kapcsolódóan a hiányzások összesítése. <p>Az önálló felkészülés során a részvétel, vagyis az önálló felkészüléssel töltött képzési órák számának az igazolása:</p> <p>Képző intézmény meghatározott óraszámú, otthoni felkészülésre kijelölt képzési rész után kontakt órán (tantermi kontaktórán vagy valós idejű online órán) lefolytatott számonkéréssel, vagy leadott otthoni munka értékelésével ellenőrzi az önálló felkészülés eredményességét.</p> <p>Amennyiben a résztvevő egy adott, meghatározott óraszámú képzési rész esetén a számonkérést vagy leadott otthoni munkát „Megfelelt” minősítéssel értékelte, úgy kell tekinteni, hogy az adott képzési részre fordítandó óraszámot a résztvevő önálló felkészüléssel töltötte.</p> <p>(Megfelelt legalább 60 %-os teljesítmény. Nem felelt meg: 60% alatti teljesítmény).</p>
5.2.	Megengedett hiányzás mértéke	A teljes képzés óraszámának 30%-a.
5.3.	Egyéb feltételek	<p>Minden résztvevővel a Fktv. és végrehajtási rendelete által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződést kell kötni.</p> <p>Amennyiben a képzésre jelentkező kéri az előzetes tudás mérést, -felnőttképzési szerződésben feltüntetésre kerül;</p>

	<p>Előzetes tudásmérés: annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére, amelynek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni,</p> <p>Előzetesen megszerzett tudás beszámítása: a képzésre jelentkező – dokumentummal igazolt – tanulmányainak beszámítása, amelynek eredményeként a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel lehet menteni.</p> <p>A résztvevő által bemutatott dokumentum(ok) tekintetében a képző intézmény egyedi elbírálás, szakmai indokok, esetleges egyéb hivatalos iránymutatások alapján dönt arról, hogy valóban beszámítható-e a dokumentummal igazolt előzetesen megszerzett tudás.</p>
--	---

6. Tervezett képzési idő

6.1.	Foglalkozások óraszám	300 óra
6.2.	A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban	nem

7. A maximális csoportlétszám

7.1	Maximális csoportlétszám (fő)	32
-----	-------------------------------	----

8. A képzési program végrehajtásához szükséges személyi és tárgyi feltételek, valamint a képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja

8.1.	Személyi feltételek	<p>Elméleti oktatás:</p> <ul style="list-style-type: none">- a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettség, vagy- a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettség és szakképzettség vagy,- felsőfokú végzettség és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítés <p>Gyakorlati oktatás:</p> <ul style="list-style-type: none">- az elméleti oktatás személyi feltétele és a 3 év szakmai gyakorlat, vagy- képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítés és 3 év szakmai gyakorlat
8.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	A személyi feltételeket munkaviszony vagy egyéb foglalkoztatásra irányuló jogviszony alapján (megbízási szerződés, vállalkozási szerződés) biztosítjuk.
8.2.	Tárgyi feltételek	<p>Eszközjegyzék a szakképesítés programkövetelménye szerint:</p> <p>-Elméleti képzéshez:</p> <p>a képzésben résztvevők létszámának megfelelő, azok befogadásra, alkalmas zárt, fűthető helység, ivóvíz lehetőség, mosdóhelység, vízöblítéses WC biztosítása. Megközelítése, valamint a parkolás időjárás viszonyoktól függetlenül megoldható legyen. Férőhelyek száma: legalább csoportlétszám+1 fő és/vagy a résztvevőknek saját PC szükséges saját internet hozzáféréssel és saját email címmel, oktatóknak: projektor, laptop, saját internetkapcsolat, tábla vagy flipchart.</p> <p>-Gyakorlati képzéshez:</p> <p>anyagmozgató gépek, berendezések, tároló berendezések, mérőeszközök, pasztőr, főlöző, homogénéző, alvasztó berendezések, érelőhelyiség, alvadékkészítő és alvadék kidolgozó berendezések, sajtformák, sózókád, alvadécsurgatók,</p>

		<p>préselő berendezés töltő-, csomagoló gép munkabiztonsági eszközök, felszerelések. nyersanyagtárolás eszközei mérlegek klíma hulladéktárolás eszközei, tűzhelyek késztermékkezelés eszközei</p>
8.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket képző intézmény tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony, vagy együttműködési megállapodás alapján biztosítja.
8.3.	Egyéb speciális feltételek	-
8.3.1.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	-

9. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

9.1. Előzetes tudásszint mérése a képzés folyamata előtt

9.1.1.	A mérés célja	A résztvevő a jelentkezési lapon kérheti az előzetes tudásának beszámítását.
9.1.2.	A mérés formája	Az előzetes tudás beszámításának alapja az ekvivalenciák (bizonyítványok, tanúsítványok stb.) beszámítása, valamint feladatlapokkal történő tudás mérése a tananyagegység követelményeinek megfelelően. A diagnosztikus mérés, beszámítás megadása a releváns tananyagegység szerint történik.
9.1.3.	A mérés tartalma	A releváns tananyagegységek ismeretei.
9.1.4.	A mérésre szolgáló módszerek	<i>A 10.1, 10.2, és 10.4 tananyagegység tudásmérése feladatlapokkal vagy szóban történik. A 10.3, tananyagegység projektfeladat bemutatásával.</i>
9.1.5.	Az előzetesen megszerezett tudás elismerésének módja	Eredményes teljesítés esetén a résztvevő felmentést kap az adott tananyagegység 100 % látogatása alól.
9.1.6.	Megfelelt minősítés feltételei	A tudásmérés esetén az elvárt teljesítési szint a feladatlapok minimum 70%-os eredményességű teljesítése.
9.1.7.	Sikertelen teljesítés következménye	A 70%-nál kisebb eredményesség esetén a résztvevő az adott tananyagegység látogatása alól nem kap felmentést.

9.2. A képzés folyamata alatt

9.2.1.	Az ellenőrzés formája	<p>Az oktató az elméleti oktatás során szóbeli ellenőrzőkérdésekkel vagy a tananyagegységek végén a feladatlap alapján győződik meg az átadott ismeretek elsajátításának mértékéről.</p> <p>A gyakorlati készségek elsajátításáról a képzés során az oktató projektfeladat alapján győződik meg az átadott ismeretek elsajátításának mértékéről.</p>
9.2.2.	Az ellenőrzés és értékelés rendszeressége	A képzés során folyamatosan.
9.2.3.	Az ellenőrzés tartalma	Az online és a kontaktóras munkaforma során elhangzott és feldolgozott ismeretek, gyakorolt készségek.
9.2.4.	Ellenőrzésre szolgáló módszerek	<ul style="list-style-type: none"> - szóbeli oktatói visszacsatolás - gyakorlati bemutató - interaktív oktatói és résztvevői együttműködés - feladatlap - gyakorlati feladatlap
9.2.5.	Megszerezhető minősítések	A képzés során nincs minősítés, az ellenőrzés formatív jellegű, célja a tanulási hibák és nehézségek feltárása, a segítség.

9.3. A képzés zárásakor

9.3.1.	Az ellenőrzés formája	Szummatív mérés, a képzés végén az elért tanulási eredmények mérése és értékelése írásbeli feladatokkal / projektfeladatokkal történik.
9.3.2.	Az ellenőrzés tartalma	<ul style="list-style-type: none"> - Írásbeli: A tananyagegység témaköreiből összeállított feladatlap. A feladatok között legyen: teszt, rövid választ igénylő feladat, esszé egy adott témában. - Projektfeladat: Tejipari termékek készítése: <ul style="list-style-type: none"> -A rendelkezésére álló idő alatt egy savanyított tejtermék (joghurt vagy tejföl) gyártásának részműveletét vagy részműveleteit végzi el. -A rendelkezésére álló idő alatt a túró gyártásának részműveletét vagy részműveleteit végzi el. -A rendelkezésére álló idő alatt egy sajt (érlelés nélküli friss sajtot vagy savósajtot vagy félkemény sajtot) gyártásának részműveletét vagy részműveleteit végzi el.

9.3.3.	Megszerezhető minősítések	Megfelelt / nem felelt meg
9.3.4.	A megszereshető minősítéshez tartozó követelmények	<ul style="list-style-type: none"> – Az írásbeli vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszereshető összes pontszám legalább 50%-át elérte. – A projektfeladat akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszereshető összes pontszám legalább 50%-át elérte.
9.3.5.	Sikertelen teljesítés következménye	Javító vagy pótló vizsga.
9.3.6.	A képzés sikeres elvégzését igazoló okirat	Tanúsítvány a 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. §, 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1) alapján.
9.3.7.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	<p>A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.</p> <p>A tanúsítvány kiadható a résztvevőnek, ha:</p> <ul style="list-style-type: none"> – a felnőttképzési szerződésben rögzítetteket maradéktalanul teljesítette, – a hiányzása nem haladta meg a kötelező képzési órák 30 százalékát, – a záróvizsgán elérte a megfelelő minősítést.

10. A képzés tananyagegységei

	A tananyagegység megnevezése	Óraszám
10.1.	Elméleti alapismeretek és kapcsolódó laborvizsgálatok	20
10.2.	Tejfeldolgozási ismeretek, alapfogalmak, elméleti felkészítés	60
10.3.	Gyártástechnológia gyakorlat	180
10.4.	Telep- és üzemlátogatás	40
	Összes óraszám	300

11.1. Tananyagegység

11.1.1	Megnevezése	Elméleti alapismeretek és kapcsolódó laborvizsgálatok
11.1.2	Célja	A képzés résztvevője megismerje a tejfeldolgozás kémiai-biológiai hátterét és ezeket az ismereteket tudja alkalmazni a gyártás során.

11.1.3	Tartalma	<p>A tej összetétele, jellemzői: A tej összetevői, tápértéke, vizsgálatuk során alkalmazott módszerek elméleti háttére</p> <p>Tejvizsgálat: A laboreszközök használata: digitális mérleg, mérőhenger, pipetta, digitális pH mérő A tej sűrűség mérés sűrűségmérővel, savfok mérés, szárazanyag-tartalom meghatározás</p> <p>A tejipar mikrobái: A mikrobák jellemzése (környezeti igény anyagcsere, szaporodás), a tejipar hasznos és káros mikrobái</p> <p>Mikrobiológiai gyakorlat: A mikrobák tenyésztése, mikroszkópos vizsgálata</p>
11.1.4	Óraszám	20 óra
11.1.5	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	10 óra
11.1.6	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	A tananyagegység/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása.
11.1.7	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét, vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
11.1.8	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 9.3.7 pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

11.2. Tananyagegység

11.2.1	Megnevezése	Tejfeldolgozási ismeretek, alapfogalmak, elméleti felkészítés
11.2.2	Célja	A képzés résztvevője fel legyen készítve elméletben az üzemi gyakorlatra, a telep- és üzemlátogatásokra
11.2.3	Tartalma	<p>A nyers tej átvétele, minősítése:</p> <ul style="list-style-type: none">-a takarmányozás és annak hatása a tej minőségére-a tej tárolása, átvétele, minősítése és a kapcsolódó számítások <p>A savanyított tejtermékek előállítása:</p> <ul style="list-style-type: none">-tejkezelés az üzembe érkezéskor és a gyártás kezdetekor,-friss fogyasztási tej, natúr és ízesített joghurt, tejföl,-egyéb savanyított tejtermékek előállítása és a kapcsolódó számítások <p>Sajtgyártás:</p> <ul style="list-style-type: none">- a sajtgyártás általános lépései, röglyukas, erjedési lyukas, zárt téstájú félkemény sajtok, kemény sajtok, mosott jellegű sajtok, gyúrt sajtok, nemespenésszel érő sajtok gyártása <p>Egyéb tejtermékek készítése:</p> <ul style="list-style-type: none">-túró, vaj és savóból készült termékek előállítása,-a savó hasznosítása a takarmányozásban, gasztronómiában, szépségiparban <p>Műszaki ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">-tejipari gépek és berendezések bemutatása: lemezpasztőr, fölözőgép, homogenizátor, túró- és sajtád, formázó és csurgató kocsi, szivattyúk-tejipari gépek tisztítása, karbantartása-manufaktúra és kisüzem tervezés, kiépítés, energetika <p>Élelmiszer-higiénia és szakmai számítások:</p> <ul style="list-style-type: none">-élelmiszer-higiénia, HACCP rendszer, dokumentáció-a műhely, gépek tisztán tartása-szakmai számítások gyakorlása <p>Üzemgazdaságtani alapismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">-kihozatali és egységköltség számítások,-árképzés,-alapanyag szükséglet felmérése, raktározási alapismeretek-rendelések kezelése-számlázás <p>Termékértékesítés:</p> <ul style="list-style-type: none">-higiéniai és marketing szempontok a csomagolásban,-szállítás,

		-kínáló és eladó pult készítés, -tejtermékek a gasztronómiában
11.2.4	Óraszám	60 óra
11.2.5	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	30 óra
11.2.6	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása.
11.2.7	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét, vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
11.2.8	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 9.3.7 pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

11.3. Tananyagegység

11.3.1	Megnevezése	Gyártástechnológia gyakorlat
11.3.2	Célja	Az elméleti ismeretek gyakorlatban való alkalmazása, elmélyítése, gyakorlati rutin szerzése, gyakorlati kérdések megoldásának gyakorlása a tanult elméleti ismeretek alapján.
11.3.3	Tartalma	Kézműves sajtgyártás: -különböző sajtok készítése (friss, fűszerezett, lágy, félkemény, kemény), érlelése, -orda és vaj készítése, -a termékek minősítése, értékelése, -sajtgasztronómia Kisüzemi sajtgyártás: -félkemény és kemény sajtok gyártása, érlelése, csomagolása, -kapcsolódó érzékszervi bírálatok, mérések, számítások elvégzése,

		<p>-a gyártás során keletkező dokumentáció megismerése, -a gyártásnál használt gépek - kezelésük, tisztításuk és karbantartásuk, -alapanyagok rendelése, tárolása, -a késztermék eladás menetének megismerése</p> <p>Középüzemi gyakorlat: -nyerstej átvétel, minősítés, -tejkezelés, -savanyított tejtermékek, -túró és az üzemben gyártott sajtok készítése, érlelése, -a termékek csomagolása, -a gyártásnál használt gépek - kezelésük, tisztításuk és karbantartásuk megismerése.</p>
11.3.4	Óraszám	180 óra
11.3.5	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	90 óra
11.3.6	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása.
11.3.7	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét, vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
11.3.8	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 9.3.7 pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

11.4. Tananyagegység

11.4.1	Megnevezése	Telep- és üzemlátogatás
11.4.2	Célja	A képzést elvégző képes legyen állattartó telep tejipari szempontú értékelésére, a megfelelő beszállító megválasztására és a vele való szakmai együttműködésre, a megfelelő minőségű tej biztosítása érdekében takarmányozási, állattartási tanácsadásra. Lássa a nagyüzemben használatos gépeket, legyen rálátása az itt alkalmazott gyártástechnológiáról, munkaszervezésről, szükséges szakmai ismeretekről.
11.4.3	Tartalma	Állattartó telep látogatása: -a minőségi tej előállítására alkalmas síkvidéki és hegyvidéki állattartó telep, -a legelő, -az állattartási létesítmények, az ott alkalmazott gépek, tartástechnológia, takarmányozás, -a telepek értékelése tisztaság és várható tejminőség szempontjából, -a telepen termelt tej érzékszervi bírálata Tejipari nagyüzem látogatása: -a tejipari nagyüzemben történő tejtárolás, -a tejfeldolgozásnál használtgépek, -jellemző tejtermékek és gyártástechnológiájuk, érlelésük, -a gyártásközi és végső minőség ellenőrzés, csomagolás, tárolás megismerése, -a termékek értékelése
11.4.4	Óraszám	40 óra
11.4.5	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	20 óra
11.4.6	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása.

11.4.7	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét, vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
11.4.8	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 9.3.7 pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

12. Képesítő vizsga

A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja.

A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként akkreditált vizsgaközpont szervezhet. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepesites.ikk.hu/> weblapon érhető el a programkövetelmények menüpontban.



A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről (9.3.6 pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: ---

13. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Nyíregyháza
Az előzetes minősítés időpontja:	2024.12.02
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Mezősi Anita
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási	FSZ/2023/000012
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	



SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	Tejipari szakmunkatárs
Programkövetelmény azonosítószáma	07214017
Felnőttképző megnevezése	Északi Agrárszakképzési Centrum
Felnőttképzési engedélyszám:	E/2020/000210
A képzés jellege	Szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzés
Szakértői megállapítások	
<ol style="list-style-type: none">1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.	
Szakértői vélemény kelte	2024.12.02.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Mezősi Anita FSZ/2023/000012
Felnőttképzési szakértő aláírása	