

Tejipar



Németh Péter csermajori diák
az általa gyártott ementáli sajttal (1939)

- Szakképzés az élelmiszeriparban -

Országos Képzési Jegyzék

7/1993. (XII. 30.) MüM rendelet:

Tejipari technikus	2 év/2000 óra	50% elmélet 50% gyakorlat
Tejkezelő	1 év/1000 óra	30% elmélet 70% gyakorlat
Tejtermékgyártó	2,5 év/2600 óra	40% elmélet 60% gyakorlat
Sajt és vajkészítő	500 óra	40% elmélet 60% gyakorlat

Országos Képzési Jegyzék

37/2003. (XII. 27.) OM rendelet az Országos Képzési Jegyzékről:

Élelmiszer-ipari technikus (a szakterület megjelölésével)	2 év	50% elmélet 50% gyakorlat
Tejkezelő	1000 óra	30% elmélet 70% gyakorlat
Tejtermékgyártó	2 év	40% elmélet 60% gyakorlat
Sajtkészítő	1000 óra	40% elmélet 60% gyakorlat

Országos Képzési Jegyzék

1/2006. (II. 17.) OM rendelet, valamint 133/2010. (IV. 22.) Korm. rendelet

Tejtermékgyártó		2 év/2000 óra
	Elsődleges tejkezelő	600 óra
	Friss és tartós tejtermékek gyártója	800 óra
	Sajtkészítő	600 óra
Élelmiszeripari technikus		2 év/2000 óra
Tejipari technikus(elágazás)		

Országos Képzési Jegyzék

150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet :

Élelmiszeripari szakmunkás			3 év/ 960-1440 óra
	Tejtermékgyártó		240-360 óra
	Sajtkészítő		320-480
Élelmiszeripari technikus			
		Tejipari szaktechnikus	1 év/480-720 óra

Sajtkészítő

- Szakmai előképzettség: -
- Elméleti képzési idő aránya: 30 %
- Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %

4.1.	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10898-12	Sajt- és túrógyártás
4.4.	10890-12	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

Szakmai tartalmak

• Sajt- és túrógyártás szakmai követelménymodul tartalma

- Ellenőrzi, minősíti és tárolja az alapanyagot (különböző állatfajok teje)
- Általános tejkezelési műveleteket végez (durva és finom tisztítás)
- Beállítja a tej zsírtartalmát, homogénezést végez
- Hőkezelést végez, hűt
- A tejet a gyártás helyszínére irányítja
- Kád- vagy tankmunkát irányít
- Különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalék- és ízesítő anyagokat alkalmaz
- Ellenőrzi az alvasztás folyamatának paramétereit

Szakmai tartalmak

- Felvágja és aprítja az alvadékot
- Kimelegíti a megfelelő állomány eléréséig az alvadékot
- A sajt jellegének megfelelően utó melegíti az alvadékot
- A sajt jellegének megfelelően végrehajtja az alvadékmosást
- Elvégzi az alvadék utósajtoltását
- Elvégzi az alvadék esetleges speciális kezelését
- Hozzáadja a szükséges ízesítő- és adalékanyagot
- 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
- Ellenőrzi az érlelést
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Elvégzi az érzékszervi vizsgálatokat, a késztermékeket ellenőrzi és minősíti
- Darabolást, szeletelést, csomagolást végez
- Kiszállításig tárolja a terméket

Tejtermékgyártó

- Szakmai előképzettség: -
- Elméleti képzési idő aránya: 30 %
- Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %

4.1.	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10900-12	Tejtermékgyártás
4.4.	10890-12	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

Szakmai tartalmak

• **Tejtermékgyártó szakmai követelménymodul tartalma**

- Alapanyagokat (tej, tejszín, sajtfeleségek) vesz át, minősít, tisztít, kezel, minőséget ellenőriz, tárol, előkészít
- Elvégezni a tej tisztítását, fölözését, zsírtartalmának beállítását, homogénezését, pasztörözését, hűtését
- Pasztörözött **tejfeleségeket**, tejkészítményeket és tejszínkészítményeket gyárt (fogyasztói tej, soványtejes-kakaó, pudingfeleségek, natúr és ízesített joghurt és kefir, tejföl, habtejszín, natúr és ízesített tartós termékek)
- **Vaj-** és vajkészítményeket gyárt
- Különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalék- és ízesítőanyagokat alkalmaz
- Kultúrát főz
- Natúr és ízesített **friss sajtokat** készít különböző állatfajok tejének felhasználásával

Szakmai tartalmak

- **Érlelt** (lágy, félkemény, kemény) sajtokat készít különböző állatfajok tejének felhasználásával
- Natúr és ízesített **ömlesztett sajtokat** készít különböző sajtalapanyagok felhasználásával
- Natúr és ízesített **sajtkészítményeket** készít különböző sajtalapanyagok felhasználásával
- **Túrót** gyárt különböző állatfajok tejének felhasználásával
- Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat végez, a késztermékeket ellenőrzi és minősíti
- **Beállítja**, üzemelteti a technológiai berendezéseket, gépeket és elvégzi a tisztításukat a tejtermékgyártásban használható tisztító és fertőtlenítőszer alkalmazásával
- Elvégzi a szükséges szakmai, technológiai **számításokat**
- Megszervezi a tejüzem víz- és energiagazdálkodását
- Kezeli a melléktermékeket, hulladékokat, gondoskodik az esetleges hasznosításukról

Vizsgázók létszáma

2014.

Szakképesítés azonosítószáma	Szakképesítés megnevezése	Szakmacsoport	Iskolai rendszerű (fő)	Iskolai rendszeren kívüli (fő)
31 541 07	Sajtkészítő	Élelmiszeripar	0	90
31 541 09	Tejtermékgyártó	Élelmiszeripar	0	104
33 541 07 0100 31 02	Sajtkészítő	Élelmiszeripar	0	11
33 541 07 1000 00 00	Tejtermékgyártó	Élelmiszeripar	23	28
			23	233

2015.

Szakképesítés azonosítószáma	Szakképesítés megnevezése	Szakmacsoport	Iskolai rendszerű (fő)	Iskolai rendszeren kívüli (fő)
31 541 07	Sajtkészítő	Élelmiszeripar	0	199
31 541 09	Tejtermékgyártó	Élelmiszeripar	0	62
33 541 07 0100 31 02	Sajtkészítő	Élelmiszeripar	0	0
33 541 07 1000 00 00	Tejtermékgyártó	Élelmiszeripar	3	0
			3	261

A NAK szerepvállalása

- A képzések tartalmi szabályozása, javaslatétel a képzési jegyzékre (FM-mel kötött megállapodás alapján)
- A duális gyakorlati képzés támogatása (nyilvántartási, ellenőrzési feladatok jogszabály alapján)
- Agrár Munkaerő-piaci Barométer indítása (szolgáltatásként, hatóságokkal és kutató műhelyekkel való együttműködésben)

Gazdálkodó keresés

Megye:

Név:

Adószám:

Gazdálkodó iskola is:

Nyilvántartásbavétel (tól, -ig):

Aktív tanulószervezősei rendezkezők Aktív együttm. megáll. rendezkezők Találatok száma: 38

Név	Megye	Székhely	Törvényes képvis.	Adószám	Nyitv
ESCADA Kft	Pest (Budapest)	Budapest, 1091 Kálvin tér 9	Benyó Adrienn	12173196-2-43	2012
Axiál Javító Kereskedelmi és Szolgáltató Kft	Bács-Kiskun	Baja, 6500 Szegedi út 147.	Harsányi Zsolt	11376956-2-03	2011
CIPÓ Sütő és Cukrászipari Kft	Pest (Budapest)	Budapest, 1223 Kapu u.4	Gömörei Zsolt	11993393-2-43	2014
Palka Noémi Beatrix e. v.	Pest (Budapest)	Budapest, 1153 Bocskai u. 141. fsz. 4.	Palka Noémi Beatrix	60902142-2-42	2015
Magyar Gyula Kertészeti Szakképző Iskola	Pest (Budapest)	Budapest, 1106 Maglódi u. 8	Hajnal Sándor	15823302-2-42	2013
Pékomi Kft	Pest (Budapest)	Ún, 2244 Szent István u.9	Komjáthy Zoltán	24669164-2-13	2014
Poronty Speciális Oktatási és Továbbképző Bt	Pest (Budapest)	Budapest, 1171 Ecsedháza u.37	Szabó Györgymé	28407788-2-42	2013
SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft.	Fejér	Bicske, 2060 Spar út 321/1.	Erwin Schmuck	10485824-2-07	2013
AUCHAN MAGYARORSZÁG KFT.	Pest	Budaörs, 2040 Sport u. 2-4.	Dominique Ducoux	13338037-2-44	2013
Illés Tiborné Cukrászda	Pest (Budapest)	Kistarcsa, 2143 Thököly u.5	Illés Tiborné	50313118-2-33	2014
Bakos Pékség Kft	Pest (Budapest)	Dunavarsány, 2336 Deák F. u 16	Bakos András	22629430-2-13	2014
Calyppo Plus Kft.	Pest (Budapest)	Budapest, 1142 Óv u.210	Ludszné Máté Iлона	14835410-2-42	2013
Agroservice Kft.	Pest (Budapest)	Budapest, 1138 Párkány út 22.	Kodák István	10575578-2-41	2015
Domszalai György	Pest (Budapest)	Tura, 2194 Rákóczi u.15	Domszalai György	50533062-2-33	2013

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara BAROMÉTER

Iskolák

Bemutakoznak az iskolák

ASZIH
Agrár-Szakképző Iskolák Hálózata

Ön még nincs bejelentkezve! [Bejelentkezés](#) [Súgó](#)

Keresés

Megye:

Szakképesítések:

Ráépülő szakképesítések:

[Keresési tippek...](#)



Köszönöm a figyelmet