

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	Tejipari szakmunkatárs
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	Eszterházy Károly Katolikus Egyetem E/2020/000312
Szakértői megállapítások	
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	Tiszaölk, 2022.május 24.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Benyusz Tamás, FSZ/2020/000081
Felnőttképzési szakértő aláírása	

KÉPZÉSI PROGRAM SZAKMAI KÉPZÉS

Tejipari szakmunkatárs

(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 07214017)



1. Alapadatok

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:		
1.1.	Megnevezése:	Tejipari szakmunkatárs
1.2.	Programkövetelmény azonosító száma:	07214017
1.3.	Ágazat megnevezése:	Élelmiszeripar
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) szerinti szint:	4
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
1.9.	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. A végzett szakemberek képessé válnak önálló munkavégzésre kistermelői engedéllyel rendelkező tejgyárakban, európai uniós regisztrációs számmal rendelkező kisüzemben vagy nagyüzemben a gyártástechnológus útmutatásai alapján.	
1.10.	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 háztartási 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. A tejipari szakmunkatárs a sokoldalú képzésnek köszönhetően rálat 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.	

1.11.	A képzés célcsoportja: A minőségi tejtermékgyártás iránt elkötelezett, ezen a területen dolgozni akaró, a képzést szabályozó előírásoknak megfelelően legalább alapfokú iskolai végzettséggel rendelkezők, akik ez irányú elkötelezettségüket motivációs levéllel is kifejezik. Előnyt jelent az ezen a területen szerzett szakmai gyakorlat és végzettség, de ezek hiánya nem kizáró ok.
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 is. - 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, vevőcsalogató kínálópultot berendezni, kóstoltatást tartani.

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai előképzettség:	alapfokú iskolai végzettség
2.2.	Szakmai előképzettség:	nem szükséges
2.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény:	szükséges
2.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	nem szükséges
2.5.	Szakmai adottságok, készségek felmérése:	motivációs levél, melyben az alábbi szempontokra várjuk a választ a jelentkezőtől: - tanulmányok, iskolai végzettségek, különösen a tejfeldolgozáshoz hasznos, szükséges eddig megszerzett ismeretek - tejfeldolgozásban, tejtermelésben vagy tejiparban eltöltött munkaidő, tapasztalatok - képzés választásának bemutatása, elvárásai a képzéssel kapcsolatban - tervek a képzés elvégzése után
2.6.	Pályaalkalmassági követelmény:	fizikai munkabírás, önálló gondolkodás, probléma megoldás, szakmai szövegek, leírások értelmezése és a benne foglaltak alkalmazása
2.7.	Egyéb feltételek:	-

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	360 óra
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	10%, 36 óra

4. Tananyagegységek

A képzés tananyagegységeinek megnevezése ¹ :		Óraszám:
4.1	Elméleti alapismeretek és kapcsolódó laborvizsgálatok	16
4.2	Tejfeldolgozási ismeretek, alapfogalmak, elméleti felkészítés	64
4.3	Gyártástechnológia gyakorlat	240
4.5	Telep- és üzemlátogatás	40

4.1. Tananyagegység/témakör/modul²

¹ A sorok száma bővíthető.

² A Tananyagegységeket/témaköröket, modulokat bemutató alfejezetek száma a 4. pontban szereplő sorok számának megfelelően bővíthető.



4.1.1.	Megnevezése ³ :	Elméleti alapismeretek és kapcsolódó laborvizsgálatok
4.1.2.	Célja:	A képzés résztvevője megismerje a tejfeldolgozás kémiai-biológiai hátterét és ezeket az ismereteket tudja alkalmazni a gyártás során.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Frontális előadás (10 óra) és csoportos és páros laborgyakorlat (6 óra).
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	Tanári előadás, magyarázat (vetítéssel) szükség esetén, problémákon haladó beszélgetés, szakmai megbeszéléssel, laborgyakorlat önálló ismeretszerzéssel.
4.1.5.	Óraszám ⁴ :	16 óra
4.1.6.	Beszámítható óraszám ⁵ :	Dokumentumokkal igazolt végzettségtől függően, egyéni elbírálás szerint maximum 10 óra.
4.1.7.	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma:	
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	A tej összetétele, jellemzői
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ⁶ :	4 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	– tej összetevői, tápértéke, vizsgálatuk során alkalmazott módszerek elméleti háttere
2.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Tejvizsgálat
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ⁷ :	2 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	– laboreszközök használata: digitális mérleg, mérőhenger, pipetta, digitális pH mérő – tej sűrűség mérés sűrűségmérővel, savfok mérés, szárazanyag-tartalom meghatározás
3.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	A tejipar mikrobái
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ⁸ :	6 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	– mikrobák jellemzése (környezeti igény anyagcsere, szaporodás), a tejipar hasznos és káros mikrobái
4.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Mikrobiológiai gyakorlat

3 Megegyezik a 4. pontban megadott megnevezéssel

4 Megegyezik a 4. pontban megadott órásszámmal, és megegyezik a témakörök összórásszámmal.

5 Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszámba beszámítható - egyéb esetben nem releváns

6 A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) órásszámmal.

7 A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) órásszámmal.

8 A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) órásszámmal.

	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ⁹ :	4 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	– mikrobák tenyésztése, mikroszkópos vizsgálata
4.1.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	- a gyakorlatok megfigyelési és mérési jegyzőkönyveinek megfelelő színvonalú és tartalmú vezetése, határidőre leadása - a tananyagegységet záró teszt 60%-os megoldása

4.2. Tananyagegység/témakör/modul¹⁰

4.2.1.	Megnevezése ¹¹ :	Tejfeldolgozási ismeretek, alapfogalmak, elméleti felkészítés
4.2.2.	Célja:	Elméleti felkészítés az üzemi gyakorlatra, a telep- és üzemlátogatásokra
4.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Jelenléti vagy online vagy blended: Frontális előadás, tanári magyarázat. Előadás vetítéssel, szükség esetén egyéb szemléltető eszközök alkalmazásával, - jelenléti képzés esetén - sajtókóstolással.
4.2.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	Elsősorban frontális tanári előadás, a téma és a hallgatóság szükséglete szerint szakmai megbeszéléssel, diaképes és demonstrációs eszközökkel támogatott szemléltetéssel problémákon haladó beszélgetéssel és közvetlen tapasztalatszerzéssel (sajtkóstolás) kiegészítve.
4.2.5.	Óraszám ¹² :	64 óra
4.2.6.	Beszámítható óraszám ¹³ :	Dokumentumokkal igazolt végzettségtől függően, egyéni elbírálás szerint maximum 64 óra.
4.2.7.	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma	
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	A nyers tej átvétele, minősítése
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ¹⁴ :	8 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	– a takarmányozás és annak hatása a tej minőségére – a tej tárolása, átvétele, minősítése és a kapcsolódó számítások
2.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	A savanyított tejtermékek előállítása

9 A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.

10 A Tananyagegységeket/témaköröket, modulokat bemutató alfejezetek száma a 4. pontban szereplő sorok számának megfelelően bővítendő.

11 Megegyezik a 4. pontban megadott megnevezéssel

12 Megegyezik a 4. pontban megadott órásszámmal, és megegyezik a témakörök összórászámmal.

13 Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszámba beszámítható- egyéb esetben nem releváns

14

A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) órásszámmal.

	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ¹⁵ :	8 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	– tejkezelés az üzembe érkezéskor és a gyártás kezdetekor, – friss fogyasztási tej, natúr és ízesített joghurt, tejföl, – egyéb savanyított tejtermékek előállítása és a kapcsolódó számítások
3.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Sajtgyártás
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ¹⁶ :	8 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	– sajtgyártás általános lépései, röglyukas, erjedési lyukas, zárt téstájú félkemény sajtok, kemény sajtok, mosott jellegű sajtok, gyúrt sajtok, nemespenésszel érő sajtok gyártása
4.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Egyéb tejtermékek készítése
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ¹⁷ :	8 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	– túró, vaj és savóból készült termékek előállítása, – a savó hasznosítása a takarmányozásban, gasztronómiában, szépségiparban
5.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Műszaki ismeretek
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ¹⁸ :	8 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	– tejipari gépek és berendezések bemutatása: lemezpasztőr, főlőzőgép, homogenizátor, túró- és sajtka, formázó és csurgató kocsi, szivattyúk – tejipari gépek tisztítása, karbantartása – manufaktúra és kisüzem tervezés, kiépítés, energetika
6.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Élelmiszer-higiénia és szakmai számítások
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ¹⁹ :	8 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	– élelmiszer-higiénia, HACCP rendszer, dokumentáció – a műhely, gépek tisztán tartása – szakmai számítások gyakorlása
7.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Üzemgazdasági ismeretek

- 15 A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.
 16 A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.
 17 A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.
 18 A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.
 19 A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.



	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ²⁰ :	8 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	– kihozatali és egységköltség számítások, – árképzés, – alapanyag szükséglet felmérése, raktározási alapismeretek – rendelések kezelése – számlázás
8.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Termékértékesítés
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ²¹ :	8 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	– higiéniai és marketing szempontok a csomagolásban, – szállítás, – kínáló és eladó pult készítés, – tejtermékek a gasztronómiában.
4.2.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	Az egység ismeretanyagát feldolgozó írásbeli feladatlap legalább 60%-os megoldása.

4.3. Tananyagegység/témakör/modul²²

4.3.1.	Megnevezése ²³ :	Gyártástechnológia gyakorlat
4.3.2.	Célja:	Elméleti ismeretek gyakorlatban való alkalmazása, elmélyítése, gyakorlati rutin szerzése, gyakorlati kérdések megoldásának gyakorlása a tanult elméleti ismeretek alapján.
4.3.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Egyéni, páros és csoportmunka.
4.3.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	Bemutatás, megfigyeltetés, mozdulatok gyakoroltatása, fokozatosan nehezedő, egyre összetettebb önálló tevékenység, megfigyelési tapasztalatok és tevékenységek értékelése.
4.3.5.	Óraszám ²⁴ :	240 óra
4.3.6.	Beszámítható óraszám ²⁵ :	Eddigi igazolt gyakorlati tapasztalatok függvényében egyéni elbírálás alapján, mindhárom gyakorlati üzemben 40 - 40 - 40 óra, összesen 120 óra.
4.3.7.	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma	

20 A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.

21 A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.

22 A Tananyagegységeket/témaköröket, modulokat bemutató alfejezetek száma a 4. pontban szereplő sorok számának megfelelően bővíthető.

23 Megegyezik a 4. pontban megadott megnevezéssel

24 Megegyezik a 4. pontban megadott órásszámmal, és megegyezik a témakörök összórászámmal.

25 Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszámba beszámítható- egyéb esetben nem releváns

1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Kézműves sajtgyártás
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ²⁶ :	80 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	– különféle sajtok készítése (friss, fűszerezett, lágy, félkemény, kemény), érlelése, – orda és vaj készítése, – a termékek minősítése, értékelése, – sajtgasztronómia
2.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Kisüzemi sajtgyártás
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ²⁷ :	80 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	– félkemény és kemény sajtok gyártása, érlelése, csomagolása, – kapcsolódó érzékszervi bírálatok, mérések, számítások elvégzése, – a gyártás során keletkező dokumentáció megismerése, – a gyártásnál használt gépek - kezelésük, tisztításuk és karbantartásuk, – alapanyagok rendelése, tárolása, – a késztermék eladás menetének megismerése
3.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Középüzemi gyakorlat
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ²⁸ :	80 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	– 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.
4.3.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	- a kiadott feladatok megfelelő (legalább elégséges) szintű elvégzése; - a gyakorlatvezető által meghatározott szakmai tartalmú és színvonalú jegyzőkönyvek határidőre való leadása; - összegző gyakorlatvezetői értékelés a követelmények résztvevő általi sikeres teljesítéséről.

4.4. Tananyagegység/témakör/modul²⁹

26 A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.

27 A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.

28 A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.

29 A Tananyagegységeket/témaköröket, modulokat bemutató alfejezetek száma a 4. pontban szereplő sorok számának megfelelően bővítendő.



4.4.1.	Megnevezése ³⁰ :	Telep- és üzemlátogatás
4.4.2.	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. - A képzést elvégző lássa a nagyüzemben használatos gépeket, legyen rálátása az itt alkalmazott gyártástechnológiáról, munkaszervezésről, szükséges szakmai ismeretekről.
4.4.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Frontális, kiscsoportos bemutatás, magyarázat, közös megbeszélés.
4.4.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	Megfigyeltetés, szakmai kérdésekben szóbeli és írásbeli véleményalkotásra készítés.
4.4.5.	Óraszám ³¹ :	40 óra
4.4.6.	Beszámítható óraszám ³² :	Csak az adott telepen, üzemben dolgozó esetében, maximum 8 óra.
4.4.7.	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma	
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Állattartó telep látogatása
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ³³ :	16 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	- 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.
2.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Tejipari nagyüzem látogatása
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ³⁴ :	24 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	- a tejipari nagyüzemben történő tejtárolás, - a tejfeldolgozásnál használt gépek, - jellemző tejtermékek és gyártástechnológiájuk, érlelésük,

30 Megnevezik a 4. pontban megadott megnevezéssel

31 Megnevezik a 4. pontban megadott órással, és megnevezik a témakörök összórászával.

32 Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszába beszámítható- egyéb esetben nem releváns

33 A foglalkozás(ok) száma megnevezik a foglalkozás(ok) órásszával.

34 A foglalkozás(ok) száma megnevezik a foglalkozás(ok) órásszával.

		– a gyártásközi és végső minőség ellenőrzés, csomagolás, tárolás megismerése, – a termékek értékelése
4.4.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	az egyes látogatásokon készített legalább megfelelő színvonalú – minimum egy A4 oldal terjedelmű, Times New Roman 12 pt betűnagyság, 1,15 pt sorköz, fent és lent 3 cm, oldalt 2,5 cm margó – látogatási napló határidőre történő leadása

5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám ³⁵ :	30 fő
------	--	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:
6.1.	A résztvevő kérésére a - megfelelő dokumentumokkal nem igazolt - tudásának felmérését- majd megállapított mértékét és ennek beszámítását a képzés megkezdése előtt kérheti.
	Képzés közbeni fejlesztő értékelés:
6.2.	Önértékelés, társértékelés, oktatói visszajelzések.
	Résztvevő záró (szummatív) értékelése:
6.3.	- 4.1-es modul: a labor gyakorlatai során jegyzőkönyv vezetése, leírása - 4.1-es modul: a záróteszt legalább 60%-os megoldása - 4.2-es modul: az ismeretanyagát feldolgozó írásbeli feladatlap legalább 60%-os megoldása. - 4.3-as modul: a kiadott feladatok megfelelő (legalább elégséges) szintű elvégzése; a gyakorlatvezető által meghatározott szakmai tartalmú és színvonalú jegyzőkönyvek határidőre való leadása valamint összegző gyakorlatvezetői értékelés a követelmények résztvevő általi sikeres teljesítéséről. - 4.4-es modul: az egyes látogatásokon készített legalább megfelelő színvonalú minimum egy A4 oldal terjedelmű, Times New Roman 12 pt betűnagyság, 1,15 pt sorköz, fent és lent 3 cm, oldalt 2,5 cm margó – látogatási napló határidőre történő leadása.

7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A képzésen való részvétel a megengedett hiányzáson belül. A jegyzőkönyvek, látogatási naplók határidőre történő beadása. Az írásbeli feladatok megfelelő szintű teljesítése. Az résztvevők gyakorlati tevékenységeinek az oktatók, gyakorlatvezetők által legalább megfelelőre történő értékelése.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	Szakirányú vagy pedagógiai felsőfokú végzettséggel vagy sajtimesteri végzettséggel rendelkező legalább 5 éves gyakorlati tapasztalattal rendelkező tejipari szakember.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	megbízási szerződéssel
8.3.	Tárgyi feltételek:	- előadóterem (képző intézmény biztosítja) - élelmiszer vizsgáló kémiai analitikai labor (képző intézmény biztosítja) - mikrobiológiai labor (képző intézmény biztosítja) - oktatási segédanyagok (előadók biztosítják) - gyakorlati képzési helyszínek (együttműködési szerződéssel): • sajtmanufaktúra a létesítményre vonatkozó jogszabályokon meghatározott eszközökkel és működési engedéllyel • kisüzem – hatályos EU-s minősítéssel rendelkező • középüzem – hatályos EU-s minősítéssel rendelkező - telep/üzemlátogatás (együttműködési szerződéssel) 1 nap: síkvidéki állattartó telep 1 nap: hegyvidéki állattartó telep 3 *1 nap: különböző profilú (főként friss fogyasztású illetve fogyasztói tejterméket (túró, savanyított tejtermék) és nagyüzemi sajtgyártást megvalósító
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A képző intézmény illetve együttműködési megállapodás alapján szerződött üzem/ telep biztosítja.
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	nincs
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	nincs

9. 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 szervezheti. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepeses.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 (7.1. pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: -

10. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Tiszaölök
Az előzetes minősítés időpontja:	2022. május 24.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Benyusz Tamás
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000081
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	

