

PROGRAMTANTERV

a

05. ÉLELMISZERIPAR

ágazathoz tartozó

5 0721 05 17

Tejipari technikus

SZAKMÁHOZ

1 A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A szakma megnevezése: Tejipari technikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 0721 05 17
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripari ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részs szakmák megnevezése:

2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

A szakirányú oktatásban a tantárgyakra meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám, valamint a tantárgyak és témakörök óraszámának évfolyamonkénti megoszlása és sorrendje – a szakmai vizsga követelményeire tekintettel – pedig ajánlás.

A kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatását a szakmai oktatás első félévében kell megszervezni.

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszása évfolyamonként

Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszása	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszása
Évfolyam összes óraszása		252	324	407	458	713	2154	1180	978	2158
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0	18	0	0	0	18	18	0	18
	Álláskeresés		5				5	5		5
	Munkajogi alapismeretek		5				5	5		5
	Munkaviszony létesítése		5				5	5		5
	Munkanélküliség		3				3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62	62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél					20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás					11	11		11	11
	Állásinterjú					20	20		20	20
Élelmiszeripari alapozás	Élelmiszerismeret	36	36	0	0	0	72	72	0	72
	Anyagismeret	36					36	36		36
	Élelmiszeripari technológiai alapok		36				36	36		36
	Műszaki alapismeretek	0	36	0	0	0	36	36	0	36
	Géprajzi alapismeretek		9				9	9		9
	Gépelemek		7				7	7		7
	Erőátviteli gépelemek		7				7	7		7
	Csővek, csővezetékek		7				7	7		7
	Villanymotorok, hajtóművek, áttételek		6				6	6		6

	Élelmiszervizsgálat	0	72	0	0	0	72	72	0	72
	Bevezetés a laboratóriumi munkába		8				8	8		8
	Mintavétel		8				8	8		8
	Tömegmérés		8				8	8		8
	Térfogatmérés		8				8	8		8
	Hőmérsékletmérés		8				8	8		8
	Sűrűségmérés		16				16	16		16
	Oldatok		16				16	16		16
	Alapozó gyakorlat	72	72	0	0	0	144	144	0	144
	Mérések	18					18	18		18
	Szakmaspecifikus alpműveletek	54	72				126	126		126
	Munkavédelem és higiénia	36	0	0	0	0	36	36	0	36
	Munkavédelem	18					18	18		18
	Higiénia	18					18	18		18
	Álágazati specializáció	108	90	0	0	0	198	198	0	198
Tejtermékgyártás	Álágazati specializáció	108	90				198	198		198
	Tanulási terület összórászáma	252	306	0	0	0	558	558	0	558
	Tejipari technológia I.	0	0	95	105	0	200	146	62	208
	A tejipari technológia élelmiszerkémiiai és mikrobiológiai alapjai			31			31	31		31
	A tej összetevői, technológiai szerepük, tejtávtétel, tejkézelés			32			32	32		32
	Natúr és ízesített termékek gyártása			32			32	32		32
	Vaj és vajkészítmények gyártása				21		21	21		21
	Savanyított termékek gyártása				30		30	30	8	38
	Tartós és tartósított termékek gyártása				32		32		32	32
	Termékek csomagolása				22		22		22	22

Tejipari technológia gyakorlat I.	0	0	204	214	0	418	242	172	414
A képzőhely, iparág sajátosságai			25			25	25		25
A tej átvétele, kezelése			70			70	70		70
Natúr és ízesített termékek gyártása			85			85	75		75
Vaj gyártása			24	25		49	49		49
Savanyított termékek gyártása				77		77	23	54	77
Tartós termékek gyártása				51		51		60	60
Vizsgaszituációk				61		61		58	58
Tejipari gépek I.	0	0	36	31	0	67	36	31	67
A tejtávtétel és tejkezelés gépei, berendezései			26			26	26		26
A natúr és ízesített termékek gyártásának gépei			10			10	10		10
A vajgyártás gépei				10		10		10	10
A savanyított termékek gyártásának gépei				8		8		8	8
A sűrített, porított termékek gyártásának gépei				8		8		8	8
Termékek csomagolása				5		5		5	5
Tejipari laboratóriumi mérések	0	0	0	0	93	93	0	93	93
Általános laboratóriumi műveletek					7	7		7	7
Alapanyagok vizsgálata					18	18		18	18
Tejipari nyersanyagok, félkész és késztermékek vizsgálata					40	40		40	40
Mikrobiológiai vizsgálatok, higiéniai mérések					21	21		21	21
Érzékszervi vizsgálatok					7	7		7	7
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	0	0	0	36	62	98	36	62	98
Gazdasági alapismeret				18		18	18		18
Vállalkozás alapítása				18		18	18		18

	Vállalkozás működtetése					62	62		62	62
	Minőségbiztosítás	0	0	36	0	0	36	36	0	36
	Minőségbiztosítási alapismeretek			15			15	15		15
	Iparági minőségbiztosítás			21			21	21		21
	Tanulási terület összórárszáma	0	0	371	386	155	912	496	420	916
Túró- és sajtgártás	Tejipari technológia II.	0	0	0	0	93	93	0	93	93
	Túró- és sajtgártás					93	93		93	93
	Tejipari technológia gyakorlat II.	0	0	0	0	279	279	0	279	279
	Túró- és sajtgártás					251	251		251	251
	Vizsgaszituációk					28	28		28	28
	Tejipari gépek II.	0	0	0	0	62	62	0	62	62
	A túró- és sajtgártás gépei					62	62		62	62
	Tanulási terület összórárszáma	0	0	0	0	434	434	0	434	434
Portfólió és Üzemvezetési ismeretek	Portfólió	0	0	36	36	31	103	72	31	103
	Portfólió készítés			36	36	31	103	72	31	103
	Üzemvezetési ismeretek	0	0	0	36	31	67	36	31	67
	Tervezés és szervezés				20		20	20		20
	Kommunikáció és vezetési ismeretek				16		16	16		16
	Munkaügyi ismeretek					10	10		10	10
	Létszám és bérghazdálkodás					10	10		10	10
	Marketing					11	11		11	11
	Tanulási terület összórárszáma	0	0	36	72	62	170	108	62	170
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	0	140	105			160		

3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

18/18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezete munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy

18/18 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

3.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3.1.1.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerte alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett.	
Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan		Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

3.1.1.6 A tantárgy témakörei

3.1.1.6.1 Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresői módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idegnyomunka és alkalmi munká)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munká

3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

3.1.1.6.4 Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresői ellátások fajtái

Álláskeresői számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazási költség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresői (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

62/62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során hatékony idegen nyelvű kommunikáció.

3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62/62 óra

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően megfogalmazni, megértsék egy munkaszerződés alapvető idegen nyelvi fordulatait, kifejezéseit.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan kérdéseket, véleményt tudjanak formálni.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteikre, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

3.2.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

3.2.1.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.2.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskeresőzéshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresőt segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresőzésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Hatékonyan tudja álláskeresőzéshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményét, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskereső folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskereső folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, a céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

Az állásinterjú, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
Az állásinterjúhoz kapcsolódóan telefonbeszélgetést folytat, időpontot egyeztet, tényeket tisztáz.	Tisztában van a telefonbeszélgetés szabályaival és általános nyelvi fordulataival.	Teljesen önállóan		
A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincsét munkájára vonatkozóan alapvetően megérti.	Ismeri a munkaszerződés főbb elemeit, leggyakrabban idegen nyelvű kifejezéseit. A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincsét értelmezni tudja.	Teljesen önállóan		

3.2.1.6 A tantárgy témakörei

3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincsét idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).

3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania.

A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

3.2.1.6.4 Állásinterjú

A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonysággal, hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek.

A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszthető.

3.3 Élelmiszeripari alapismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

558/558 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület megalapozza az élelmiszeripar szerteágazó szakmáihoz szükséges tudást.

3.3.1 Élelmiszerismeret tantárgy

72/72 óra

3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja megismertetni az élelmiszeriparban feldolgozott anyagokat, illetve azokat az élelmiszereket, amelyeket az élelmiszeripar kész vagy félkész termékként állít elő, bemutatni az élelmiszerek és alapanyagaik csoportosítását, jellemzőit, változásait és táplálkozásélettani értékeit.

3.3.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.3.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kémia, biológia

3.3.1.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.3.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja az élelmiszeripar növényi eredetű alapanyagait.	Ismeri az élelmiszeripari nyersanyagokat és jellemzőiket.	Teljesen önállóan	Felelősségérzet, felelős, biztonságos munkavégzés az élelmiszerek előállításakor Elkötelezettség a megfelelő és jó minőségű alap- és védőtápanyagok kiválasztása és felhasználása, a jó minőségű és biztonságos termékek előállítására	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása
Kiválasztja az élelmiszeripar állati eredetű nyersanyagait.	Ismeri az élelmiszeripari nyersanyagokat és jellemzőiket.	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása
Felismeri a védőtápanyagokat.	Ismeri a védőtápanyagokat és jelentőségüket.	Teljesen önállóan		
Felismeri az egyes nyersanyagok érzékszervi hibáit.	Ismeri az élelmiszerromlás fogalmát, jellemzőit, veszélyeit.	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.1.6 A tantárgy témakörei

3.3.1.6.1 Anyagismeret

Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői
A növényi eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői
A védőtápanyagok csoportjai, szerepük a táplálkozásban
Az ásványi anyagok szerepe a táplálkozásban
A víz szerepe az életfolyamatokban
Az ivóvíz jellemzői, követelményei

3.3.1.6.2 Élelmiszeripari technológiai alapok

A technológiai műveletek és folyamatok szerepe és célja
A technológiai alpműveletek jellemzői és iparági szerepük: tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, termikus műveletek (hőkezelés, főzés, sütés, hűtés és fagyasztás, tartósítás, csomagolás, préselés)

3.3.2 Műszaki alapismeretek tantárgy

36/36 óra

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az általános műszaki műveltség kialakítása, amely megalapozza a szakmai tantárgyakat.

3.3.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.3.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, fizika, természetismeret

3.3.2.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.3.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Felismeri a különböző szerkezeti anyagokat.	Ismeri az alapvető szerkezeti anyagokat (fémek, nemfémek).	Instrukció alapján részben önállóan	Elkötelezett a mérések pontos kivitelezése, dokumentálása iránt, fontosnak tartja a műveleti sorrend betartását, ezzel csökkentve a hibás munkadarabok számát.	Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása
Vetületi ábrázolást készít egyszerű mértani alakzatokról.	Ismeri a merőleges vetítés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Papírmoddell készíti egyszerű mértani alakzatokról.	Ismeri a képsíkok síkba forgatását.	Teljesen önállóan		

Egyszerű mértani alakzatokat átméretez.	Ismeri a kicsinyítés, nagyítás fogalmát.	Teljesen önállóan		Digitális mérőeszközök használata
Felismeri és kiválasztja az alapvető kötő gépelemeket.	Ismeri a csavarokat, ékeket, reteszeket, szegecsket.	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása
Felismeri a műszaki rajzon a tengely, csapágý jelét.	Ismeri a csapágý, tengely jelképi jelölését.	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása
Felismeri a műszaki rajzon az egyes erőátviteli gépelemeket.	Ismeri az erőátviteli gépelemek jelképi jelölését.	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása
Kiválasztja az egyes hajtásokhoz alkalmazható erőátviteli gépelemet.	Ismeri a közelfekvő, illetve távolfekvő tengelyek esetén alkalmazható hajtáselemeket.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felismeri a technológiai csővezetékeket, idomokat, szigeteléseiket.	Ismeri a csővek és idomok feladatát.	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása
Felismeri az egyedi meghajtásokat.	Ismeri a villanymotor és a hajtómű fogalmát.	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása

3.3.2.6 A tantárgy témakörei

3.3.2.6.1 Géprajzi alapismeretek

Írás, elemi szerkesztések, vonalfajták, hosszúságbecslés, elemi vetületi ábrázolás, papírmódel készítése

A rajzkészítés alapszabályai, rajzlapméretek, méretarányok, vonalfajták, nyomtatott írás
Szabályos sokszög szerkesztése, érintő szerkesztése különböző sugarú körhöz

Egyszerű mértani test ábrázolása két képsíkos rendszerben – kocka, téglatest, henger, kúp

Papírmódel készítése a képsíkok síkba forgatásával

3.3.2.6.2 Gépelemek

Csavarok, „facsavar”, szegecs, tömítések, csapágýak

Oldható és nem oldható gépelemek

Csavarok – különböző menetprofilok jellemző alkalmazási területe

Csavarok szabványos jelölése – M24x100 és jelentése

Csavarok jelképi jelölése műszaki rajzon

Tengelyek, csapok feladata, jelképi jelölése műszaki rajzon

Tengelykötés ékkel vagy retesszel

Csapágýak csoportosítása, feladata, tömítési megoldások

3.3.2.6.3 Erőátviteli gépelemek

Szíjak, dörzshajtás, fogaskerék hajtás, lánchajtás, áttételek

Nyomatékaátszármaztató hajtások csoportosítása

A laposszíjhajtás elemei, elrendezési módjai, szíj feszítése, szíj végtelenítése, fő alkalmazási területe

Az ékszíjhajtás elemei, alkalmazási területe
A dörzshajtás, lánchajtás alkalmazási területei
Áttétel számítása, lassító, gyorsító áttétel
A fogaskerék hajtás alkalmazási területe, alapfogalmak
A csigahajtás, fogasléc alkalmazási területe

3.3.2.6.4 Csövek, csővezetékek

Anyag, szigetelés, csőidom, csőkötés
Csővezetékek az élelmiszeriparban: technológiai csővezetékek, energiaellátást szolgáló csövek, szállítócsövek
A csövek anyaga alkalmazási terület szerint (fém, üveg, műanyag stb.)
Karimás csőkötés, csőlíra, csőidomok
Csővezetékek tömítése, szigetelése

3.3.2.6.5 Villanymotorok, hajtóművek, áttételek

Villanymotorok, hajtóművek, áttételek működési elvei, teljesítményei, alkalmazásai
Villanymotor elvi működése, kiválasztása teljesítmény és kimenő fordulatszám alapján
Hajtóművek alkalmazási területei

3.3.3 Élelmiszervizsgálat tantárgy

72/72 óra

3.3.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók átfogó elméleti tudást és gyakorlati ismereteket szerezzenek az élelmiszervizsgálat területén, s így munkájuk során képesek legyenek döntéseiket előkészíteni, az alapméréseket önállóan, pontosan, precízen dokumentálva és balesetmentesen elvégezni.

3.3.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.3.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Fizika, kémia, természetismeret

3.3.3.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.3.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Alkalmazza a biztonságos munkavégzés szabályait.	Ismeri a laboratóriumi munka szabályait, a vegyszerek tulajdonságait, felhasználását, kezelését, és a laboratóriumi eszközöket.	Teljesen önállóan	Törekszik a szakmai ismeretek pontos használatára, a szakszerű munkavégzésre, a munkavédelmi előírások betartására.	Digitális tankönyvtár használata, információ gyűjtése, prezentáció készítése

Alkalmazza a mintavételi, minta-előkészítési eljárásokat a laboratóriumi munkában.	Ismeri a minta előkészítésének és tárolásának elméleti alapjait, fizikai és kémiai eljárásait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és alkalmazása.
Alkalmazza az alapvető tömegmérési módszereket.	Ismeri a tömeg fogalmát, a mértékegységeket, az átváltásokat, a mérések fajtáit, a bruttó és a nettó tömeget, a mérleg használatát.	Teljesen önállóan		Digitális mérőeszközök használata.
Alkalmazza a térfogatmérési módszereket.	Ismeri a térfogat fogalmát, a mértékegységeket, az átváltásokat, a térfogatmérő eszközök használatát.	Teljesen önállóan		Digitális mérőeszközök használata.
Alkalmazza a hőmérsékletmérési módszereket.	Ismeri a hőmérséklet fogalmát, mérésének módját, a hőmérsékleti skálát.	Teljesen önállóan		Digitális mérőeszközök használata.
Alkalmazza a sűrűség meghatározásának és mérésének módszereit.	Ismeri a sűrűség fogalmát, mértékegységét, a különböző halmazállapotú anyagok sűrűségének mérését.	Teljesen önállóan		Digitális mérőeszközök használata.
Oldatokat készít.	Ismeri az oldatok definícióját, fajtáit, a százalékos oldatok készítési módját.	Teljesen önállóan		Digitális mérőeszközök használata.

3.3.3.6 A tantárgy témakörei

3.3.3.6.1 Bevezetés a laboratóriumi munkába

Laboratóriumi rend- és munkaszabályok, eszközök, vegyszerek, veszélyes anyagok tárolása, eszközök ismerete és használata

3.3.3.6.2 Mintavétel

A minták fajtái, típusai, mintavételi szabályok, minták tárolása

3.3.3.6.3 Tömegmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérlegek használata

3.3.3.6.4 Térfogatmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata

3.3.3.6.5 Hőmérsékletmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, hőmérők használata

3.3.3.6.6 Sűrűségmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata

3.3.3.6.7 Oldatok

Alapfogalmak, oldatok, százalékos oldatok használata

3.3.4 Alapozó gyakorlat tantárgy

144/144 óra

3.3.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az élelmiszeripari kompetenciák fejlesztése szakmaspecifikusan szervezett gyakorlati foglalkozásokon keresztül.

3.3.4.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.3.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3.3.4.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.3.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja az élelmiszeripar alapanyagait.	Ismeri az élelmiszeripari nyersanyagokat.	Teljesen önállóan	Fontosnak tartja, hogy munkáját pontosan, az előírásoknak megfelelően és precízen végezze.	
Az alapanyagokon vagy munkadarabokon méréseket végez.	Ismeri a mértékegységeket, az átváltásokat és az egyszerű mérőeszközök kezelését.	Teljesen önállóan		Digitális mérőeszközök használata
Oldatokat készít.	Ismeri a százalék, az oldott anyag és az oldószer fogalmát.	Teljesen önállóan		
Átalakítási műveleteket végez.	Ismeri az anyagok átalakításához szükséges műveletek célját és sorrendjét.	Teljesen önállóan		

3.3.4.6 A tantárgy témakörei

3.3.4.6.1 Mérések

Mérési műveletek, mérleg használata, térfogatmérés, recept szerinti mérések, dokumentáció használata, hosszúságmérés

3.3.4.6.2 Szakmaspecifikus alapműveletek

Előkészítő műveletek, iparági műveletek, eszközök és berendezések használata, előkészítési és feldolgozási műveletek, sorrendjük, végrehajtásuk

3.3.5 Munkavédelem és higiénia tantárgy

36/36 óra

3.3.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy megismerteti a munkavédelmi alapfogalmakat, az üzemek egységes munkavédelmi szabályait, a biztonságos és balesetmentes munkavégzés feltételeit, megalapozza a higiénikus és biztonságos ételkészítés-előállítás szemléletét, és felkészíti a tanulót a higiénikus ételkészítés-előállítás iránti felelősségvállalásra.

3.3.5.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.3.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3.3.5.4 A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.3.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Szabályszerűen használja a munkaruhákat és védőeszközöket.	Ismeri a munka- és védőruhákra vonatkozó előírásokat.	Teljesen önállóan	Elkötelezett a munkavédelmi és higiéniai szabályok betartása és betartatása iránt.	
Alkalmazza a munkavédelmi szabályokat.	Ismeri az üzemre vonatkozó alapvető szabályokat.	Teljesen önállóan		Elektronikusan tárolt dokumentumok használata
Azonosítja a munkavédelmi eszközöket.	Ismeri az üzemben alkalmazott munkavédelmi eszközöket és használatukat.	Teljesen önállóan		
Használja a higiéniai felszereléseket, megfelelően tisztálkodik, és betartja az üzemi higiéniai szabályokat.	Ismeri az ételkészítéshigiénia fogalmát, a higiéniai eszközöket és helyes használatukat.	Teljesen önállóan		

Alkalmazza a higiéniai szabályokat, értelmezi a figyelmeztető táblákat.	Ismeri a vonatkozó szabályzatokat.	Teljesen önállóan		
Munkavégzés közben az élelmiszerhigiéniai előírásokat betartja, és figyelemmel kíséri betartásukat.	Ismeri a rá és a munkatársaira vonatkozó higiéniai szabályokat.	Teljesen önállóan		

3.3.5.6 A tantárgy témakörei

3.3.5.6.1 Munkavédelem

A biztonságos munkakezdés feltételei, védőeszközök, balesetek, elsősegélynyújtás, foglalkozási ártalmak, betegségek, tűzvédelem, érintésvédelem, előírások, szabályok, alapvető munkavédelmi jogszabályok

Felelősségvállalás a saját és a munkatársak biztonsága érdekében

3.3.5.6.2 Higiénia

Üzemi higiénia, személyi higiénia, előírások, szabályok, élelmiszerbiztonsági előírások, a nyersanyag tárolás higiénája, a feldolgozás higiénája

Élelmiszerekkel terjedő betegségek

Élelmiszerhigiéniai kockázatok kiküszöbölése, megelőzése

3.3.6 Alágazati specializáció tantárgy

198/198 óra

3.3.6.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az élelmiszeripari alágazatok speciális ismereteinek közvetítése a tanulók szakmaválasztásának elősegítése érdekében.

3.3.6.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.3.6.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3.3.6.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.3.6.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Szakmaspecifikus műveleteket hajt végre.	Ismeri az alágazathoz tartozó műveleteket, azok sorrendjét és szerepét.	Instrukció alapján részben önállóan	Figyelem, logikus gondolkodás az ismeretelsajátításban, pontosság a végrehajtásban	

3.3.6.6 A tantárgy témakörei

3.3.6.6.1 Alágazati specializáció

A specializáció során választott szakmához szükséges esetleges további elsajátítandó témakörök

3.4 Tejtermékgyártás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

912/916 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulók a tanulási terület elsajátítása során megismerik a tejfeldolgozás technológiai lépéseit, paramétereit; valamint a technológiai műveleteket végrehajtásához szükséges gépeket. Megismerkednek azokkal a módszerekkel, amelyekkel elvégezhetik az alapanyagok, félkész termékek és késztermékek minősítését. Elsajátítják egy élelmiszeripari üzem működtetéséhez szükséges termelés-szervezési, információs és kommunikációs technikákat. Elméleti ismeretük gyakorlati alkalmazása során – az oktató irányítása mellett – részt vesznek tejipari termékek (friss fogyasztásra szánt, savanyított, alvasztott, tartós termékek és vaj) gyártásában.

3.4.1 Tejipari technológia I. tantárgy

200/208 óra

3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók a tantárgy elsajátítása során megismerik az alapanyagok jellemzőit, a tejipar termékcsoportjait, termékeit. Megtanulják a tejfeldolgozás technológiai lépéseit. Megismerkednek a különféle tejtermékek (friss fogyasztásra szánt, savanyított, alvasztott, tartós termékek, valamint a vaj) gyártásakor lejátszódó folyamatokkal, összefüggésekkel. Elsajátítják a termékgyártás során beállítandó, szabályozandó paramétereket.

3.4.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret

3.4.1.4 A képzés órakeretének 0%-át kell gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) lebonyolítani.

3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Azonosítja a tej összetevőit, értelmezi azok szerepét a technológiai folyamatokban.	Ismeri a tej, mint tejipari alapanyag összetevőit, és az összetevők technológiai szerepét.	Teljesen önállóan	Érdeklődő, befogadó az új információkkal kapcsolatban.	
Azonosítja a tejátvétel minősítő-paramétereit, berendezéseinek szerepét.	Ismeri a tejátvételi vonal berendezésének szerepét.	Teljesen önállóan		
Azonosítja a tejfeldolgozás mikrobáinak hasznos és káros tulajdonságait.	Ismeri a tejfeldolgozás hasznos és káros mikrobáit.	Teljesen önállóan		A termékek gyártásához folyamatábrát készít.

Azonosítja a tej tárolásához és kezeléséhez alkalmazott technológiai műveleteket és megindokolja fontosságukat.	Ismeri a tej tárolásának és általános kezelésének műveleteit, azok technológiai szerepét.	Teljesen önállóan		A termékek gyártásához folyamatábrát készít.
Elemzi a natúr és ízesített termékek gyártása közti különbségeket.	Ismeri a natúr és ízesített termékek minőségjellemzőit, gyártástechnológiájakat.	Teljesen önállóan		A termékek gyártásához folyamatábrát készít.
Részletesen bemutatja a vajgyártási eljárásokat.	Ismeri a vajgyártási eljárásokat, az eljárások közti fő különbségeket.	Teljesen önállóan		A termékek gyártásához folyamatábrát készít.
Azonosítja a savanyított termékek általános jellemzőit, megindokolja gyártástechnológiai műveleteinek fontosságát.	Ismeri a savanyított termékek gyártásának technológiai sorrendjét, valamint az alapanyaggal és a termékekkel szemben támasztott követelményeket.	Teljesen önállóan		A termékek gyártásához folyamatábrát készít.
Azonosítja a tartós és tartósított termékek általános jellemzőit, megindokolja gyártástechnológiai műveleteinek fontosságát.	Ismeri a tartós és tartósított termékek gyártásának fő technológiai elemeit és azok sorrendjét Ismeri a membrántechnológiai eljárásokat a tejiparban.	Teljesen önállóan		A termékek gyártásához folyamatábrát készít.
Azonosítja a csomagolóanyagok ellenőrzésének módszereit, valamint felhasználásukkal és feliratozásukkal kapcsolatos elvárásokat.	Ismeri a tejipari csomagolóastechnológiai eljárásokat, a csomagolóanyagokkal kapcsolatos elvárásokat és a késztermékek jelölésével kapcsolatos előírásokat.	Teljesen önállóan		A termékek gyártásához folyamatábrát készít.

3.4.1.6 A tantárgy témakörei

3.4.1.6.1 A tejipari technológia élelmiszerkémiai és mikrobiológiai alapjai

- A szénhidrátok tejipari jelentősége
- A fehérjék tejipari jelentősége
- A zsíradékok tejipari jelentősége
- A vitaminok tejipari jelentősége
- Az ásványi anyagok tejipari jelentősége
- A vírusok tejipari jelentősége
- A baktériumok tejipari jelentősége
- Az élesztők tejipari jelentősége
- A penészek tejipari jelentősége

3.4.1.6.2 A tej összetevői, technológiai szerepük, tejátvétel, tejkezelés

A tej összetétele, az alkotók technológiai szerepe

A tej tulajdonságai, hibái

A tej minőségi és mennyiségi átvétele

A tej elsődleges és általános kezelése, az adott technológiai művelet alapanyagra gyakorolt hatása

Az alapanyagok hibái, a lehetséges kezelésük

A műveletek higiéniai és munkavédelmi előírásai

3.4.1.6.3 Natúr és ízesített termékek gyártása

A natúr termékek gyártástechnológiája

Alap- és járulékos anyagok és előkészítésük

A különböző zsírtartalmú fogyasztói tejek gyártása

Ízesített tejkészítmények (soványtejes-kakaó, karamellás tej, csokoládés tej) gyártása

Tejszínkészítmények (tejszínek, ízesített tejszínkészítmények, aeroszolos tejszínek és tejszínkészítmények) gyártástechnológiája

Különleges tejkészítmények gyártástechnológiája

A késztermékek minősítésének előírásai

A késztermékek csomagolása, tárolása

Üzemi számítások

A műveletek higiéniai és munkavédelmi előírásai

3.4.1.6.4 Vaj és vajkészítmények gyártása

A vajgyártás különböző technológiái

A vajrögök kialakulása során lejátszódó folyamatok

Vajgyártás édes tejszínből, vajgyártás savanyú tejszínből

Vajgyártás szakaszos technológiával

Vajgyártás folytonos technológiával.

A vaj mosása, a vaj gyúrása, a vaj víztartalmának, pH-értékének beállítása, a vaj sózása

Az elkészült vaj tárolása, csomagolása

Különböző vajkészítmények gyártása

Melléktermék feldolgozása és hasznosítása

Üzemi számítások

A műveletek higiéniai és munkavédelmi előírásai

3.4.1.6.5 Savanyított termékek gyártása

A joghurt gyártástechnológiája

Natúr, pohárban alvasztott, májas állományú joghurt gyártása

Tankban alvasztott, habart joghurt gyártása

Natúr, pohárban alvasztott, májas állományú kefir gyártása

Tankban alvasztott habart kefir gyártása

Különböző technológiával gyártott ízesített joghurtok gyártása

Joghurtok, ízesített joghurtok, kefirek minőségi előírása és ellenőrzésük

Üzemi számítások

A műveletek higiéniai és munkavédelmi előírásai

3.4.1.6.6 Tartós és tartósított termékek gyártása

Tartós és féltartós termékek gyártása

Aszeptikus technológia alkalmazása

Steril termékek gyártása

Membrántechnológiai eljárások a tejiparban

A sűrített tej készítésének gyártástechnológiája

Natúr és ízesített sűrített tej készítésének műveletei

Porított termékek gyártástechnológiája

Az alapanyagok előkészítése a különböző berendezésekben készítendő tejporgyártáshoz

Az étkezési és a takarmánytejpor minősége és gyártechnológiája közti különbségek

Üzemi számítások

A műveletek higiéniai és munkavédelmi előírásai

3.4.1.6.7 Termékek csomagolása

A tejiparban alkalmazott csomagolóanyagok

Tejipari csomagolóeszközök, -technikák

Csomagolóanyagok ellenőrzése és a felhasználás céljának megfelelő megítélése

Termékjelölési előírások

3.4.2 Tejipari technológia gyakorlat I. tantárgy

418/414 óra

3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A Tejipari technológia gyakorlat I. tantárgy oktatásának célja, olyan tejipari gyakorlati ismeretek nyújtása, készségek fejlesztése, amelyek keretében a tanulók tanüzemi körülmények között megtapasztalják az iparági elvárásokat, s a gyakorlatban is megismerik a technológiákat, a felhasznált anyagokat és azok alkalmazását. A gyakorlatok során elsajátítják a termékek (a frissen fogyasztható, savanyított, alvasztott, tartós termékek, valamint a vaj) előállításának szakmai fogásait, megtanulják elméleti ismereteiket a gyakorlatban alkalmazni, valamint az esetlegesen felmerülő hibák korrigálni.

3.4.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret.

3.4.2.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Alkalmazza az iparági munkavédelmi, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat.	Ismeri az iparági munkavédelmi, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat.	Teljesen önállóan	Felelősen bánt a nyersanyagokkal, félkész termékekkel, törekszik a nyersanyagok gazdaságos felhasználására, az egészséges táplálkozási igényeknek megfelelő termékek előállítására.	
Elvégzi a nyerstej minősítését, átvételét, tárolását.	Ismeri a nyerstej minőségi követelményeit, azok mérési módszereit, a tejátvételi vonal berendezéseinek működését.	Teljesen önállóan		Fényképek beillesztésével munkanaplóban dokumentálja a tevékenységét.
Elvégzi a tej előpasztőrözését, főlözését, zsírbeállítást, tárolását.	Alkalmazói szinten ismeri a tej általános kezelésének műveleteit, paramétereit, a feldolgozáshoz tartozó berendezések használatát.	Teljesen önállóan		Fényképek beillesztésével munkanaplóban dokumentálja a tevékenységét.
Pasztőrözött tejféléseket, tejkészítményeket és tejszínkészítményeket gyárt.	Tudja, hogy milyen műveletek és beállítandó paraméterek szükségesek a friss fogyasztói termékek előállításához.	Teljesen önállóan		Fényképek beillesztésével munkanaplóban dokumentálja a tevékenységét.
Savanyított és ízesített tej- és tejszínkészítményeket gyárt.	Alkalmazói szinten ismeri a savanyított és ízesített tej- és tejszínkészítmények jellemzőit, gyártástechnológiájukat.	Teljesen önállóan		Fényképek beillesztésével munkanaplóban dokumentálja a tevékenységét.
Elvégzi a vaj és vajkészítmények alapanyagának előkészítését, majd forgalmazható vajat, vajkrémet készít.	Alkalmazói szinten ismeri a szakaszos és folytonos vajgyártás műveleteit, technológiai paramétereit, gépeit és a berendezések működését.	Teljesen önállóan		Fényképek beillesztésével munkanaplóban dokumentálja a tevékenységét.
Elvégzi a tej membrán-technológiával történő kezelését, besűríti a tejet, valamint UHT-terméket, tejport gyárt.	Alkalmazói szinten ismeri a sűrített, porított termékek gyártásának műveleteit, paramétereit, berendezéseinek használatát.	Teljesen önállóan		Fényképek beillesztésével munkanaplóban dokumentálja a tevékenységét.

A tejtermékgyártó és -csomagoló berendezéseket, gépeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, tisztítja, fertőtleníti.	Alkalmazói szinten ismeri a tejipari csomagolástechnológiai eljárásokat, berendezéseket, azok működését és a késztermékek jelölésével kapcsolatos előírásokat, valamint a tejiparban alkalmazott hatékony tisztítási, fertőtlenítési módszereket.	Teljesen önállóan		Fényképek beillesztésével munkanaplóban dokumentálja a tevékenységét.
Ellenőrzi, aktualizálja a raktárkészletet, előkészíti a terméket szállításra.	Alkalmazói szinten ismeri az üzemi készletkezelő rendszert és a csomagolási utasításokat.	Teljesen önállóan		Fényképek beillesztésével munkanaplóban dokumentálja a tevékenységét.
Szakszerűen kezeli a tejipari melléktermékeket és hulladékokat.	Alkalmazói szinten ismeri a tejipari hulladékok és melléktermékek kezelésére vonatkozó szabályokat.	Teljesen önállóan		Fényképek beillesztésével munkanaplóban dokumentálja a tevékenységét.

3.4.2.6 A tantárgy témakörei

3.4.2.6.1 A képzőhely, iparág sajátosságai

Szakmai munkavédelmi és baleset-megelőzési előírások, baleset esetén tanúsítandó magatartási formák és első intézkedések

A megelőző tűzvédelmi előírások, valamint a tűz esetén tanúsítandó magatartási formák, tűzoltási intézkedések

A képzőhely felépítése és feladatai

Az alkalmazott minőségirányítási rendszerek (céljai, feladatai, felépítése és működtetése)

Alap- félkész és késztermékek ellenőrzési módjai és eszközei, áruátvételi ellenőrzések

Üzemi eszközök tárolása az élelmiszerekre gyakorolt hatásuk figyelembevételével

A termékszabványok jelentősége

A képzőhely alapfunkciói (beszerzés, gyártás, forgalmazás, igazgatás stb.)

Tisztító- és fertőtlenítő oldatok készítése, alkalmazása, kapcsolódó környezet- és munkavédelmi intézkedések

Termelőberendezések és vezetékrendszerek tisztítása, fertőtlenítése és sterilizálása

Személyzeti, termék- és üzemi higiéniaival kapcsolatos intézkedések

Hulladékok keletkezésének elkerülése, az anyagok továbbítása a környezetkímélő ártalmatlanítási folyamatokba

Üzemi információs és kommunikációs rendszerek használata, munkahely-specifikus szoftver(ek)

Adatok rögzítése, mentése és karbantartása; az adatvédelmi és adatbiztonsági szabályok

A készítmények, a nyers-, segéd- és adalékanyagok, valamint csomagolóanyagok átvétele és ellenőrzése

Munkamegrendelések átvétele és ellenőrzése, munkafolyamatok tervezése és dokumentálása, munkaműveletek meghatározása

3.4.2.6.2 A tej átvétele, kezelése

A tej minőségi átvétele
A tej mennyiségi átvétele
A tej előtárolása, tisztítása
A tej hőkezelése
A tej fölözése, zsírtartalmának beállítása
A tej homogénezése
A tej hűtése és utótárolása

3.4.2.6.3 Natúr és ízesített termékek gyártása

Fogyasztói tej gyártása
Soványtejes kakaó gyártása
Egyéb ízesítésű tejek gyártása
A gyártósor és egyes berendezéseinek tisztítása
Kávétejszín, főzőtejszín, habtejszín gyártása

3.4.2.6.4 Vaj gyártása

A tejszín kezelése
A tejszín érlelése (fizikai, biológiai)
Vajkészítés köpülőben: a tejszín előkészítése, köpülése; íróleeresztés, mosás, gyúrás (előgyúrás, utógyúrás, víztartalom- és pH-érték vizsgálata, beállítása)
Vajkészítés folytonos üzemű vajgyártóval: a vajgyártógép üzembehelyezése, a kívánt paraméterek beállítása (verőléc és gyúróhengerek fordulatszáma, vízadagoló szivattyú, a pH-érték beállítása citromsavval)
Vajgyártás a gép folyamatos működtetésével, közben a paraméterek folyamatos ellenőrzése
Gyártás utáni géptisztítás
A vaj csomagolása a megrendelői igényeknek megfelelően
Tömbvaj csomagolása, vaj csomagolása automata géppel, az adagolt vaj gyűjtőcsomagolása
A megfelelő jelölések beállítása, folyamatos ellenőrzése
A termelés befejezése után a berendezések tisztítása

3.4.2.6.5 Savanyított termékek gyártása

Joghurtok gyártása: alapanyag kiválasztása, tejtisztítás, zsírtartalom beállítása, homogénezés, pasztörözés, hűtés beoltási hőmérsékletre, beoltás, adagolás, csomagolás, alvasztás érlelőszekrényben (kamrában), hűtés, utóérlelés, tárolás
Natúr, pohárban alvasztott májas állományú joghurt gyártása
Májas állományú poharas kefir gyártása
Tankban alvasztott habart joghurt gyártása
Tankban alvasztott habart kefir gyártása
Tejföl gyártása, a gyártás irányítása
Különböző technológiával gyártott ízesített joghurtok gyártása
Joghurtok, ízesített joghurtok, kefirek, tejföl minőségi előírásai és ellenőrzésük
A termelés befejezése után a berendezések tisztítása

3.4.2.6.6 Tartós termékek gyártása

UHT-termék gyártása
A tej membrántechnológiával történő kezelése
Sűrített tej készítése:

- A gyártóvonal előkészítése
- A tej bevezetése, előmelegítése, hőkezelése, hűntartása
- A tej besűrítése, az egyes besűrítő testekben az előírásnak megfelelő nyomás, hőmérséklet biztosítása
- A sűrítmény szárazanyagtartalmának folyamatos ellenőrzése
- A sűrítmény homogénezése
- A homogénezési paraméterek beállítása a homogenizátoron
- Ízesítőanyagok bevitele a sűrítménybe ízesített sűrített tej gyártásánál
- Porított termékek gyártása:
- Tejporgyártás porlasztva szárítóval.
- A porlasztva szárító előkészítése; a sűrítmény beadagolása; a beállított paraméterek folyamatos ellenőrzése; a porítótorny folyamatos működtetése
- A termelés befejezése után a berendezések tisztítása

3.4.2.6.7 Vizsgaszituációk

- A tej átvétele, kezelése témakörben meghatározott feladat(ok) elvégzése
- A natúr és ízesített termékek gyártása témakörben meghatározott feladat(ok) elvégzése
- A vaj gyártása témakörben meghatározott feladat(ok) elvégzése
- A savanyított termékek gyártása témakörben meghatározott feladat(ok) elvégzése
- A sűrített, porított termékek gyártása témakörben meghatározott feladat(ok) elvégzése

3.4.3 Tejipari gépek I. tantárgy

67/67 óra

3.4.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tejipari gépek I. tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a tejiparban alkalmazott gépek, berendezések működési elvét, felépítését. Megismerjék az egyes gépek, berendezések technológiai vonalban elfoglalt helyét és az egyes berendezések beállítási, szabályozási lehetőségeit. Megtanulják, hogy az egyes gépek beállításának megváltoztatása milyen hatással van az előállított termék minőségére. Megismerik a gépek, berendezések használat utáni tisztításának módját. Megtanulják a berendezések alapvető karbantartási feladatait, a karbantartás fontosságát.

3.4.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.4.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Természetismeret, műszaki alapismeretek

3.4.3.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-ségek	Ismeretek	Önállóság és fele-lősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szak-mához kötődő digitális kompe-tenciák
Géprajz alapján értelmezi a tejkezelőgépek működését.	Ismeri a tejátvétel, tejkezelés gépeit, berendezéseit, érti azok működését.	Teljesen önállóan	Elfogadja a műszaki ismeretek szükség-ségességét.	Internetes felületek felhasználásával ábragyűjteményt készít.
Géprajz alapján elmagyarázza a natúr és ízesített termékek gyártógé-peinek, gyártóvona-lainak működését.	Ismeri a natúr és ízesített termékek gyártóvonalait, érti az egyes elemek működését.	Teljesen önállóan		Internetes felületek felhasználásával ábragyűjteményt készít.
Géprajz alapján elmagyarázza a tisztítógépek műkö-dését.	Ismeri a tejiparban alkalmazott tisztítá-si technológiákat.	Teljesen önállóan		Internetes felületek felhasználásával ábragyűjteményt készít.
Géprajz alapján elmagyarázza a vajgyártásnál al-kalmazott gépek, berendezések mű-ködését.	Ismeri a vajgyártó berendezéseket.	Teljesen önállóan		Internetes felületek felhasználásával ábragyűjteményt készít.
Géprajz alapján elmagyarázza a savanyított termé-kek gyártásánál alkalmazott gépek, berendezések mű-ködését.	Ismeri a savanyított termékek gyártás-hoz szükséges gé-pek és működésü-ket.	Teljesen önállóan		Internetes felületek felhasználásával ábragyűjteményt készít.
Géprajz alapján elmagyarázza a sűrített, porított termékek gyártásá-nál alkalmazott gépek, berendezé-sek működését.	Ismeri a sűrített, porított termékek gyártáshoz szüksé-ges gépeket és a gépek működését.	Teljesen önállóan		Internetes felületek felhasználásával ábragyűjteményt készít.
Géprajz alapján elmagyarázza a töltő-, csomagoló-gépek, -berendezések mű-ködését.	Ismeri a töltő-, csomagoló-berendezések típu-sait, működési el-vüket.	Teljesen önállóan		Internetes felületek felhasználásával ábragyűjteményt készít.
Idegen nyelvű keze-lési utasítás alapján működteti a tejipari berendezést.	Szótár segítségével értelmezi a szakmá-jára jellemző idegen nyelvű szakkifeje-zéseket.	Teljesen önállóan		

3.4.3.6 A tantárgy témakörei

3.4.3.6.1 A tejátvitel és tejkezelés gépei, berendezései

Tejszállító berendezések, tartálykocsik

A tejtárolás berendezései: tartályok, tankok, tejsilók

Tejszivattyúk, csőrendszerek, csőszerelvények

Tejipari szűrők, centrifugák (földrőgép, tisztítócentrifuga, baktofuga, klarifixátor)

Homogénező berendezések

Hőcserélők (lemezpasztör, csöves hőcserélő, hűtőtartály)

Lemezes hőcserélők

3.4.3.6.2 A natúr és ízesített termékek gyártásának gépei

Fogyasztói tej gyártóvonal

Ízesített termékek gyártóvonalai

Csomagológépek (hajtogató rendszerű csomagológépek, tasakos csomagológépek, dobozos csomagológépek, előregyártott poharakkal üzemelő csomagológépek, mélyhúzó-formázó csomagológépek, egységcsomagoló-gépek)

Tisztítógépek (rekesz- és ládamosók, a központi tisztítás gépei, mosótelepek, nagynyomású tisztítóberendezések, egyéb tisztítóberendezések)

3.4.3.6.3 A vajgyártás gépei

Köpülőhenger

Folytonos vajgyártó berendezések

3.4.3.6.4 A savanyított termékek gyártásának gépei

Kultúrákészítő tartályok

Alvasztótankok, habarófeltétek

Érlelőszekrények

3.4.3.6.5 A sűrített, porított termékek gyártásának gépei

Csőves besűrítők, lemezes és tányéros besűrítők, szakaszos és folytonos üzemű szárítóberendezések (hengerszáritó, porlasztva szárító, instantizáló berendezések)

Membránszűrők

3.4.3.6.6 Termékek csomagolása

Tömlős töltőgépek

Poharas töltőgépek

Vajak, vajkészítmények csomagolóberendezései

Porított termékek csomagolóberendezései

Gyűjtőcsomagolások berendezései

Szállítócsomagolások berendezései

3.4.4 Tejipari laboratóriumi mérések tantárgy

93/93 óra

3.4.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tejipari laboratóriumi mérések tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok az ágazati alapképzésben szereplő élelmiszer-vizsgálat tantárgyra építve sajátítsák el a tejipari nyersanyagok, segédanyagok, termékek minőségi paramétereinek meghatározásához szükséges módszereket. Ismerjék meg az összefüggést az alap- és segédanyagok minősége és a késztermék minősége között. Az alap-, segédanyagok minősége alapján képesek legyenek dönteni a felhasználás módjáról. Szerezzenek jártasságot a késztermék minősítésében. A késztermék minőségi paramétereit alapján tudjanak döntést hozni a szükséges beavatkozásról.

3.4.4.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.4.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret, élelmiszer-vizsgálat

3.4.4.4 A képzés órakeretének 0%-át kell gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) lebonyolítani.

3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A mérések során szakszerűen használja a laboratóriumi eszközöket.	Ismeri a laboratóriumi mérésekhez szükséges eszközöket, azok felhasználási területeit és alkalmazásuk módját.	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos, precíz, szakszerű munkavégzésre, figyelembe véve a munka- és környezetvédelmi, gazdaságossági szempontokat.	
Szakszerűen elvégzi a tejtájtételhez szükséges laboratóriumi méréseket, és ezek alapján minősíti az alapanyagot.	Ismeri a tejtájtétel minőségi előírásait, a paraméterek ellenőrzéséhez szükséges mérési módszereket.	Teljesen önállóan		Jegyzőkönyvben dokumentálja a mérési eredményeit.
Szakszerűen hajtja végre a nyersanyag, félkész termék, késztermék mintavételezését.	Ismeri a mintavételezés szabályait.	Teljesen önállóan		Mintavételezési jegyzőkönyvet készít.
Szakszerűen végrehajtja a minta nedvesség-, szárazanyag- és zsírtartalmának meghatározását.	Ismeri a gravimetriai mérési módszerek elvét és kivitelezési módjukat.	Teljesen önállóan		A mérési adatok alapján Excelben kiszámolja a mérési eredményeket. Mérési jegyzőkönyvet készít.

A nyerstej, a köztes- és végtermékek ellenőrzését, minősítését az aktuális Élelmiszerkönyv és rendeletek előírásai alapján elvégzi.	Alkalmazói szinten ismeri a tej, a köztes- és végtermékek minősítő paramétereit, azok mérési módszereit.	Teljesen önállóan		A mérési adatok alapján Excelben kiszámolja a mérési eredményeket. Mérési jegyzőkönyvet készít.
Szakszerűen elvégzi a minták pH-értékének, vízben oldott szárazanyag-tartalmának, fehérjetartalmának meghatározását, és levonja a következtetéseket.	Ismeri a pH-mérő, a refraktométer, a fehérjemeghatározó használatát.	Teljesen önállóan		Mérési jegyzőkönyvet készít.
Ellenőrzi a tej mikrobaszámát, a joghurtkultúra alkotóinak arányát.	Ismeri a mikrobaszám meghatározási módszereket.	Teljesen önállóan		Mérési jegyzőkönyvet készít.
Szakszerűen elvégzi a Enterobaktériumok, Coliformok, Escherichia coli kimutatását, és levonja a következtetéseket.	Ismeri az Enterobaktériumok, Coliformok, Escherichia coli kimutatásának módszerét.	Teljesen önállóan		Mérési jegyzőkönyvet készít.
Szakszerűen végrehajtja a minták szabvány szerinti érzékszervi bírálatát, majd eldönti, hogy a minta alkalmas-e a további felhasználásra/értékesítésre.	Ismeri a pontozásos érzékszervi vizsgálatokra és a termékek minőségére vonatkozó előírásokat.	Teljesen önállóan		Mérési jegyzőkönyvet készít.

3.4.4.6 A tantárgy témakörei

3.4.4.6.1 Általános laboratóriumi műveletek

Oldatok készítése: tömeg és térfogatszázalékos oldat, mólós oldat, normális oldat

Titrimetria: sav-bázis mérőoldatok készítése és faktorozása

Sav-bázis titrálások

Csapadékos mérőoldatok készítése, és faktorozása

Nátrium-klorid-tartalom meghatározása

Oldatok szárazanyag-tartalmának meghatározása:

A refraktométer használata

A mintavétel általános szabályai

Mintavétel módja nyersanyagból, félkész és késztermékből

A minta előkészítése a különböző vizsgálatokhoz

A mikroszkóp részei, használata, preparátumok készítése

Mikrobatenyésztési módszerek alkalmazása

3.4.4.6.2 Alapanyagok vizsgálata

A nyerstej fizikai tisztaságának meghatározása, frissességének és higiénikus kezeltségének megállapítása

A nyerstej hamisításának (vizezés, fölözés) vizsgálata

A nyerstej szárazanyag-tartalmának meghatározása

A nyerstej és tejszín zsírtartalmának meghatározása

A nyerstej sűrűségének meghatározása

A nyerstej pH-értékének meghatározása

A nyerstej savfokának meghatározása

A nyerstej fehérjetartalmának meghatározása

3.4.4.6.3 Tejipari nyersanyagok, félkész és késztermékek vizsgálata

Mintavétel: tej, tejszín, vaj, savanyított készítmények, tartósított termékek

Nedvességtartalom meghatározása klasszikus és gyors módszerrel (fogyasztói tej, vaj, tejpor vizsgálata)

Homogénezett tej és tejkészítmények zsírtartalmának meghatározása

Vaj, joghurt, kefir, tejföl, író savfokának meghatározása

Sófürdő savfokának vizsgálata

Joghurt, sűrített tej pH-értékének meghatározása

3.4.4.6.4 Mikrobiológiai vizsgálatok, higiéniai mérések

A tej gyors mikrobaszám meghatározása metilénkék redukciós próbával.

Joghurtok tejsavbaktérium számának ellenőrzése Breed-módszerrel

Termékek mikrobaszámának meghatározása tenyésztési módszerrel

Enterobaktériumok számának meghatározása

Coliformok kimutatása

Escherichia coli kimutatása

Felületi szennyezettség mérése, higiéniai gyorsesztek alkalmazásával

3.4.4.6.5 Érzékszervi vizsgálatok

Az érzékszervi vizsgálatok célja, körülményei, módjai

Pontozásos érzékszervi vizsgálat

A vizsgálat értékelése

Különböző termékek előírások szerinti érzékszervi vizsgálata

3.4.5 Gazdasági és vállalkozási ismeretek tantárgy

98/98 óra

3.4.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az üzemi gazdálkodási fogalmak megismerése és alkalmazása a gyakorlatban. Az élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák, és a vállalkozás létrehozásával, működtetésével, megszüntetésével kapcsolatos feladatok megismerése.

3.4.5.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.4.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

3.4.5.4 A képzés órakeretének 0%-át kell gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) lebonyolítani.

3.4.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Értelmezi és munkája során használja a megtanult gazdasági alapfogalmakat.	Ismeri a gazdasági alapfogalmakat (szükséglet, gazdálkodás, piac, adózás).	Teljesen önállóan	Nyitott és érdeklődik a környezetében működő gazdasági vállalkozások iránt. Elkötelezett a vállalkozások szabályos és törvényes működtetése iránt.	
Bemutatja a vállalkozási formákat és lehetőségeket.	Ismeri a társas vállalkozási formákat és az egyéni vállalkozás főbb jellemzőit.	Teljesen önállóan		Prezentációkészítő programot használ a különböző típusú vállalkozások bemutatásához.
Bemutatja a vállalkozás létrehozásának folyamatát.	Ismeri a vállalkozás létrehozásának a folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása.
Bemutatja a vállalkozás működésének folyamatát.	Ismeri a vállalkozás működtetésének folyamatát és szabályait.	Teljesen önállóan		Prezentációkészítő programot használ a különböző típusú vállalkozások bemutatásához.
Bemutatja a vállalkozás megszüntetésének folyamatát.	Ismeri a vállalkozás megszüntetésének folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása

3.4.5.6 A tantárgy témakörei

3.4.5.6.1 Gazdasági alapismeret

A gazdaság fogalma, működése. Szükségletek, áru és szolgáltatás fajtái. A pénz fogalma, áramlása, szerepe a gazdaság működésében. Az állam szerepe a gazdaság szabályozásában. Jogszabályok hierarchiája. Vagyon, mérlegek, leltárak. Adózási alapok. Adófajták, adónevek. Szerződések fajtái, kötelmi jog. A kereskedelem fogalma, fajtái. Tárgyi és személyi erőforrások. Munkaerő. A munkaviszony fogalma, munkaszerződések. Bér és juttatás. Munkaviszony létesítése, módosítása, fajtái. A munkavállaló jogai és kötelességei, a munkáltató jogai és kötelességei. Munkaügyi jogorvoslati lehetőségek

3.4.5.6.2 Vállalkozás alapítása

Vállalkozás típusa, szerepük a gazdaság működtetésében. Egyéni és társas vállalkozások. Vállalkozások tőkeigénye. Tevékenységi körök. Vállalkozások alapítása, hatósági eljárások. Társaságok, társasági szerződések. Székhely és telephely létesítése. Bejelentési kötelezettségek

3.4.5.6.3 Vállalkozás működtetése

A vállalkozások működésének általános és speciális feladatai. Adózási ismeretek. Adónevek, adófajták, bevallási és megfizetési kötelezettségek. Vállalkozások dokumentációs kötelezettségei. Munkavállalókkal kapcsolatos kötelezettségek. Hatósági ellenőrzések, hatóságokkal való együttműködés. A vállalkozások tevékenységének bővítése. Szigorú számadású dokumentumok kezelése. Árajánlatok készítése. Vállalkozásokkal kapcsolatok tisztességes piaci magatartás és vállalkozásetika. Vállalkozások megszüntetése

3.4.6 Minőségbiztosítás tantárgy

36/36 óra

3.4.6.1 A tantárgy tanításának fő célja

A minőségbiztosítás tantárgy tanításának célja, hogy a diákok megismerjék az élelmiszerbiztonságot érintő valamennyi veszélyt, a veszélyek megelőzésének, kiküszöbölésének lehetőségeit. Tisztában legyenek a minőségbiztosítási, minőségirányítási rendszerek szükségességével, felépítésével, dokumentációival, és képesek legyenek nyilvántartások vezetésére, ellenőrzésére.

3.4.6.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.4.6.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

3.4.6.4 A képzés órakeretének 0%-át kell gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) lebonyolítani.

3.4.6.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi az ISO szabványcsalád tagjait és megfogalmazza alkalmazási területüket.	Ismeri a minőségirányítási rendszereket.	Teljesen önállóan	Törekszik az élelmiszer-biztonsági szemlélet elsajátítására.	
Megnevezi az élelmiszer-biztonsági rendszereket és megindokolja alkalmazásuk szükségességét.	Ismeri az élelmiszerbiztonsági rendszereket.	Teljesen önállóan		Az élelmiszerbiztonságot veszélyeztető tényezőkről összefoglaló táblázatot készít.
Megnevezi az élelmiszer-biztonságot veszélyeztető tényezőket és megelőzési lehetőségeket.	Ismeri az élelmiszerek biztonságát veszélyeztető tényezőket.	Teljesen önállóan		

Megnevezi az adott minőségügyi dokumentum alkalmazási területét.	Ismeri a tejipari minőségirányítási rendszerek dokumentumait.	Teljesen önállóan		
Megnevezi a HACCP-dokumentumok alkalmazási területét.	Ismeri a tejipari HACCP-rendszerek dokumentumait.	Teljesen önállóan		Gyártmánylapot készít.
Megnevezi az új élelmiszer engedélyeztetési folyamatának lépéseit.	Ismeri az új élelmiszer engedélyeztetésének folyamatát.	Teljesen önállóan		

3.4.6.6 A tantárgy témakörei

3.4.6.6.1 Minőségbiztosítási alapismeretek

Minőségirányítási rendszerek

ISO szabványok

Beszállítói rendszerek: IFS, BRC

Élelmiszer-biztonsági rendszerek

Jó gyakorlatok (GMP, GHP)

HACCP rendszer

ISO 22000

3.4.6.6.2 Iparági minőségbiztosítás

Tejipari minőségirányítási rendszerekhez kapcsolódó dokumentációk:

Minőségirányítási kézikönyv

Minőségirányítási eljárások (folyamatleírások „ki-mit-mikor”)

Munkautasítások (részletes szakmai leírások „hogyan”)

Feljegyzések, ellenőrző lapok (tevékenységek végrehajtásának igazolása)

A tejipari HACCP rendszerhez kapcsolódó dokumentációk:

Nyilvántartások, ellenőrző lapok, jegyzőkönyvek

Gyártmánylap

Új élelmiszer engedélyeztetésének folyamata

3.5 Túró- és sajtgyártás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

434/434 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulók a tanulási terület elsajátítása során megismerik a túró- és sajtgyártás technológiai lépéseit, paramétereit és a technológiai folyamatok során alkalmazott gépeket, berendezéseket. Elméleti ismereteik gyakorlati alkalmazása során az oktató irányítása mellett vesznek részt a túró- és sajtgyártás folyamatában.

3.5.1 Tejipari technológia II. tantárgy

93/93 óra

3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók a tantárgy elsajátítása során megismerik a különböző típusú túrók és sajtok gyártásánál alkalmazott technológiai, biokémiai, mikrobiológiai folyamatokat. Elsajátítják a túró- és sajtgyártás során alkalmazott paraméterek helyes beállításához szükséges ismereteket.

3.5.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.5.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret

3.5.1.4 A képzés órakeretének 0%-át kell gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) lebonyolítani.

3.5.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza a tejipari kultúrák szerepét, alkalmazásuk előnyeit.	Ismeri a tejipari szintenyészeteket, alkalmazási területeket, funkciójukat.	Teljesen önállóan	Törekszik a szakmai ismeretek precíz, pontos használatára.	
Azonosítja az alvasztás technológiai szakaszaiban lejátszódó folyamatok szerepét.	Ismeri az alvasztás során lejátszódó folyamatokat.	Teljesen önállóan		
Azonosítja a túrófélék gyártásánál alkalmazott technológiai műveleteket, és megindokolja fontosságukat.	Ismerteti a túrógyártás legfontosabb paramétereit, technológiai folyamatát.	Teljesen önállóan		A termékek gyártásához folyamatábrát készít.
Bemutatja a sajtípusok közti főbb különbségeket.	Ismeri a sajtok csoportjait, az egyes csoportok főbb jellemzőit.	Teljesen önállóan		Képgyűjteményt készít az egyes csoportokhoz.

Megindokolja a sajttej előkészítésének szükségességét, alvasztásának határait.	Ismeri a sajttej előkészítésének és alvasztásának fontosságát.	Teljesen önállóan		
Azonosítja az üstmunka műveleteit, és megindokolja fontosságukat.	Ismeri az üstmunka műveleteit és az alvadéokra gyakorolt hatásukat.	Teljesen önállóan		
Azonosítja az alvadékformázási módok közötti különbségeket.	Ismeri az alvadékformázási módokat és fő jellemzőiket.	Teljesen önállóan		
Azonosítja a sajtpréselés, szózás közben lejátszódó folyamatokat és a műveletek hatását.	Ismeri a sajtok préselésének, szózásának típusait, célját, hatását.	Teljesen önállóan		
Megfogalmazza a sajtvétel szakaszaiban lejátszódó változásokat és hatásukat.	Ismeri a sajtvétel során lejátszódó folyamatokat.	Teljesen önállóan		
Azonosítja a különleges alvadékkezelési módokat és jellemzőiket.	Ismeri a különleges alvadékkezelési módokat.	Teljesen önállóan		

3.5.1.6 A tantárgy témakörei

3.5.1.6.1 Túró- és sajtgártás

A különböző típusú túrók gyártástechnológiája (sovány, félzsíros, zsíros)

A vajkultúra hatása

Alvadék aprítása

A felaprított alvadék hőkezelése

A savóleválasztás módjai

A túró csomagolása

Különböző krémtúrók gyártástechnológiája

A sajtgártás alapanyagai, oltóanyagai

Oltós és savas alvasztás

A sajt felvágási módjai

Az alvadék különleges kezelése (gyúrás, cseddározás, alvadékdarálás, mártásos hőkezelés, csurgatás, az alvadék centrifugálása, az alvadék hűtése, utólagos hőkezelés)

Az alvadék formázása (röglyukas, erjedési lyukas és zárt téstájú sajtok alvadékának formázása, különleges formázási eljárások)

Sajtok préselése

Sajtok érlelése, füstölése

Kemény sajtok gyártástechnológiája

Rúzzsal érő sajtok gyártástechnológiája

Camembert típusú sajtok gyártástechnológiája

Ömlesztett sajtok gyártástechnológiája

Különböző sajtok minőségének ellenőrzése

A melléktermékek feldolgozása és hasznosítása

Üzemi számítások
A műveletek higiéniai és munkavédelmi előírásai

3.5.2 Tejipari technológia gyakorlat II. tantárgy

279/279 óra

3.5.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok olyan tejipari gyakorlati ismereteket szerezzenek tanüzemi körülmények között és olyan készségeket sajátítsanak el, amelyek segítségével megismerik az iparági elvárásokat, technológiákat, valamint a felhasznált anyagokat és gyakorlati alkalmazásukat. A gyakorlatok során elsajátítják a túró és sajtok előállításának szakmai fogásait, képessé válnak elméleti ismereteiket munkájuk során alkalmazni.

3.5.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.5.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret

3.5.2.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.5.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Elvégzi a túrógyártáshoz kapcsolódó kádmunkát, forgalmazható rögzített túró gyárt.	Ismeri a túrógyártás technológiáját.	Teljesen önállóan	Felelősen bánt a nyersanyagokkal, félkész termékekkel, törekszik a nyersanyagok gazdaságos felhasználására, az egészséges táplálkozási igényeknek megfelelő termékek előállítására.	Fényképek beillesztésével munkanaplóban dokumentálja a tevékenységét.
Előkezeli, előkészíti a kádejet, majd megalvasztja azt.	Ismeri a sajttejhez kapcsolódó műveletek végrehajtását.	Teljesen önállóan		Fényképek beillesztésével munkanaplóban dokumentálja a tevékenységét.
Elvégzi az alvadékkidolgozás műveleteit.	Ismeri a kádmunka műveleteinek végrehajtását.	Teljesen önállóan		Fényképek beillesztésével munkanaplóban dokumentálja a tevékenységét.
A sajt típusának megfelelően formázza az alvadékat.	Ismeri az alvadékformázási eljárásokat.	Teljesen önállóan		Fényképek beillesztésével munkanaplóban dokumentálja a tevékenységét.
Préseli, megjelöli a sajtokat.	Ismeri a sajtok préselésének módját.	Teljesen önállóan		Fényképek beillesztésével munkanaplóban dokumentálja a tevékenységét.
Sózza és érleli a sajtokat.	Ismeri a sajtok sózásának, érlelésének módját.	Teljesen önállóan		Fényképek beillesztésével munkanaplóban dokumentálja a tevékenységét.

Lágy, félkemény és kemény sajtot készít.	Ismeri a sajtok gyártásának műveleteit.	Teljesen önállóan		Fényképek beillesztésével munkanaplóban dokumentálja a tevékenységét.
Vágható, kenhető, krémszerűen kenhető állományú ömlesztett sajtot gyárt.	Ismeri az ömlesztett sajtok gyártási műveleteit.	Teljesen önállóan		Fényképek beillesztésével munkanaplóban dokumentálja a tevékenységét.
Szakszerűen kezeli a tejipari melléktermékeket és hulladékokat.	Alkalmazói szinten ismeri a tejipari hulladékok és melléktermékek kezelésére vonatkozó szabályokat.	Teljesen önállóan		Fényképek beillesztésével munkanaplóban dokumentálja a tevékenységét.
A gyártó- és csomagolóberendezéseket, -gépeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, tisztítja, fertőtleníti.	Átfogóan ismeri a tejipari csomagolótechnológiai eljárásokat, berendezéseket, azok működését és a késztermékek jelölésével kapcsolatos előírásokat, valamint a tejiparban alkalmazott hatékony tisztítási, fertőtlenítési módszereket.	Teljesen önállóan		Fényképek beillesztésével munkanaplóban dokumentálja a tevékenységét.

3.5.2.6 A tantárgy témakörei

3.5.2.6.1 Túró- és sajtgártás

A túró gyártása:

A sajttej előkészítése (tisztítás, zsírtartalom beállítása, pasztörözés, hőfokbeállítás).

A tej alvasztása, beoltása

Az alvadék kidolgozása

A termék előállítás után a berendezések tisztítása

A túrókészítés folyamatának ellenőrzése

Sajtgártás:

A sajttej kezelése, a tej alvasztása oltós alvasztással

Az alvadék kidolgozása (felvágás, aprítás, elősajtolás, utómelegítés, alvadékmosás, utósajtolás)

Az alvadék különleges kezelése (gyúrás, cseddározás, darálás, mártásos hőkezelés, centrifugálás, hűtés)

Az alvadék formázása: röglyukas sajtok alvadékának formázása, különleges formázási eljárások

A sajtok préselése (csurgatás, álló vagy fekvő sorozatprések működtetése, formába préselés, különböző rendszerű prések üzemeltetése), megjelölése

Sajtok sózása (sófürdővel, száraz sózással, alvadéksózással)

Sajtok érlelése (hagyományos érleléssel, bevonatos érleléssel)

Sajtok tárolása és csomagolása

Különféle sajtok gyártása a megrendelő kérésére alapján

Sajtkészítmények gyártása

Ömlesztett sajt gyártása:

Az alapanyagok kiválasztása, előkészítése, alapanyag-keverék összeállítása, próbaömlesztés

Ömlesztés és ultrapasztörözés (ömlesztőüstben, kutteres technológiával)

Ömlesztett sajt adagolása, csomagolása

Hűtés, füstölés, tárolás

A félkész termék és a késztermék minőségének folyamatos ellenőrzése

A melléktermék a savó feldolgozása: savóporkészítés

A termelés befejezése után a berendezések tisztítása

3.5.2.6.2 Vizsgaszituációk

A túrógyártás során meghatározott feladat(ok) elvégzése

A sajttej kezelés során meghatározott feladat(ok) elvégzése

Az alvadék kidolgozás során meghatározott feladat(ok) elvégzése

Az alvadék formázás során meghatározott feladat(ok) elvégzése

A sajtok sózása során meghatározott feladat(ok) elvégzése

A sajtok préselése során meghatározott feladat(ok) elvégzése

Sajtok érlelése során meghatározott feladat(ok) elvégzése

Ömlesztett sajt gyártása meghatározott feladat(ok) elvégzése

3.5.3 Tejipari gépek II. tantárgy

62/62 óra

3.5.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tejipari gépek II. tantárgy tanulása során a diákok megismerik a túró- és sajtgyártás során alkalmazott gépek, berendezések működési elvét, felépítését. Megtanulják az egyes gépek, berendezések technológiai vonalban elfoglalt helyét. Megismerik az egyes berendezések beállítási, szabályozási lehetőségeit, és megtanulják, hogy az egyes gépbeállítási változtatások milyen hatással lehetnek az előállított termék minőségére. Megismerik a gépek, berendezések használat utáni tisztítási módját. Megtanulják a berendezések alapvető karbantartási feladatait, a karbantartás fontosságát.

3.5.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.5.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret, műszaki alapismeretek

3.5.3.4 A képzés órakeretének 0%-át kell gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) lebonyolítani.

3.5.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Géprajz alapján elmagyarázza a túrókészítő tankok működését.	Ismeri az túrókészítő tankok felépítését és működését.	Teljesen önállóan	Elfogadja a műszaki ismeretek szükségességét.	Ábragyűjteményt készít.

Géprajz alapján elmagyarázza a sajtkáda- tő tankok működé- sét.	Ismeri az sajtkáda- k, sajtke- szítő tankok felépítését és mű- ködésüket.	Teljesen önállóan		Ábragyűjteményt készít.
Géprajz alapján elmagyarázza az alvadécsurgatók működését.	Ismeri az alvadé- csurgatók felépíté- sét és működését.	Teljesen önállóan		Ábragyűjteményt készít.
Géprajz alapján elmagyarázza az alvadékformázó és préselőgépek mű- ködését.	Ismeri az alvadék- formázó és préselőgépek felépí- tését és működését.	Teljesen önállóan		Ábragyűjteményt készít.
Géprajz alapján elmagyarázza a sajtprések működését.	Ismeri a sajtprések felépítését és mű- ködését.	Teljesen önállóan		Ábragyűjteményt készít.
Géprajz alapján elmagyarázza az ömlesztettsajt- gyártó berendezések működését.	Ismeri az ömlesztettsajt- gyártó berendezések felépítését és mű- ködését.	Teljesen önállóan		Ábragyűjteményt készít.
Idegen nyelvű keze- lési utasítás alapján működteti a tejipari berendezést.	Szótár segítségével értelmezi a szakmá- jára jellemző ide- gen nyelvű szakki- fejezéseket.	Teljesen önállóan		

3.5.3.6 A tantárgy témakörei

3.5.3.6.1 A túró- és sajtgyártás gépei

Túrókészítőtankok

Sajtkáda, sajtke-
szítőtankok

Alvadécsurgatók

Alvadékformázó és préselőgépek

Sajtprések

Sajtdarabolók, cheddarmalom, szeletelőberendezések, őrlőberendezések

Kaskavalsajt-gyártó, sajtömlesztők (ikerüstös, kutter), ömlesztettsajt-sterilizáló

3.6 Portfólió és Üzemvezetési ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

170/170 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulók a tanulási terület által biztosított keretek között elektronikus formában gyűjtik össze és tárolják a portfólióhoz felhasználható dokumentumokat.

3.6.1 Portfólió tantárgy

103/103 óra

3.6.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A szakmai záróvizsgára történő felkészülés segítése, a tanuló által összegyűjtött dokumentumok rendezése, összeállítása, a portfólió elkészítése.

3.6.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.6.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Informatika

3.6.1.4 A képzés órakeretének 0%-át kell gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) lebonyolítani.

3.6.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A szakmai vizsga projektfeladattal kapcsolatos követelményeinek figyelembevételével készíti a portfóliót.	Ismeri a szakmai vizsga portfóliókészítésének követelményeit és a készítéshez szükséges technikákat.	Teljesen önállóan	Törekszik saját értékeinek, fejlődésének hiteles bemutatására.	Képek digitalizálása, beillesztése World dokumentumba, PowerPoint bemutatóba. Videó készítése, beillesztése prezentációs programba. Szövegszerkesztés.

3.6.1.6 A tantárgy témakörei

3.6.1.6.1 Portfóliókészítés

Dokumentumok (munkanapló-részlet, laboratóriumi mérési jegyzőkönyv, adott technológia feladat elvégzéséhez kapcsolódó ábragyűjtemény, szakmai számítás, dolgozat, a diák elvégzett munkájáról, teljesítményéről szóló fotó, animáció, film, prezentáció, versenyeredmény, valamint olyan iskolán kívül végzett tevékenység produktuma, fotója, amelyeket a tanuló/oktató érdemesnek tart a bemutatásra) gyűjtése, rendszerezése, portfólió összeállítása.

3.6.2 Üzemvezetési ismeretek tantárgy

67/67 óra

3.6.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók elsajátítsák az élelmiszer előállító üzemek vezetésével, termelés szervezésével, és az ezekhez kapcsolódó ellenőrzésekkel összefüggő ismereteket. A tantárgy tanulása során tervezési, szervezési, kommunikációs és ellenőrzési témaköröket dolgoznak fel elméleti és gyakorlati környezetben.

3.6.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.6.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

3.6.2.4 A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.6.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Eszköz és humán-erőforrás felmérést készít.	Ismeri az adott munkafolyamathoz szükséges eszközöket és az elvégzéséhez szükséges munkaműveleteket.	Instrukció alapján részben önállóan	Munkatársaival együttműködve, mérnöki irányítással végzi a munkáját. Vezetői egyeztetéssel intézkedik a szervezési feladatokról. Felelősen viselkedik munkatársaival szemben. Tiszteli munkatársait, tiszteletben tartja véleményüket. Ismeri a vállalati rendszerben betöltött helyét, feladatait, felelősségi köreit. Törekszik a vállalati rendszerben a fejlődésre és az előrejutásra.	Vállalatirányítási szoftvereket használ.
Üzemi dokumentációkat előkészít, vezet, illetve a mások által vezetett dokumentációt ellenőrzi.	Ismeri az üzemi dokumentációk általános általános körét.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazásokat használ
Nyersanyag igényt felmér, árajánlatokat kér és azokat előkészíti beszerzési döntésre.	Ismeri az adott termék vagy folyamat nyersanyagigényének kiszámítását.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazásokat használ
Árajánlatot készít termékértékesítésre.	Rendelkezik az árajánlatok készítéséhez szükséges árképzési ismeretekkel.	Teljesen önállóan		Vállalatirányítási szoftvereket használ
Közreműködik a pályázatok előkészítésében és elkészítésében, és a marketingstratégia kidolgozásában és megvalósításában.	Ismeri a pályázati rendszereket, a közbeszerzés általános elveit.	Irányítással		Irodai alkalmazásokat használ

Hatósági ellenőrzés során együttműködik a hatósággal.	Ismeri a hatósági ellenőrzés folyamatát és a területéhez tartozó felelősségi szinteket, valamint a jogszabályi előírásokat.	Teljesen önállóan		
Részt vesz a humánerőforrás szervezésében, részt vesz a munkakörök meghatározásában és az állásinterjúkon.	Ismeri a területéhez szükséges humánerő szükségletet, azt a gazdaságosság elve alapján határozza meg.	Instrukció alapján részben önállóan		Irodai alkalmazásokat használ. Internetet használ
Vezetőivel és munkatársaival szakmai ismeretek birtokában, kulturáltan kommunikál.	Ismeri a kulturált viselkedés, és az üzleti kommunikáció előírt és elvárt szabályait.	Teljesen önállóan		Hivatalos levelezéséhez irodai alkalmazásokat használ
Az irányítása alá tartozó munkatársaival kommunikál, irányítja és szervezi őket. Csapatot épít, motivál.	Ismeri az ellenőrzés és értékelés alapelveit, a vállalati értékeket, és alap szinten a munkaügyi előírásokat.	Teljesen önállóan		Korszerű kommunikációs alkalmazásokat használ
A munkatársai munkáját ellenőrzi, értékeli, és javaslatot tesz felettesei felé a hatékonyabb munkavégzés érdekében meghozandó döntésekre.	Szakterületéhez tartozó munkafolyamatok ismerete.	Teljesen önállóan		

3.6.2.6 A tantárgy témakörei

3.6.2.6.1 Tervezés és szervezés

A tervezés szabályai és műveletei. A tervezés tervezése. Tervkészítés műveletei (információ gyűjtés, összegzés, elemzés, fontossági sorrend, PDCA logika, tervkészítés, egyeztetés. Szervezési ismeretek, szükséglet felmérés, elemzés, döntéshozatali módszerek, projekt vezetések. Egyeztetések moderálása.

3.6.2.6.2 Kommunikáció és vezetési ismeretek

A kommunikáció alapelvei. Kommunikációs csatornák. Kommunikációs eszközök. A zaj, annak szűrése. Kódolás, dekódolás. Hatékony tartalomszűrés. Kommunikációs gyakorlatok. Kommunikációs stílusok. A konfliktus és fajtái. Konfliktuskezelési technikák. Konfliktus veszélyei. Vezetői módszerek, stílusok. Vezetői döntési folyamatok. Vezetői gyakorlatok.

3.6.2.6.3 Munkajogi ismeretek

Munka törvénykönyvének legfontosabb előírásai. A munkajog elvei a különböző vállalkozási formákban. A munkaviszony létesítése és megszüntetése. A munkaszerződés elemei. A felelősségi körök. A munkaviszony legfontosabb dokumentumai.

3.6.2.6.4 Létszám- és bérgazdálkodás

Létszámszükséglet meghatározása, Munkaerőszükséglet kiszámítása. Norma fogalma, meghatározása. A különböző bértípusok, juttatások, pótlékok, jutalmak stb. fogalmai és meghatározásai. Bértömeg tervezés. A bér kiszámítása. Hatékonysági számítások. Bérgazdálkodási feladatok, közreműködés az üzem bérgazdálkodásában.

3.6.2.6.5 Marketing

A marketing fogalma, típusai. A marketing elemei. Termék marketing. Vállalati marketing. Vállalati arculat. Reklámtevékenység. Részvétel a marketing tevékenységben.

4 RÉSZSZAKMA

—

5 EGYEBEK

TARTALOM

1 A SZAKMA ALAPADATAI.....	1
2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA.....	1
A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszám évfolyamonként.....	2
3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA.....	6
3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület.....	6
3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy 18/18 óra	6
3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)	8
3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62/62 óra	8
3.3 Élelmiszeripari alapismeretek megnevezésű tanulási terület.....	12
3.3.1 Élelmiszerismeret tantárgy 72/72 óra.....	12
3.3.2 Műszaki alapismeretek tantárgy 36/36 óra	13
3.3.3 Élelmiszervizsgálat tantárgy 72/72 óra	15
3.3.4 Alapozó gyakorlat tantárgy 144/144 óra	17
3.3.5 Munkavédelem és higiénia tantárgy 36/36 óra	18
3.3.6 Alágazati specializáció tantárgy 198/198 óra	19
3.4 Tejtermékgyártás megnevezésű tanulási terület.....	21
3.4.1 Tejipari technológia I. tantárgy 200/208 óra.....	21
3.4.2 Tejipari technológia gyakorlat I. tantárgy 418/414 óra	24
3.4.3 Tejipari gépek I. tantárgy 67/67 óra	28
3.4.4 Tejipari laboratóriumi mérések tantárgy 93/93 óra	31
3.4.5 Gazdasági és vállalkozási ismeretek tantárgy 98/98 óra	33
3.4.6 Minőségbiztosítás tantárgy 36/36 óra	35
3.5 Túró- és sajtgyártás megnevezésű tanulási terület.....	37
3.5.1 Tejipari technológia II. tantárgy 93/93 óra	37
3.5.2 Tejipari technológia gyakorlat II. tantárgy 279/279 óra	39
3.5.3 Tejipari gépek II. tantárgy 62/62 óra	41
3.6 Portfólió és Üzemvezetési ismeretek megnevezésű tanulási terület.....	43
3.6.1 Portfólió tantárgy 103/103 óra.....	43
3.6.2 Üzemvezetési ismeretek tantárgy 67/67 óra	44
4 RÉSZSZAKMA	46
5 EGYEBEK	46