

Képző Intézmény	NAK Nonprofit Kft.
Képzés neve	Korszerű tejtermék előállítás a gyakorlatban E-000372/2014/D030
Időtartama	54 óra
Szakterületi besorolás	Fiatal gazdálkodó
Fókuszterület	2B
A képzés célja	<p>A képzés célja, hogy a képzés sikeres elvégzésével a résztvevő gyakorlati alapismereteket szerezzen a különböző típusú sajtok, a különféle joghurtok előállításáról. Megismeri a joghurt-, tejföl-, túró, vajgyártás lépéseit.</p> <p>Célzott tudást szerez a tej (tehéntej, juhtej) összetételéről, a nyerstejjel szemben támasztott higiéniai követelményekről, a fejes technológiájáról, higiénijáról, a tej kezeléséről, termizálásról.</p> <p>Ismeri a korszerű tejtermék előállítás folyamatát, az ide vonatkozó főbb jogszabályokat és támogatási lehetőségeket.</p> <p>Cél az előállított termékek minőségének javítása, a korszerű technológiák ismertetésén keresztül. Ugyanakkor fontos szempont az egyszerűség is, vagyis az olyan technológiák átadása, amely nem igényel drága, a termelők által nem megfizethető berendezéseket.</p>
Célcsoport	A képzés célcsoportját a Vidékfejlesztési Program „A fiatal mezőgazdasági termelők számára nyújtott induló támogatás” műveletének keretében nyújtott támogatás közvetlen kedvezményezettjei, és gazdálkodók, őstermelők, kistermelők, falusi vendéglátók, falusi vendégasztalt biztosítók, valamint a korszerű tejtermék előállítás a gyakorlatban téma iránt érdeklődők alkotják.
A képzési díj:	A képzés díja 43.938 Ft, melyből „A fiatal mezőgazdasági termelők számára nyújtott induló támogatás” műveletében támogatást nyert fiatal gazdálkodók számára a támogatás mértéke 90%, így ezen gazdálkodók 10% hozzájárulási díj, azaz 4.394 Ft befizetése mellett vehetnek részt a képzésben.
Megengedett hiányzás mértéke:	A képzési idő 20 %-a, azaz 11 óra. Vizsgára bocsátás feltétele, hogy a hiányzás nem haladja meg a megengedett mértéket.
Felkészülést segítő tananyag:	Amennyiben a jelentkező a képzés célcsoportjába tartozik, és a jelentkezéshez teljes körűen csatolta a lent felsorolt dokumentumokat, valamint befizette a képzési díj rá eső részét, a képzés tananyagát legkésőbb a képzés kezdő napja előtti 3. napon elektronikusan megkapja.
A képzés zárása:	A képzés zárása irányított, csoportos szituáció elemzés és teszt kitöltésével történik. A szituációelemzésben való aktív részvétel és a teszt eredményes (legalább 51%-os) teljesítése esetén a képzés elvégzéséről Tanúsítványt kap a résztvevő.
A jelentkezéshez csatolandó dokumentumok:	<p><u>Szükséges iratok a képzésen résztvevőtől:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - személyi igazolvány, lakcímkártya, TAJ kártya, adóigazolvány - amennyiben cég/egyéni vállalkozás/családi gazdaság/konzorcium nevében vesz részt a képzésen meghatalmazás szükséges - sablon elérhető ide kattintva) <ul style="list-style-type: none"> ○ amennyiben családi gazdaság tagjaként vesz részt a képzésen, a meghatalmazás mellé feltöltendő: családi gazdaság nyilvántartásba vételi határozat ○ amennyiben konzorcium tagjaként vesz részt a képzésen, a

	meghatalmazás mellé feltöltendő: <i>konzorciumi együttműködési megállapodás</i>
--	---

TEMATIKA

Tananyagegységek		Időtartam
1.	Korszerű fejesi és tejkezelési technológiák	12 óra
2.	Savanyított termékek (natúr joghurt, gyümölcs joghurtok, tejföl), túró, vaj előállítás	20 óra
3.	Sajtgyártás folyamata	20 óra
4.	A korszerű tejtermék előállítás fejlesztési és szabályozási környezete	2 óra

Tananyagegységek

1. Korszerű fejesi és tejkezelési technológiák

Célja: A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevő alapismereteket szerezzen – megismerje a tej (tehéntej, juhtej) összetételét, a nyerstejjel szemben támasztott higiéniai követelményeket, a fejes technológiáját, higiéniját, a tej kezelését.

Kiemelt szerepet kap a termizálás gyakorlati ismeretének az átadása, amely a tartós és ízletes termék előállítás egyik meghatározó eljárása.

Tartalma:

- A tej fogalma, összetétele, a tej alkotórészei
- A nyerstejjel szemben támasztott követelmények
- A gépi fejes műveletei
- A fejes higiénijája
- Tejkezelés, a tej hőkezelése- termizálás

2. Savanyított termékek (natúr joghurt, gyümölcs joghurtok, tejföl), túró, vaj előállítása

Célja: A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevő gyakorlati alapismereteket szerezzen a joghurt-, tejföl-, túró-, vajgyártás folyamatairól, figyelembe véve a vásárlók igényeit, pl. az ízesített tejtermékek, így a különféle gyümölcs joghurtok előállítását.

Tartalma:

- Savanyú tejkészítmények műveletei, fogalmi meghatározások
- Natúr joghurt, gyümölcs joghurtok, tejföl készítés műveletei
- Túró készítés műveletei
- Vaj előállításának folyamata

3. Sajtgyártás folyamata

Célja: A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevő gyakorlati alapismereteket szerezzen a különböző típusú sajtok előállításáról, kiemelve a termizálás és az érlelés szerepét az eltarthatóságra és a jellegzetes sajt íz kialakítására.

Tartalma:

- A sajtgyártás folyamatainak ismertetése
- Különböző típusú sajtok előállítása:

- Víztartalom alapján- kemény, félkemény, lágy, friss sajtok
- Zsírtartalom alapján- nagy zsírtartalmú, zsíros, félzsíros, sovány
- Lyukacsosság szerint- zárt tésztájú, röglyukas, erjedési lyukas
- Ízesített sajtok készítése (snidlinges, borsos, chilis, köményes, diós, stb.)

4. A korszerű tejtermék előállítás fejlesztési és szabályozási környezete

Célja: A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevő megismerje a tejtermék előállításához kapcsolódó jogszabályokat és támogatási lehetőségeket.

Tartalma:

- A tejtermék előállításához kapcsolódó nemzetközi és hazai jogszabályok
- Támogatási lehetőségek