



SAJTKÉSZÍTŐ (31 541 07)

Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 320 óra

Iskolai előképzettség: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükséges

Elméleti képzési idő aránya: 30%, Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

A részsakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A sajt készítő feladata a különböző típusú sajtok (friss, érlelt), valamint a túró technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A részsakképesítéssel rendelkező képes:

- az alapanyagokat (különböző állatfajok teje) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalék- és ízesítő anyagokat alkalmazni,
- natúr és ízesített friss sajtokat készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával,
- érlelt (lágú, félkemény, kemény) sajtokat készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával,
- túró gyártani különböző állatfajok tejének felhasználásával,
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a kész sajtokat ellenőrizni és minősíteni,
- sajtfeleségeket darabolni, szeletelni, csomagolni, túró adagolni, csomagolni,
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani, CIP rendszert működtetni,
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

A	B	C
A rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
10898-16	Sajt- és túrógyártás	szóbeli, gyakorlat
10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	írásbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

Gyakorlati vizsgatevékenység: Sajt-, sajt készítmények, túró készítése

Szóbeli vizsgatevékenység: Sajt, túrógyártás és gépei

A projekt a Vidékfejlesztési Program „Agrárgazdasági képzések és felkészítő tréningek” című, VP1-1.1.1-17 kódszámú felhívás 1844603224 azonosítószámú projekt keretében valósul meg. „Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap: a vidéki térségekbe beruházó Európa”



Európai Unió
Európai Mezőgazdasági
Vidékfejlesztési Alap



A vidéki térségekbe beruházó Európa