

## 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
<b>A rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
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”**