

Megnevezése	Sajtkészítő
OKJ azonosító	31 541 07
Nyilvántartásba vételi szám:	E-001082/2015/A011
<b>A képzés célja</b>	
<p>A képzésben részt vevő sajtátítsa el a munkakör ellátásához szükséges ismereteket és gyakorlatot, ezáltal legyen képes ellátni az alábbi feladatokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- az alapanyagokat (különböző állatfajok teje) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,</li> <li>- különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalék- és ízesítő anyagokat alkalmazni,</li> <li>- natúr és ízesített friss sajtokat készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával,</li> <li>- érlelt (lágy, félkemény, kemény) sajtokat készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával,</li> <li>- túrót gyártani különböző állatfajok tejének felhasználásával,</li> <li>- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a kész sajtokat ellenőrizni és minősíteni,</li> <li>- sajtfeleségeket darabolni, szeletelni, csomagolni, túrót adagolni, csomagolni,</li> <li>- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani, CIP rendszert működtetni,</li> <li>- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.</li> </ul>	
<b>A programba való bekapcsolódás feltételei</b>	
Iskolai végzettség	alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 41/2013 .(V. 28.) VM rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai végzettség	nincs
Szakmai gyakorlat	nincs
Egészségügyi alkalmasság	szükségesek
Előzetesen elvárt ismeretek	nincs
Egyéb feltételek	nincs
<b>A programban való részvétel feltételei</b>	
Részvétel követésének módja	haladási napló vezetése (oktató részéről vezetett hiányzás) részvevők által aláírt jelenléti ív
Megengedett hiányzás	a képzési órák 20%-a, (a meghatározott % a gyakorlati és elméleti órák számának megfelelő arányításával kezelendő)
Egyéb feltételek	Amennyiben támogatás formájában valósul meg a képzés, a támogató által előírt hiányzási arány alkalmazandó.
<b>Tervezett képzési idő</b>	
Elméleti órák száma	96
Gyakorlati órák száma	224
Összes óraszám	320
<b>A képzés formájának (egyéni felkészítés, vagy csoportos képzés, vagy távoktatás) meghatározása</b>	
A képzés formája	csoportos képzés
<b>A tananyagegységek</b>	
10890-12 Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	
10898-12 Sajt- és túrógyártás	