**A 86. sorszámú Sajtkészítő megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 07

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Sajtkészítő

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 320-480

**2. EGYÉB ADATOK**

2.1. A képzés megkezdésének feltételei: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése

2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30 %

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

**3. PÁLYATÜKÖR**

**3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A részszakképesítéssel betölthető munkakörök** |
| 3.1.2. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Gomolyaalapanyag-készítő |
| 3.1.3. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Fehérsajtkészítő |
| 3.1.4. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Keménysajt-készítő |
| 3.1.5. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Lágysajt-kezelő |
| 3.1.6. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Ömlesztettsajt-főző |
| 3.1.7. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Sajtdaráló |
| 3.1.8. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Sajtérlelő |
| 3.1.9. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Sajtkészítő |
| 3.1.10. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Sajtkezelő |
| 3.1.11. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Sajtpréselő |
| 3.1.12. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Sajtdaraboló |
| 3.1.13. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Tejipari gép kezelője |

**3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:**

A sajtkészítő 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 részszakképesítéssel 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 (lágy, félkemény, kemény) sajtokat készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával,

- túrót gyártani különböző állatfajok tejének felhasználásával,

- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a kész sajtokat ellenőrizni és minősíteni,

- sajtféleségeket darabolni, szeletelni, csomagolni, túrót adagolni, csomagolni,

- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani, CIP rendszert működtetni,

- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

**3.3. Kapcsolódó szakképesítések**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.3.1. | **A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés** | | |
| 3.3.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a kapcsolódás módja** |
| 3.3.3. | 34 541 10 | Tejipari szakmunkás | szakképesítés |

**4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | A | B |
| 4.1. | **A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert**  **szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti** | |
| 4.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** |
| 4.3. | 10898-16 | Sajt- és túrógyártás |
| 4.4. | 10890-16 | Élelmiszeripari vállalkozások működtetése |

**5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK**

**5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:**

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

**5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 5.2.1. | **A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak** | | |
| 5.2.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége** |
| 5.2.3. | 10898-16 | Sajt- és túrógyártás | szóbeli, gyakorlat |
| 5.2.4. | 10890-16 | Élelmiszeripari vállalkozások működtetése | írásbeli |

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

**5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:**

**5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése: **Sajt-, sajtkészítmények, túró készítése**

A vizsgafeladat ismertetése: Különböző típusú sajtok (friss, érlelt, ömlesztett), sajtkészítmények, valamint a túró technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A következő feladatok közül **egy tevékenység végrehajtása** az aktuális technológiai műveletek elvégzésével, a készítendő sajt, sajtkészítmény, túró típusához megfelelő alapanyagok felhasználásával:

* sajt készítése
* sajtkészítmény készítése
* ömlesztett sajt készítése
* túró készítése.

A késztermék ellenőrzése és minősítése.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat aránya: 70%

**5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat aránya: -

**5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése: **Sajt, túrógyártás és gépei**

A vizsgafeladat ismertetése: Különböző típusú sajtok (friss, érlelt) túró és túrókészítmények gyártásának fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, technológiai műveleteinek jellemzése, gépek és berendezések ismertetése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 30%

**5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:**

A részszakképesítéssel kapcsolatos előírások a http://nive.hu/ weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

**5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai:**

**6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK**

|  |  |
| --- | --- |
|  | A |
| 6.1. | **A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék** |
| 6.2. | Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések (élelmiszervizsgáló laboratórium): érzékszervi minősítéshez, savfok, pH meghatározáshoz, tej zsírtartalom meghatározásához, sajt, túró zsírtartalmának meghatározásához, tej sűrűségének meghatározásához, kultúrakészítéshez, hőmérséklet, térfogat és tömeg méréséhez, oldatkészítéshez, szárazanyag-, nedvesség- és hamutartalom meghatározásához. |
| 6.3. | Sajtgyártáshoz szükséges eszközök, berendezések (sajtüzem, sajtműhely, vagy tejüzem):  - alapanyag-tárolók, szűrők  - tisztítócentrifuga, fölözőgép, pasztőr, homogénező berendezés (a sajt típusától függően)  - sajtkészítő berendezés(ek)  - alvadék-leválasztók, csurgató berendezések  - sajtprések  - sózó berendezés  - csomagológépek |
| 6.4. | Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések, |
| 6.5. | Munka-, tűz- és környezetvédelmi berendezések, eszközök |

**7. EGYEBEK**