



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 (lágy, 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
- sajtüzem víz- és energia-gazdálkodását megszervezni
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni
- a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	34 541 02	Élelmiszeripari szakmunkás	szakképesítés

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	10898-12	Sajt- és túrógyártás
4.4.	10890-12	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.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	10898-12	Sajt- és túrógyártás	gyakorlat
5.2.4.	10890-12	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	szóbeli

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) A vizsgafeladat megnevezése:

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

A vizsgafeladat ismertetése:

A készítendő sajt, túró típusához megfelelő alapanyagok felhasználásával sajtot, vagy túrot készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat aránya: 60 %

B) A vizsgafeladat megnevezése:

Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok elvégzése, vagy a kész sajt, túró ellenőrzése és minősítése.

A vizsgafeladat ismertetése:

Az aktuális munkafolyamattól függően:

- alapanyag-vizsgálat (tej savfoka, sűrűsége, zsirtartalma), vagy
- gyártásközi vizsgálatok (alvadékszilárdság, savó savfoka az adott műveleteknél), vagy
- kész sajt/túró savfokának, pH-jának meghatározása, vagy
- kész sajt/feleség érzékszervi minősítése, vagy
- túró érzékszervi minősítése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc

A vizsgafeladat aránya: 20%

### 5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

### 5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Élelmiszeripari vállalkozások alapjai

A vizsgafeladat ismertetése:

A vállalkozás indításával és működtetésével, termékértékesítéssel kapcsolatos ismeretek bemutatása

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

A vizsgafeladat aránya: 20 %

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

A részszakképesítéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában.

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

## 6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

<b>A</b>	
<b>6.1</b>	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések:
6.3.	savfok, pH meghatározáshoz,
6.4.	tej zsírtartalom meghatározásához,
6.5.	sajt/túró zsírtartalmának meghatározásához,
6.6.	tej sűrűségének meghatározásához,
6.7.	hőmérséklet, térfogat és tömeg méréséhez,
6.8.	érzékszervi minősítéshez,
6.9.	tömeg-, térfogat- és sűrűségméréshez,
6.10.	oldatkészítéshez,
6.11.	szárazanyag-, nedvesség- és hamutartalom meghatározásához,
6.12.	Sajtgyártáshoz szükséges eszközök, berendezések (sajtüzem, sajtműhely, vagy tejüzem):
6.13.	alapanyag-tárolók, szűrők,
6.14.	tisztítócentrifuga, főlözőgép, pasztőr, homogénező berendezés (a sajt típusától függően),
6.15.	sajtkészítő berendezés(ek),
6.16.	alvadék-leválasztók, csurgatóberendezések,
6.17.	sajtprések,
6.18.	sózóberendezés,
6.19.	csomagológépek,
6.20.	mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések,
6.21.	a melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések,
6.22.	munka-, tűz-, környezetvédelmi berendezések, eszközök.

## 7. EGYEBEK