

Hatályos: 2016.08.28-tól

A 86. sorszámú Sajtkészítő megnevezésű részsakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

- 1.1. A részsakképesítés azonosító száma: 31 541 07
 1.2. Részsakképesítés 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 részsakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részsakképesítéssel betölthető munkakörök
3.1.2.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Gomolyaalapanyag-készítő
3.1.3.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Fehérsajtkészítő
3.1.4.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Keményaszt-készítő
3.1.5.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Lágyaszt-kezelő
3.1.6.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Ömlesztettaszt-főző
3.1.7.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtdaráló
3.1.8.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajterlelő
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 részsakképesítés 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 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,

Hatályos: 2016.08.28-tól

- 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,
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

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

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részsakképesítés 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 részsakképesítés 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-, sajt készítmények, túró készítése

A vizsgafeladat ismertetése:

Különböző típusú sajtok (friss, érlelt, ömlesztett), sajt készítmények, 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, sajt készítmény, túró típusához megfelelő alapanyagok felhasználásával:

- sajt készítése
- sajt készítmény készítése
- ömlesztett sajt készítése
- túró készítése.

A késztermék ellenőrzése és minősítése.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

Hatályos: 2016.08.28-tól

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 részsakképesítéssel 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): <ul style="list-style-type: none"> - alapanyag-tárolók, szűrők - tisztítócentrifuga, fölözógép, pasztőr, homogénező berendezés (a sajt típusától függően) - sajt készítő 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

A 87. sorszámú Savanyító megnevezésű részsakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részsakképesítés azonosító száma: 31 541 20

Hatályos: 2016.08.28-tól

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Savanyító

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

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.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó	Káposztasavanyító
3.1.3.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó	Savanyító
3.1.4.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó	Zöldségfeldolgozó
3.1.5.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Konzervipari nyersanyag feldolgozó
3.1.6.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Konzervpasztörizáló

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A savanyító feladata a különböző savanyított készítmények technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- különböző tartósítási módokkal savanyítani,
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni,
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani,
- üzem víz- és energia-gazdálkodását megszervezni,
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni,
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni,
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
--	---	---	---

Hatályos: 2016.08.28-tól

3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részszerkezet, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részszerkezet szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	11623-16	Savanyúságok készítése
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 részszerkezet szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	11623-16	Savanyúságok készítése	gyakorlat, szóbeli
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: Savanyúsággyártás

A vizsgafeladat ismertetése:

Savanyúság gyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A készítendő savanyúság minőségéhez megfelelő alap-, és segédanyagok felhasználásával elkészíti a terméket, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket, minősíti a készterméket, címkéz, gyűjtőcsomagolást (egységcsomagolást) készít.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc

A vizsgafeladat aránya: 70%

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: Savanyúság gyártása és gépei

A vizsgafeladat ismertetése:

Különböző savanyúságok gyártásának fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a technológiai műveletek jellemzése,(hőkezeléssel, vegyi úton, mikrobiológiai úton tartósított) gépek és berendezések ismertetése.

Hatályos: 2016.08.28-tól

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:
6.3.	alapanyag-vizsgálathoz,
6.4.	gyártásközi vizsgálatokhoz,
6.5.	a késztermékek vizsgálatához
6.6.	a késztermékek érzékszervi minősítéséhez,
6.7.	tömeg-, térfogat-, sűrűségmérés eszközei, hőmérők.
6.8.	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás eszközei, berendezések
6.9.	Zöldség-, gyümölcskészítmények alapanyagának előkészítéséhez
6.10.	Savanyítás eszközei, berendezései
6.11.	Egyedi és gyűjtőcsomagolás eszközei, berendezései
6.12.	melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök

7. EGYEBEK