

TÁJÉKOZTATÓ Sajtkészítő képzésről

A képzés	
- megnevezése:	Sajtkészítő
- OKJ száma:	31 541 07
- nyilvántartásba vételi száma:	E-000081/2014/A068
- köre:	részsakképesítés
- szintje:	alsó középfokú részsakképesítés
- formája:	csoportos
- KP verziószáma:	v2 (2016-os SZVK alapján, modulz)



A képzés díja:	165 000 Ft
OKJ-s vizsga díja:	30 000 Ft
Összesen: (Részletfizetés lehetséges)	195 000 Ft

A képzés célja:

A képzést sikeresen elvégző képes legyen 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, érlelt (lágy, félkemény, kemény) sajtokat készíteni, 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. Sajtüzem víz- és energia-gazdálkodását megszervezni.

A képzésben történő részvétel bemeneti feltétele(i):

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

Iskolai előképzettség: alpfokú iskolai végzettség

Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 56/2016. (VIII. 19.) FM rendelet 3. mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

Az OKJ-s szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

- Egészségügyi alkalmasság
- A hiányzás mértéke ne haladja meg a megengedett mértéket, amely az összóraszám 20%-a.
- A modulzáró vizsgák eredményes letétele.

Szakmai követelménymodulok és a modulzáró vizsgák tevékenysége:

10898-12 Sajt- és túrógyártás	- gyakorlati
10890-12 Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	- szóbeli

Ingyenesen igénybe vehető felnőttképzési szolgáltatások:

A képzésben résztvevők teljesítményellenőrzése

A képzésben résztvevő teljesítményének értékelése:

Az OKJ-s vizsga szervezésének formái:

Sikeresebb OKJ-s vizsgát követően megszerezhető dokumentum(ok):

Előzetes tudásmérés

Képzés közben történő értékelés (az előadások időszakos szóban történő visszakérdezése, esetlegesen gyakorlatban történő bemutatása). A képzés tantárgyait lezáró modulzáró vizsgák, amely a szakmai vizsgára bocsátás alapvető bemeneti feltétele. Formái: szóbeli és gyakorlati.

A modulzáró vizsgákon százalékos értékelés. 51% alatt nem felelt meg, 51-100% között megfelelt minősítés.

A hatályos szakmai és vizsgakövetelmény szerint: gyakorlati, szóbeli OKJ-s bizonyítvány

A képzés összóraszáma:

320 óra

(96 elmélet + 224 óra gyakorlat (30% elmélet - 70% gyakorlat))

A képzés tervezett időtartama hónapban a záróvizsgáig

6 hónap

A képzés ütemezése:

2-3 nap/hét, elmélet napi 6-10 tanóra

A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

7113 Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó

Gomolyaalapanyag-készítő, Fehérsajtkészítő, Keménysajt-készítő, Lágysajt-kezelő, Ömlesztettsajt-főző, Sajtdaráló, Sajtérlelő, Sajtkészítő, Sajtkezelő, Sajtpréselő

8111 Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője

Sajtdaraboló, Tejipari gép kezelője

Az elméleti oktatás helyszíne:

Jakab Oktatási és Szakképzési Kft.
3525 Miskolc, Kis-Hunyad u. 1. és/vagy
3527 Miskolc, Vásártéri u. 41.