



## 1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

31-541-07 Sajt készítő

## 2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Cheese maker

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

## 3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

### A szakember képes:

- melléktermékeket, hulladékokat kezelni;
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni;
- különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalékanyagokat 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;
- sajtféleségeket darabolni, szeletelni, csomagolni, túrót adagolni, csomagolni;
- az alapanyagokat (különböző állatfajok teje) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni;
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a kész sajtokat ellenőrizni és minősíteni;
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani, CIP rendszert működtetni;
- sajtüzem víz-energia-gazdálkodását megszervezni;
- a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni.

## 4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

7113 Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó

8111 Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője

### (\*) Megjegyzések:

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják:

„93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications” (93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átlát-hatóságáról), „Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates” (96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Állásfoglalás a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról), „Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers” (2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanulók, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közösségen belüli mobilitására).

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

## 5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p><b>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</b></p>	<p><b>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</b></p> <p>Vidékfejlesztési Minisztérium</p>												
<p><b>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</b></p> <p><b>OKJ szakképesítési szint:</b> 31 alsó középfokú részszakképesítés, amely alapfokú iskolai végzettségre vagy a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott bemeneti elméleti és gyakorlati tudáselemekre (a továbbiakban: bemeneti kompetencia) épül, iskolarendszeren kívüli szakképzésben, a speciális szakiskolai képzésben, illetve HÍD II. programban szerezhető meg</p> <p><b>ISCED2011 kód:</b> 3</p> <p><b>MKKR szint:</b> 3</p> <p><b>EKKR szint:</b> 3</p>	<p><b>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</b></p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p>												
<p><b>A bizonyítvány sorozatjele:</b> PT K</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p><b>A bizonyítvány kiállításának időpontja:</b> 2023.10.02</p>	<p><b>A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyen</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Szóbeli</td> <td style="width: 50%;">Sajt, túrógyártás és gépei</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Sajt-, sajt készítmények, túró készítése</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">70.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Szóbeli	Sajt, túrógyártás és gépei	5	30.00	Gyakorlati	Sajt-, sajt készítmények, túró készítése	5	70.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
Szóbeli	Sajt, túrógyártás és gépei	5	30.00										
Gyakorlati	Sajt-, sajt készítmények, túró készítése	5	70.00										
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5											
<p><b>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</b></p> <p>Középfokú oktatásba</p>	<p><b>Nemzetközi megállapodások</b></p>												
<p><b>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</b></p>													
<p><b>Jogi alap</b></p> <p>2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 56/2016. (VIII.19.) FM rendelet a földművelésügyi miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről.</p>													

## 6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

A szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékában %	Időtartam (órák/hetek/hónapok/évek)
Iskolai/képző központ alapú	Elmélet: 30 % Gyakorlat: 70 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		480 óra

### Belépési követelmények:

- Alapfokú iskolai végzettség
- vagy iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a rendelet mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

### Szakmai követelmény modulok:

10898-16 Sajt- és túrógyártás

10890-16 Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kitöltési útmutató alapján került elkészítésre.

Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:  
Kiállítás dátuma: 2023.10.02

P. H.