

Kézműves sajt készítő

KÉPZÉSI PROGRAM

(bejelentés alapján folyó képzés)

Vonatkozó jogszabályok:

- 2013. évi LXXVII. törvény
- 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet

KÉPZÉSI PROGRAM**1. A képzési program**

1.1.	Megnevezése	Kézműves sajtkészítő
1.1.a.	A képzés angol nyelvű megnevezése	Craft cheesemaker
1.1.b.	A képzés német nyelvű megnevezése	Handwerklicher Käsehersteller
1.2.	A képzési program célja	<p>A képzési program célja korszerű elméleti ismeretekkel és gyakorlati készségekkel rendelkező Kézműves sajtkészítő szakemberek képzése, akik alkalmasak munkaterületükhöz illeszkedően önállóan, illetve útmutatás alapján felelősségteljes munkát végezni.</p> <p>A képzési program célja felkészíteni a résztvevőt arra, hogy a tananyagegységekben meghatározottak szerint képes legyen feladatainak szakszerű elvégzésére.</p>
1.3.	A képzési program célcsoportja	Minden felnőttképzésben részt venni kívánó természetes személy, aki a képzési program bemeneti feltételeinek megfelel, és a képzési program tartalma szerinti munkaterületen végez tevékenységet vagy a későbbiekben ezen a munkaterületen végezne munkát.

2. A képzés során megszerzhető kompetenciák

2.1. A képzés során megszerzhető kompetenciák és ellátható legjellemzőbb tevékenységek

A Kézműves sajtkészítő feladata a különböző típusú sajtok (friss, érlelt) készítéséhez kapcsolódó technológiai műveletek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A kézműves sajtkészítő képes az alapanyagokat (különböző állatfajok teje) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni

A kézműves sajtkészítő képes különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalék- és ízesítő anyagokat alkalmazni

A kézműves sajtkészítő képes natúr és ízesített friss sajtokat készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával

A kézműves sajtkészítő képes érlelt (lágy, félkemény, kemény) sajtokat készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával

A kézműves sajtkészítő képes gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a kész sajtokat ellenőrizni és minősíteni

A kézműves sajtkészítő képes sajtféléségeket darabolni, szeletelni, csomagolni

3. A programba való bekapcsolódás és részvétel feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség	alapfokú iskolai végzettség
3.2.	Szakmai előképzettség	-
3.3.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama	-
3.4.	Alkalmassági követelmény	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: nem szükséges Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-
3.6.	Felnőttképzési szerződés:	Szükséges (2013. évi LXXVII. törvény 13. § alapján)
3.7.	Képzésben részt vevő személyes adatainak megadása:	Szükséges (2013. évi LXXVII. törvény 21. § alapján)
3.8.	Részvétel követésének módja	Haladási napló, képzésben részt vevő felnőtt által aláírt jelenléti ívek
3.9.	Megengedett hiányzás	A megengedett hiányzás mértéke az összes óraszám 20 % -a.

3.10.	Egyéb feltételek	<p>Előzetes tudásméréssel beszámítható, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére, amelynek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni.</p> <p>Előzetesen megszerzett tudás beszámítható, amennyiben a képzésre jelentkező dokumentummal igazolja korábbi tanulmányainak meglévőségét, amelynek eredményeként a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkező felmentést kaphat a képzőtől.</p> <p>Az előzetes tudásmérés az adott tananyagegységben megszerezhető kompetenciákra terjed ki, melyet szóbeli kérdések és/vagy gyakorlati feladatok megoldásán keresztül mérünk fel képzési részenként (tananyagegységként).</p> <p>Megszerezhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg” „Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint: Legalább 51%-ot elérő eredmény, tananyagegységként.</p>
-------	------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. Tervezett képzési idő

4.1.	Összes óraszám	56 óra
------	----------------	--------

5. A tananyagegységek

	A tananyagegység megnevezése	terjedelme
5.1.	Alapanyagismeret és gyártástechnológia	16 óra
5.2.	Sajtőkészítés a gyakorlatban	40 óra

5.1. Tananyagegység

5.1.1.	Megnevezése	Alapanyagismeret és gyártástechnológia
5.1.2.	Célja	A Részvevők sajátítsák el a tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, a biztonságos munkavégzést.
5.1.3.	Tartalma	A tej fogalma, összetétele (különböző állatfajok) A tej fizikai, kémiai és biológiai tulajdonságai Tisztítás, főzés, zsírtartalom-beállítás Homogénezés Hőkezelés, hűtés, pasztörözés A mikroorganizmusok fogalma, csoportosítása A tejfeldolgozás káros mikroorganizmusai A tejfeldolgozás hasznos mikroorganizmusai A mikroorganizmusok szaporodásának meggátolása A mikroorganizmusok elpusztításának lehetőségei Savanyítás, alvasztás Alvadék-kidolgozás Adalékanyagok csoportosítása, jellemzése Engedélyezett ízesítő- és színezőanyagok jellemzése
5.1.4.	Terjedelme	16 óra
5.1.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Képzési módszerek: frontális és interaktív oktatás, egyéni-, páros és csoportmunka Munkaformák: Előadás, szemléltetés, bemutatás, frontális ismeretátadás Gyakorlati feladatmegoldás, Projektmunka Ellenőrzés: megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a feladatok megoldásában. Értékelés: szóban, a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint.
5.1.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

5.2. Tananyagegység

5.2.1.	Megnevezése	Sajtészítés a gyakorlatban
5.2.2.	Célja	A Részvevők sajátítsák el a tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, a biztonságos munkavégzést.
5.2.3.	Tartalma	Friss- és lágysajtok, félkemény- és keménysajtok készítése <ul style="list-style-type: none"> • Tej zsírtartalma, homogénezés • Hőkezelések • Kultúrák, oltók és egyéb adalék- és ízesítő anyagok alkalmazása • Alvasztás folyamata • Alvadék vágás, aprítás • A sajt jellegének megfelelően utómelegítés

		<ul style="list-style-type: none"> • A sajt jellegének megfelelően alvadékosítás • Utósajtolás • Esetleges speciális kezelések • Ízesítő- és adalékanyagok használata • Savóleválasztás • Préselés • Sózás • Érlelés • Gyártásközi vizsgálatokat • Érzékszervi vizsgálatok, a késztermékeket ellenőrzi és minősíti • Darabolás, szeletelés, csomagolás
5.2.4.	Terjedelme	40 óra
5.2.5.	Képzési módszerek és munkaformák	<p>Képzési módszerek: frontális és interaktív oktatás, egyéni-, páros és csoportmunka</p> <p>Munkaformák: Előadás, szemléltetés, bemutatás, frontális ismeretátadás</p> <p>Gyakorlati feladatmegoldás, Projektmunka</p> <p>Ellenőrzés: megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a feladatok megoldásában.</p> <p>Értékelés: szóban, a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint.</p>
5.2.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

6. Csoportlétszám

6.1.	Maximális csoportlétszám (fő)	40
------	-------------------------------	----



7. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszernek leírása

7.2. Képzés közbeni értékelés:

A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.

A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai:

Visszakérdezés, gyakorlati feladatmegoldás, képzésben résztvevő visszajelzései, beszélgetés.

A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.

Az értékelés szóban történik, a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint.

7.3. Résztvevő záró értékelése:

A Résztvevő záró értékelése a tananyagegységek záró számonkérésével történik.

Az egyes tananyagegységek képzésének lezárását követően a képzésben résztvevőnek záró számonkérésen kell részt vennie.

A záró számonkérések feladatsorait a képzési programmal összhangban a szakmai képzést folytató intézmény állítja össze, a képzésben részt vevő oktatók feladata a képzési program egyes tananyagegységeinek tartalma szerint a tananyagegységenkénti záró számonkérések összeállítása.

A záró számonkérések formái:

- írásbeli vagy interaktív, és/vagy
- projektfeladat

A tananyagegység megnevezése	A záró számonkérés formája	időtartama
Alapanyagismeret és gyártástechnológia	projektfeladat	30 perc
Sajtőkészítés a gyakorlatban	projektfeladat	120 perc

Megszerezhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg”

„Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint tananyagegységenként: Legalább 41%-ot elérő eredmény.

„Nem felelt meg” minősítés (0 – 40% -os eredmény között) esetén lehetőséget biztosítunk a sikertelen záró értékelés egyszeri megismétlésére. Az ismétlés alkalmával is sikertelen záró számonkérés esetén a képzést ismételni szükséges.

A záró számonkérések helyszíne: A képzés helyszíne

A záró számonkérések dokumentumai:

- írásbeli vagy interaktív számonkérés esetén: feladatlap, javítási-értékelési útmutató, eredményeket összesítő ív
- projektfeladat esetén: feladatkiírás, eredményeket összesítő jegyzőkönyv.

A záró számonkérések eredményei a tanfolyami naplóban kerülnek rögzítésre.

8. A képzésről, a képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

8.1.

A képzés elvégzéséről szóló igazolás: „Tanúsítvány”, mely a FAR rendszeréből kerül letöltésre

A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

- Az összes óraszám maximum 20%-ról való hiányzás
- Megfelelt minősítésű záró értékelés
- A felnőttképzési szerződésben szereplő feltételek teljesítése

8.2.

A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

- Az összes tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás: „Tanúsítvány”, amely a 8.1. szerint kerül kiadásra
- A Résztvevő által részben teljesített záró számonkérések esetén: „Igazolás” a tananyagegységet záró sikeres számonkérésről
 - Az összes óraszám maximum 20%-ról való hiányzás
 - Megfelelt minősítésű záró számonkérés
 - A felnőttképzési szerződésben szereplő feltételek teljesítése

9. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

9.1.	Személyi feltételek	<p>A képzés elméleti részének oktatása esetén</p> <ul style="list-style-type: none"> - a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában - a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy - felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel, vagy - a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel, és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók <p>A képzés gyakorlati részének oktatása esetén</p> <ul style="list-style-type: none"> - a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel, - vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók
9.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	Elméleti és gyakorlati oktatókkal kötött megbízási szerződés, vállalkozási szerződés, munkaszerződés, vagy egyéb, a feladat ellátására irányuló jogviszony alapján.
9.2.	Tárgyi feltételek	<p>Vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések:</p> <ul style="list-style-type: none"> • érzékszervi minősítéshez • savfok, pH meghatározáshoz, • zsírtartalom meghatározásához, • hőmérséklet, térfogat és tömeg méréséhez. <p>Sajtgyártáshoz szükséges eszközök, berendezések:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alapanyag-tárolók, szűrők, • sajtkészítő berendezés(ek), eszközök • sajtprések,
9.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	Gyakorlati helyszínt és eszközöket a képző intézmény biztosítja és/vagy a gyakorlati képzést folytató szervezettel kötött szerződés (használati jog vagy bérleti jogviszony).
9.3.	Egyéb speciális feltételek	-
9.3.1.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	-

Képzési program készítésének helye: Budapest

Képzési program készítésének dátuma: 2026. március 31.



Lázár Imre
képzésért felelős vezető

