

# Magiszter Menedzser Kft.

## Sajtkészítő

---

### Tanfolyami összefoglaló

Tervezett kezdés:	2018-01-05 <b>becsatlakozás: 2018.02.16.</b>
Ütemezés:	Változó (órarend szerint)
Időtartam:	5 hónap / 320 óra
Helyszín:	Budapest
Tanfolyami napok:	kéthetente péntek, szombat és vasárnap, esetenként további hétköznap (sajtmanufaktúrák megtekintése, esetenként nagyüzemi gyakorlat)
Oktatás díja egy összegben:	150 000 Ft
Részletfizetés vizsgadíjjal:	37 000 Ft/hó
Vizsgadíj egy összegben:	35 000 Ft

### Összefoglaló

E-000196/2014/A004; OKJ: 31 541 07

Egyre többen keresik a Sajtkészítő képzést. Az érdeklődők között vannak akik most szeretnének az életmódjukon változtatni, ezért a sajt készítést is szeretnék megoldani gazdaságukban, vagy háztartásukban. A részsakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások pl. Sajtkészítő, Tejipari gép kezelője, Sajtدارالó, Sajtkezelő, Sajtدارaboló.

### A képzés célja

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 képzés egyedi erőssége**, a Magiszter Menedzser Kft. a képzésben résztvevőknek 5 kistermelői / őstermelői sajt készítő helyet (sajtmanufaktúrát), valamint színvonalas Sajtútállomáson francia sajt készítést mutat be egy nagy tapasztalattal rendelkező oktató kíséretében. Megismerteti a vállalkozások indulását, működésük technológiáját, a sajt készítőik sikereit, eredményeit. Gyakorlatot biztosít tejfeldolgozó nagyüzemben.

Speciálisan felszerelt tankonyhánkban 11 féle sajtot készít a csoport:

- feta jellegű
- krémsajt
- lajta (lágysajt)
- tea (lágysajt)
- gomolya (lágysajt)
- camembert
- parenyica
- trappista jellegű
- edami jellegű

# Magiszter Menedzser Kft.

## Sajtkészítő

---

- svájci jellegű (félkemény)
- zöldpenész sajt (roafort)

### Interjú a Hatos csatornán a Magiszternél végzett résztvevőkkel

#### A képzés moduljai / tantárgyai

- 10898-16 - Sajt- és túrógyártás
- 10890-16 - Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

#### A képzés elvégzése után az alábbi feladatokat láthatja el

- az alapanyagok (különböző állatfajok teje) átvételét, minősítését, tisztítását, kezelését, minőség ellenőrzését, tárolását, előkészítését
- különböző típusú kultúrák, oltók és egyéb adalék- és ízesítő anyagok alkalmazását
- natúr és ízesített friss sajtok készítését, különböző állatfajok tejének felhasználásával
- érlelt (lág, félkemény, kemény) sajtok készítését, különböző állatfajok tejének felhasználásával
- túró gyártását, különböző állatfajok tejének felhasználásával
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok végzését, a kész sajtok ellenőrzését és minősítését
- sajtfeleségek darabolását, szeletelését, csomagolását, túró adagolását, csomagolását
- technológiai berendezések, gépek beállítását, üzemeltetését, tisztítását, CIP rendszer működtetését
- vállalkozás indítását, működtetését, termékek értékesítését

#### A képzés elvégzésével az alábbi munkakörök tölthetők be

- gomolyaalapanyag-készítő
- fehérsajtkészítő
- keménysajt-készítő
- lágysajt-kezelő
- ömlesztettsajt-főző
- sajtdaráló
- sajtérlelő
- sajtkészítő
- sajtkezelő
- sajtpréselő
- sajtdaraboló
- tejipari gép kezelője

# Magiszter Menedzser Kft.

## Sajtkészítő

---

### A vizsgára bocsátás feltételei

- Valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele (ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51 %-osra értékelhető)
- A hiányzás mértéke nem lépte át a megengedett mértéket
- A felnőttképzési szerződés pontjai hiánytalanul teljesültek

### A képzési díj és befizetése

#### Képzési díj befizetése egy összegben:

Tanfolyami díj	Vizsgadíj	Összesen	Határidő
150 000 Ft	35 000 Ft	185 000 Ft	beiratkozáskor

#### Képzési díj befizetése részletekben:

Részlet	Határidő	Összeg
1. részlet	beiratkozáskor	37 000 Ft
2. részlet	következő hó 10-ig	37 000 Ft
3. részlet	következő hó 10-ig	37 000 Ft
4. részlet	következő hó 10-ig	37 000 Ft
5. részlet	következő hó 10-ig	37 000 Ft

A befizetés lehetséges banki átutalással, Erste bankban a Magiszter Menedzser Kft. bankszámlájára (Erste Bank Zrt. 11991212-06379159-10000018) történő befizetéssel, készpénzes befizetéssel a Magiszter Menedzser Kft. irodájában, bankkártyás befizetéssel az online hallgatói fiókból.

### Beiratkozás

**Beiratkozáshoz kérjük töltse ki az online jelentkezési lapot. A képzés indulása előtt felvesszük Önnel a kapcsolatot. Amennyiben további információra lenne szüksége, hívjon minket a 30/940-8179-es telefonszámon.**

A minimális tanfolyami létszám: 15 fő (a képző értesítést küld a jelentkezők számára a

# Magiszter Menedzser Kft.

## Sajtkészítő

---

tanfolyam megkezdése előtt)

### **A képzésre történő személyes beiratkozás időpontja és helye:**

A beiratkozás a Magiszter Menedzser Kft irodájában hétköznap 8:00 és 18:00 óra között történik, kérjük keresse Piros Mártát (Tel: 30/9408-179), van lehetőség további napokon egyéni beiratkozásra.

### **A képzés megkezdéséhez szükséges iskolai és szakmai előképzettség:**

Nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség, vagy iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető az 56/2016. (VIII. 19.) FM rendelet 3. mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

### **Kérjük az alábbiakat szíveskedjen magával hozni a beiratkozáshoz:**

minimum 8 évfolyam iskolai végzettséget igazoló dokumentum

személyi igazolvány, lakcímkártya

TAJ kártya

adóigazolvány

### **Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat:**

A képzés megkezdésének feltétele, egészségügyi / pályaalkalmasságot igazoló Foglalkozás-egészségügyi szakellátó hely által kiállított eredeti orvosi igazolás megléte. Az igazolást az első óralátogatás előtt szükséges elkészíteni.

Ajánljuk figyelmébe az alábbi Foglalkozás-egészségügyi szolgálatot:

[Link a weboldalra](#)

### **A képzési díj és befizetése:**

A befizetés lehetséges banki átutalással, Erste bankban a Magiszter Menedzser Kft. bankszámlájára (Erste Bank Zrt. 11991212-06379159-10000018) történő befizetéssel, készpénzes befizetéssel a Magiszter Menedzser Kft. irodájában, bankkártyás befizetéssel az online hallgatói fiókból.

**Ügyintéző neve: Dr. Piros Márta Anna**

**Telefonszáma: 30/940-8179**

## Letöltések

[Szakmai és vizsgakövetelmények](#)

## Ügyfélszolgálatunk elérhetőségei

Tel: 06-1-322-3062, 06-30-940-8179

e-mail: [info@gazda.hu](mailto:info@gazda.hu)