

SZEREZZ SZAKMÁT

az Eszterházy Károly Katolikus Egyetemen!



KERESSÜK A JÖVŐ TEHETSÉGES SAJTKÉSZÍTŐIT!

Ha FONTOS számodra, ÉRDEKEL és EL AKAROD SAJÁTÍTANI

- a kézműves, kisüzemi és nagyüzemi tejtermékek gyártási folyamatát,
- a különböző sajtok készítésének fortélyait,
- hogy hogyan hozhatsz létre saját sajtmanufaktúrát, vagy szakemberként hogyan dolgozhatsz tej-, sajtüzemben,

akkor JELENTKEZZ az Eszterházy Károly Katolikus Egyetem által meghirdetett és a szakma neves képviselőinek közreműködésével megvalósuló

TEJIPARI SZAKMUNKATÁRS FELNŐTTKÉPZÉSÜNKRE!

A KÉPZÉS SORÁN MEGSZEREZHETŐ KOMPETENCIÁK:

- a tej táplálkozási értékeinek megismerése és felhasználási lehetőségeik különböző tejtermékek, sajtok gyártásához;
- a tej minősítése, fizikai, kémiai, biológiai összetétele;
- friss fogyasztású tejtermékek gyártása;
- sajtgyártás: a friss sajtok készítésétől a kemény sajtokon át a nemespenészes sajtokig;
- különféle sajtajták érlelése, érlelő építése és kialakítása;
- saját sajtmanufaktúra, műhely, érlelő, vagy kisüzem létrehozása;
- a gyártó egység működéséhez szükséges adminisztráció, kapcsolattartás és jogszabályok megismerése;
- műszaki ismeretek, tejipari gépek, laborszerek használata, karbantartása;
- végtermékek értékelésén alapuló gyártási korrekciók megvalósítása, sajtbírálat;
- üzemgazdasági alapfogalmak, egységköltség számítások;
- a termékek szakszerű csomagolása, kóstoltatása és piaci értékesítése.

A KÉPZÉSRE TÖRTÉNŐ JELENTKEZÉS FELTÉTELEI:

- alapkülső végzettség

A KÉPZÉS ÓRASZÁMA:

- 360 óra
- Megengedett hiányzás mértéke: 10%

A képzés minimum 16 fő jelentkezése esetén indul.
Tervezett kezdés: 2022.08.05.

TOVÁBBI INFORMÁCIÓKÉRT:

Klikkelj: oktatas.uni-eszterhazy.hu/felnottkepzes

Írj: felnottkepzes@uni-eszterhazy.hu

Tárcsázz: 0636/520400/4635

A képzés kezdési időpontjáról
és költségéről a fenti linken
talál információt.

