

ERJEDÉS- ÉS ÜDÍTŐITAL-IPARI TERMÉKGYÁRTÓ SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I. ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 541 02 0000 00 00
2. A szakképesítés megnevezése: Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó
3. Szakképesítések köre:

3.1	Rész-szakképesítések		
		Azonosítószám:	33 541 02 0100 21 01
		Megnevezés:	Ecetgyártó
		Azonosítószám:	33 541 02 0100 31 01
		Megnevezés:	Élesztőgyártó
		Azonosítószám:	33 541 02 0100 31 02
		Megnevezés:	Gyümölcspálinka-gyártó
		Azonosítószám:	33 541 02 0100 31 03
		Megnevezés:	Keményítőgyártó
		Azonosítószám:	33 541 02 0100 31 04
		Megnevezés:	Sörgyártó
		Azonosítószám:	33 541 02 0100 33 01
		Megnevezés:	Szesz- és szeszestálgártó
		Azonosítószám:	33 541 02 0100 31 05
		Megnevezés:	Szikvízgyártó
		Azonosítószám:	33 541 02 0100 31 06
		Megnevezés:	Üdítőital- és ásványvízgyártó

3.2	Elágazások	Nincsenek	
-----	------------	-----------	--

3.3	Ráépülés	Nincs	
-----	----------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 7223

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	2	2000

II. EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 40 %

3. Gyakorlat aránya: 60 %

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: -

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Ecetgyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: -

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: -

Óraszám: 200

3. Elmélet aránya: 40 %

4. Gyakorlat aránya: 60 %

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):

-

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Élesztőgyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:
Szakképzési évfolyamok száma: -
Óraszám: 300
3. Elmélet aránya: 40 %
4. Gyakorlat aránya: 60 %
5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):
-
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Gyümölcspálinka-gyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetők a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:
Szakképzési évfolyamok száma: -
Óraszám: 200
3. Elmélet aránya: 40 %
4. Gyakorlat aránya: 60 %

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):

-

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Keményítőgyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetők a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapképzési iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: -

Óraszám: 200

3. Elmélet aránya: 40 %

4. Gyakorlat aránya: 60 %

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):

-

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Sörgyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: -

Óraszám: 400

3. Elmélet aránya: 40 %

4. Gyakorlat aránya: 60 %

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):

-

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Szesz- és szeszesitalgyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: -

Óraszám: 400

3. Elmélet aránya: 40 %

4. Gyakorlat aránya: 60 %

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):

-

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Szikvízgyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetők a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:
Szakképzési évfolyamok száma: -
Óraszám: 150
3. Elmélet aránya: 30 %
4. Gyakorlat aránya: 70 %
5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): -
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Üdítőital- és ásványvízgyártó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:
Szakképzési évfolyamok száma: -
Óraszám: 150
3. Elmélet aránya: 40 %
4. Gyakorlat aránya: 60 %
5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben): -

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III. MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
7223	Sörgyártó

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Felkészül a munkára
 Előkészíti a munkafolyamatot
 Alapméréseket végez
 Eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet
 Előkészítő műveleteket végez
 Szaturálást végez
 Cefrét készít
 Szűrést végez
 Fermentációt végez
 Speciális szakmai műveletet végez
 Befejező műveleteket végez
 Kiszerezést végez
 Betartja a tevékenységére vonatkozó törvényeket, rendeleteket, utasításokat
 Adminisztrációs munkát végez

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 621 01 0000 00 00	Borász
33 541 01 0000 00 00	Édesipari termékgyártó
54 541 01	Élelmiszeripari technikus
33 541 06 0000 00 00	Tartósítóipari termékgyártó

IV. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést
- Átveszi a munkaterületet
- Megismeri az elvégzendő feladatot
- Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket
- Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat
- Elvégzi az előírt tisztítási és fertőtlenítési munkákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Védőeszközök
- B Munkaterület jellemzői
- B Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok
- A Biztonságos munka feltételei
- A Higiéniai követelmények
- B Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás
- B Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok
- B Tisztító- és fertőtlenítőszeresek
- C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Információforrások kezelése
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet
A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez
Átv teszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat
A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket
Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik
Részt vesz a karbantartási munkákban
Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket
A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást
A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szakmai számítások
- B Nyersanyag-átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve
- B Gépkezelés
- C A gépek, berendezések karbantartása
- C Kéziszerszámok, eszközök
- B Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Hulladékkezelési eljárások
- D Melléktermékek hasznosítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Elemi számolási készség
- 5 Komplex eszközhasználati képesség
- 4 Nyersanyagátvételhez szükséges laboreszközök használata
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Pontosság
Állóképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség
Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Alapanyagot vizsgál és/vagy ellenőriz
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Beállítja az előírt paramétereket
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Laboratóriumi alpmérések, alpműveletek
- C Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Mintavétel
- B Alapanyag-minősítés
- B Késztermék-minősítés
- B Gyártásközi ellenőrzések alapelvei
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Dokumentumok, naplók vezetése
- C Gazdálkodási alapismeretek
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi és marketing alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 5 Mennyiségérzék
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Labortechnikai eszközök használata
- 5 Elemi számolási képesség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság
Megbízhatóság
Elhivatottság
Elkötelezettség
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés
Numerikus gondolkodás
Matematikai készség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0518-06 Erjedés- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Feldolgozásig tárolja a nyersanyagot
Válogatást, osztályozást végez
Magozást végez
Anyagokat aprít
Lényerést végez
Szárítást végez
Írányított erjesztést végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A nyersanyagtárolás feltételei
- B Mosás, szár-, mag-, héjeltávolítás
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B A lényerés és létisztítás célja, módjai, a műveletek során lejátszódó folyamatok
- B A vízelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

-

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0562-06 Erjedés- és boripari nyersanyag-feldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:**Feladatprofil:**

Hőcserélőt kezel
Szeparálást végez
Besűrítést végez
Érlelést végez
Csendes italt tölt
Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez
Zárást végez
Jelöli a terméket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezői
- B A vízelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazása
- B A zárás célja, alkalmazása
- B A töltés technológiája
- B Csomagolóanyagok
- B Töltő- és záró-gépek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Monotónia-tűrés

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0563-06 Erjedési gyártáselőkészítés

A szakmai követelménymodul tartalma:**Feladatprofil:**

Melasz előkészítést végez
Szesz denaturálást végez
Vízkezelést végez
Cukoroldást végez
Szörpöt készít

Széndioxidot lefejt
Keményítő tartalmú anyagokat tisztít
Kukoricát áztat
Kukoricát csíráztat
Búzálisztból tésztát készít
Keményítő kimosást végez
Keményítőtej tisztítást végez
Keményítő cukrosítást végez
Gyümölcsöt tisztít
Drogekivonatot készít
Drogpárlatot készít
Sörárpát tisztít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alap-, pót-, segéd-és kiegészítő anyagok
- B A nyersanyagban végbemenő változások
- A Tisztító műveletek és berendezések

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Tűrőképesség
Testi ügyesség

Társas kompetenciák:

Módszerkompetenciák:

Környezet tisztántartása
Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0564-06 Cefrekészítés, szűrés, fermentálás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Ecetcefrét készít
Élesztőcefrét készít
Szeszcefrét készít
Gyümölcscefrét készít
Cefrészést végez sörle előállításához
Vízszűrést végez
Cukorszirupot szűr

Ecetszűrést végez
Vákuum dobszűrőt üzemeltet
Keményítőtejet víztelenít
Keményítő hidrolizátumot szűr
Italt szűr
Cefreszűrést végez sörlé előállításánál
Sörszűrést végez
Gyümölcsparlatot szűr
Ecet fermentációt végez
Élesztő szintenyészetet készít
Élesztőt szaporít
Sörlé erjesztést végez
Szeszcefrét erjeszt
Szeszmoslékot fermentál

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Élelmiszerekben előforduló mikroorganizmusok
- B A mikroorganizmusok életfolyamatai
- B A mikroorganizmusok hasznos tevékenysége
- B A mikroorganizmusok káros tevékenysége
- B A cefrekészítés módja
- B A szűrés célja, módja, fajtái, befolyásoló tényezői
- B Szűrőberendezések
- B A fermentálás folyamata
- B A fermentálást befolyásoló paraméterek szerepe

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat
Megbízhatóság
Látás
Szaglás

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség
Körültekintés

Elővigyázatosság
Helyzetfelismerés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0565-06 Erjedésez termékgyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Szikvizet készít
Szörpöt hígít, szaturál
Lepárlást végez
Alszeszt finomít
Nyersszeszt finomít
Víztelen szeszt gyárt
Keményítőtejet víztelenít
Keményítő hidrolizátumot gyárt
Vitalis glutint gyárt
Árpaáztatást végez
Árpát csiráztat
Zöldmalátát aszal
Malátát csirátlanít
Komlóforralást végez
Sörlevet ülepit
Sörpasztöröztést végez
Szeszhűtést végez
Szeszesitalt összeállít
Szikvizet tölt
Élesztőt csomagol
Tankautót tölt
Keményítőt csomagol
A keletkező széndioxidot kezeli
Élesztőt szárít
Kukoricacsírat kezel
Maláta törkölyt kezel

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szakmai számítások
- B Szikvízgyártás műveletei
- B Ecetgyártás műveletei
- B Élesztőgyártás műveletei
- B Gyümölcspálinka-gyártás műveletei
- B Keményítőgyártás műveletei
- B Sörgyártás műveletei
- B Szesz- és szeszesital gyártás műveletei

- B Üdítő- és ásványvízgyártás műveletei
- B Szállítóberendezések ismerete
- B Szikvízgyártás gépei
- B Ecetgyártás gépei
- B Élesztőgyártás gépei
- B Gyümölcspálinka-gyártás gépei
- B Keményítőgyártás gépei
- B Sörgyártás gépei
- B Szesz- és szeszesital gyártás gépei
- B Üdítő- és ásványvízgyártás gépei
- D Melléktermékek hasznosítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 3 Gépelemek jelképeinek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
 Monotónia-tűrés
 Látás
 Szaglás
 Ízérzékelés

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés
 A környezet tisztántartása
 Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0566-06 Ecetgyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Szesz denaturálást végez
 Vízelkezelést végez
 Feldolgozásig tárolja az anyagot
 Ecetcefrét készít
 Vízszűrést végez
 Ecetszűrést végez
 Ecet fermentációt végez

Csendes italt tölt
Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez
Tankautót tölt
Zárást végez
Jelöli a terméket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A nyersanyagtárolás feltételei
- B A vízkezelés és vízsűrítés célja, módja
- B Élelmiszerekben előforduló mikroorganizmusok
- B A mikroorganizmusok életfolyamatai
- B A mikroorganizmusok hasznos tevékenysége
- B A mikroorganizmusok káros tevékenysége
- B Cefrekészítés célja, módja
- B Fermentálás folyamata, befolyásoló paraméterek
- B Ecetgyártás gépei
- B A töltés technológiája
- B Csomagolóanyagok
- B A zárás célja, alkalmazása
- B Töltő- és záró-gépek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Monotónia-tűrés
Felelősségtudat
Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság
Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés
Helyzetfelismerés
Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0568-06 Szikvízgyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Feldolgozásig tárolja az anyagot
Vízkezelést végez
Vízszűrést végez
Szén-dioxidot lefejt
Hőcserélőt kezel
Szikvizet készít
Szikvizet tölt
Jelöli a terméket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szikvízgyártás műveletei
- B Szikvízgyártás gépei

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai hallott szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Tűrőképesség
Türelem

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0570-06 Élesztőgyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Feldolgozásig tárolja az anyagot
Melasz előkészítést végez
Vízkezelést végez
Vízszűrést végez
Élesztőcefrét készít
Vákuum dobszűrőt üzemeltet
Élesztő szintenyészetet készít
Élesztőt szaporít
Szárítást végez
Hőcserélőt kezel
Szeparálást végez

Élesztőt csomagol
Jelöli a terméket
Keletkező szén-dioxidot kezel
Élesztőt szárít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A nyersanyagtárolás feltételei
- B A vízkezelés és vízsűrítés célja, módja
- B Szűrőberendezések
- B Csomagolóanyagok
- B Élelmiszerekben előforduló mikroorganizmusok
- B A mikroorganizmusok életfolyamatai
- B A mikroorganizmusok hasznos tevékenysége
- B A mikroorganizmusok káros tevékenysége
- B Cefrekészítés célja, módja
- B Fermentálás folyamata, befolyásoló paraméterek
- B Vízfelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazása
- B Hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezői
- B Élesztőgyártás gépei

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg hallásutáni megértése

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat
Megbízhatóság
Látás
Szaglás

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés
Körültekintés
Elővigyázatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0571-06 Gyümölcspálinka készítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Vízkezelést végez
 Anyagokat aprít
 Válogatást, osztályozást végez
 Gyümölcsöt tisztít
 Magozást végez
 Feldolgozásig tárolja az anyagot
 Lényerést végez
 Gyümölcscefrét készít
 Vízszűrést végez
 Gyümölcspárlatot szűr
 Élesztő szintenyészetet készít
 Élesztőt szaporít
 Irányított erjesztést végez
 Lepárlást végez
 Alszeszt finomít
 Szeszhűtést végez
 Érlelést végez
 Csendes italt tölt
 Tankautót tölt
 Zárást végez
 Jelöli a terméket
 Keletkező szén-dioxidot kezel

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Nyersanyagtárolás feltételei
- B Vízkezelés és vízszűrés célja, módja
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Mosás, szár- mag- héj eltávolítás
- B Lényerés és létisztítás célja, módjai, a műveletek alatt lejátszódó folyamatok
- B Élelmiszerekben előforduló mikroorganizmusok
- B Mikroorganizmusok életfolyamatai
- B Mikroorganizmusok hasznos tevékenysége
- B Mikroorganizmusok káros tevékenysége
- B Lepárlás célja, módja, a műveletek alatt lejátszódó folyamatok
- B Szesz- és szeszesital gyártás gépei
- B Gyümölcscefre készítés célja, módja
- B Erjesztés alatt végbemenő változások
- B Gyümölcspálinka-gyártás gépei
- B Töltés technológiája
- B Csomagolóanyagok
- B Zárás célja, alkalmazása
- B Töltő- és záró-gépek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Gépelemek jelképeinek értelmezése
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Monotónia-tűrés
Megbízhatóság
Látás
Szaglás
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság
Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés
Körültekintés
Elővigyázatosság
Áttekintő képesség
Helyzetfelismerés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0572-06 Keményítőgyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Válogatást, osztályozást végez
Vízkezelést végez
Vízszűrést végez
Keményítőtartalmú anyagokat tisztít
Anyagokat aprít
Kukoricát áztat
Kukoricát csirátlanít
Búzálisztból tésztát készít
Keményítő kimosást végez
Keményítőtej tisztítást végez
Keményítő cukrosítást végez
Vákuum dobszűrőt kezel
Keményítő hidrolizátumot szűr
Keményítőtejet víztelenít
Keményítő hidrolizátumot gyárt

Vitális glutint gyárt
Hőcserélőt kezel
Szeparálást végez
Besűrítést végez
Keményítőt csomagol
Jelöli a terméket
Kukoricacsirát kezel

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- A Tisztító műveletek és berendezések
- B A szűrés célja, módja és fajtái
- B Szűrőberendezések
- B A hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők
- B A vízelvonás tartósító hatása, módjai, alkalmazása
- B Csomagolóanyagok
- B Keményítőgyártás gépei

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0573-06 Sörgyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Vízkezelést végez
Szén-dioxidot lefejt
Keményítő tartalmú anyagokat tisztít
Anyagokat aprít
Válogatást, osztályozást végez
Sörárpát tisztít
Feldolgozásig tárolja az anyagot

Szikvizet készít
Cefrézést végez (sörlé előállításnál)
Vízszűrést végez
Vákuum dobszűrőt üzemeltet
Cefreszűrést végez (sörlé előállításnál)
Sörszűrést végez
Élesztő szintenyészetet készít
Élesztőt szaporít
Sörlé erjesztést végez
Szárítást végez
Árpaáztatást végez
Árpát csíráztat
Zöldmalátát aszal
Malátát csíráatlanít
Komlóforralást végez
Sörlevet ülepit
Hőcserélőt kezel
Sörpasztörözést végez
Szeparálást végez
Besűrítést végez
Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez
Tankautót tölt
Zárást végez
Jelöli a terméket
Keletkező szén-dioxidot kezel
Élesztőt szárít
Malátatörkölyt kezel

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- A Tisztító műveletek és berendezések
- B Szűrés célja, módja és fajtái
- B Szűrőberendezések
- B Élelmiszerekben előforduló mikroorganizmusok
- B Mikroorganizmusok életfolyamatai
- B Mikroorganizmusok hasznos tevékenysége
- B Mikroorganizmusok káros tevékenysége
- B Cefrekészítés módja
- B Fermentálás folyamata
- B Fermentálást befolyásoló paraméterek szerepe
- B A hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők
- B Vízfelvonás tartósító hatása, módjai, alkalmazása
- B Töltés technológiája

Szárítást végez
Lepárlást végez
Nyersszeszt finomít
Víztelen szeszt gyárt
Szeszhűtést végez
Szeparálást végez
Szeszesített összeállít
Érlelést végez
Csendes italt tölt
Tankautót tölt
Zárást végez
Jelöli a terméket
Élesztőt szárít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Nyersanyag-tárolás feltételei
- B Vízelkezelés és vízszűrés célja, módja
- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módja
- B Mosás, szár- mag- és héj eltávolítás
- B Lényerés és létsztítás célja, módjai, a műveletek alatt lejátszódó folyamatok
- B Élelmiszerekben előforduló mikroorganizmusok
- B Mikroorganizmusok életfolyamatai
- B Mikroorganizmusok hasznos tevékenysége
- B Mikroorganizmusok káros tevékenysége
- B Lepárlás célja, módja, a műveletek alatt lejátszódó folyamatok
- B Szesz- és szeszesital-gyártás gépei
- B Gyümölcscefre készítés célja, módja
- B Erjesztés alatt végbemenő változások
- B Gyümölcspálinka-gyártás gépei
- B Szeszcefre készítés célja, módja
- B Töltés technológiája
- B Csomagolóanyagok
- B Zárás célja, alkalmazása
- B Töltő- és záró-gépek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Gépelemek jelképeinek értelmezése
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Folyamatábrák olvasása, értelmezése

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Monotónia-tűrés
- Megbízhatóság
- Szaglás
- Kézügyesség
- Testi ügyesség

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés
- Körültekintés
- Elővigyázatosság
- Áttekintő képesség
- Helyzetfelismerés
- A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0575-06 Üdítőital- és ásványvízgyártás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Feldolgozásig tárolja a nyersanyagot
- Gyümölcsöt tisztít
- Magozást végez
- Cukoroldást végez
- Cukorszirupot szűr
- Szörpöt készít
- Szörpöt hígít
- Szén-dioxidot lefejt
- Hőcserélőt kezel
- Vízkezelést végez
- Vízszűrést végez
- Tankautót tölt
- Zárást végez
- Jelöli a terméket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Tisztító műveletek és berendezések
- B A nyersanyag-tárolás feltételei
- B Mosás, szár- mag- és héj eltávolítás

- B Szűrés célja, módja és fajtái
- B Szűrőberendezések
- B Hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezők
- B Üdítőital- és ásványvízgyártás gépei
- B A vízkezelés és vízsűrés célja, módja
- B A töltés technológiája
- B Csomagolóanyagok
- B A zárás célja, alkalmazása
- B Töltő- és zárógépek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Gépelemek jelképeinek értelmezése

Személyes kompetenciák:

- Ízérvékelés
- Állóképesség
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Írányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Körültekintés
- Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0567-06 Ecetgyártók kiegészítő modulja erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
- Beállítja az előírt paramétereket
- Melasz előkészítést végez
- Cukoroldást végez
- Szörpöt készít
- Szén-dioxidot lefejt
- Keményítőtartalmú anyagokat tisztít
- Kukoricát áztat
- Anyagokat aprít
- Kukoricát csíráltat
- Búzalisztból tésztát készít

Keményítő kimosást végez
Keményítőtej tisztítást végez
Keményítő cukrosítást végez
Válogatást, osztályozást végez
Gyümölcsöt tisztít
Magozást végez
Drogkivonatot készít
Drogpárlatot készít
Sörárpát tisztít
Lényerést végez
Szikvizet készít
Szörpöt hígít, szaturál
Élesztőcefrét készít
Szeszcefrét készít
Gyümölcscefrét készít
Cefrézést végez (sörlé előállításnál)
Cukorszirupot szűr
Vákuumdobszűrőt üzemeltet
Keményítőtejet víztelenít
Keményítő hidrolizátumot szűr
Italt szűr
Cefreszűrést végez (sörlé előállításnál)
Sörszűrést végez
Gyümölcspárlatot szűr
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Élesztő szintenyészetet készít
Vállalkozást indít, működtet
Élesztőt szaporít
Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat
Sörlé erjesztést végez
Irányított erjesztést végez
Szeszcefrét erjeszt
Szeszmoslékot fermentál
Szárítást végez
Lepárlást végez
Alszeszt finomít
Nyersszeszt finomít
Víztelen szeszt gyárt
Keményítőtejet víztelenít
Keményítő hidrolizátumot gyárt
Vitális glutint gyárt
Árpa áztatást végez
Árpát csíráztat
Zöldmalátát aszal

Malátát csíráltatni
Komlóforralást végez
Sörlevet ülepít
Hőcserélőt kezel
Sör pasztörözést végez
Szeszhűtést végez
Szeparálást végez
Szeszesített összeállít
Besűrítést végez
Érlelést végez
Szikvizet tölt
Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez
Élesztőt csomagol
Keményítőt csomagol
Jelöli a terméket
Keletkező szén-dioxidot kezel
Élesztőt szárít
Kukoricacsírárt kezel
Maláta törkölyt kezel
Keletkező szén-dioxidot kezel
Élesztőt szárít
Kukoricacsírárt kezel
Maláta törkölyt kezel

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Mosás, szár- mag- héjeltávolítás
- B Lényerés és létsztítás célja, módjai, a műveletek alatt lejátszódó folyamatok
- B A lepárlás célja, módja, a műveletek alatt lejátszódó folyamatok
- B Szesz és szeszesital gyártás gépei
- B Alap-, pót-, segéd-, kiegészítő-, csomagolóanyagok
- D Melléktermékek hasznosítása
- B Szakmai számítások
- B Szikvízgyártás műveletei
- B Élesztőgyártás műveletei
- B Gyümölcspálinka-gyártás műveletei
- B Keményítőgyártás műveletei
- B Sörgyártás műveletei
- B Szesz-, és szeszesital-gyártás művelete
- B Üdítőital-, és ásványvízgyártás műveletei
- B Szállítóberendezések
- B Szikvízgyártás gépei

- B Élesztőgyártás gépei
- B Gyümölcspálinka-gyártás gépei
- B Keményítőgyártás gépei
- B Sörgyártás gépei
- B Szesz- és szeszesital-gyártás gépei
- B Üdítőital-, és ásványvízgyártás gépei
- B Élelmiszerekben előforduló mikroorganizmus
- B Mikroorganizmusok életfolyamatai
- B Mikroorganizmusok hasznos tevékenysége
- B Mikroorganizmusok káros szerepe
- B Élelmiszerminőséget befolyásoló tényezők
- B Élelmiszer szabályozás
- B Minőségbiztosítási rendszerek
- B Élelmiszer előállítás működési feltételei
- B Laboratóriumi alapmérések, alapműveletek
- C Mintavétel
- C Gyártásközi vizsgálatok
- C Késztermék vizsgálatok
- C Késztermék minősítés
- C Környezeti elemek és védelmük
- C Hulladék kezelése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Gépelemek jelképeinek értelmezése
- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Kézírás
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvezetű írásképesség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 2 Egyszerű testek rajzolás, értelmezése
- 3 Egyszerű testek rajzának készítése
- 4 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 4 Folyamatábrák készítése

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Látás
- Szaglás
- Monotónia-tűrés
- Türelem

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság
Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Körültekintés
Elővigyázatosság
Áttekintő képesség
A környezet tisztántartása
Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0569-06 Szikvízgyártók kiegészítő modulja erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártóhoz

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Beállítja az előírt paramétereket
Melasz előkészítést végez
Szeszdenaturálást végez
Cukoroldást végez
Szörpöt készít
Keményítőtartalmú anyagokat tisztít
Kukoricát áztat
Anyagokat aprít
Kukoricát csíráltat
Búzálisztból tésztát készít
Keményítő kimosást végez
Keményítőtej tisztítást végez
Keményítő cukrosítást végez
Válogatást, osztályozást végez
Gyümölcsöt tisztít
Magozást végez
Drogkivonatot készít
Drogpárlatot készít
Sörárpát tisztít
Lényerést végez
Szörpöt hígít, szaturál
Ecetcefrét készít
Élesztőcefrét készít
Szeszcefrét készít

Gyümölcscefrét készít
Cefrézést végez (sörlé előállításnál)
Cukorszirupot szűr
Ecet szűrést végez
Vákuumdobszűrőt üzemeltet
Keményítőtejet víztelenít
Keményítő hidrolizátumot szűr
Italt szűr
Cefreszűrést végez (sörlé előállításnál)
Sörszűrést végez
Gyümölcspárlatot szűr
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Ecet fermentációt végez
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Élesztő szintenyészetet készít
Vállalkozást indít, működtet
Élesztőt szaporít
Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat
Sörlé erjesztést végez
Irányított erjesztést végez
Szeszcefrét erjeszt
Szeszmoslékot fermentál
Szárítást végez
Lepárlást végez
Alszeszt finomít
Nyersszeszt finomít
Víztelen szeszt gyárt
Keményítőtejet víztelenít
Keményítő hidrolizátumot gyárt
Vitalis glutint gyárt
Árpa áztatást végez
Árpát csíráztat
Zöldmalátát aszal
Malátát csíráatlanít
Komlóforralást végez
Sörlevet ülepit
Sör pasztörözést végez
Szeszhűtést végez
Szeparálást végez
Szeszesitalt összeállít
Besűrítést végez
Érlelést végez
Csendes italt tölt
Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez
Élesztőt csomagol

Tankautót tölt
Keményítőt csomagol
Zárást végez
Keletkező szén-dioxidot kezel
Élesztőt szárít
Kukoricacsírat kezel
Maláta törkölyt kezel

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alap-, pót-, segéd-, kiegészítő- és csomagolóanyagok
- D Melléktermékek hasznosítása
- B Szakmai számítások
- B Ecetgyártás műveletei
- B Élesztőgyártás műveletei
- B Gyümölcspálinka-gyártás műveletei
- B Keményítőgyártás műveletei
- B Sörgyártás műveletei
- B Szesz- és szeszesital-gyártás műveletei
- B Üdítőital- és ásványvízgyártás műveletei
- B Szállítóberendezések
- B Ecetgyártás gépei
- B Élesztőgyártás gépei
- B Gyümölcspálinka-gyártás gépei
- B Keményítőgyártás gépei
- B Sörgyártás gépei
- B Szesz- és szeszesital-gyártás gépei
- B Üdítőital- és ásványvízgyártás gépei
- B Élelmiszerekben előforduló mikroorganizmusok
- B Mikroorganizmusok életfolyamatai
- B Mikroorganizmusok hasznos tevékenysége
- B Mikroorganizmusok káros szerepe
- B Élelmiszerminőséget befolyásoló tényezők
- C Gyártásközi vizsgálatok
- C Késztermék vizsgálatok
- C Késztermék minősítés
- C Közgazdasági, kereskedelmi alapfogalmak
- C Üzleti vállalkozás
- C Gazdálkodást közvetlenül szabályozó törvények
- C Foglalkozási ártalmak és megelőzésük
- C Környezeti elemek és védelmük
- C Hulladék kezelése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Gépelemek jelképeinek értelmezése
- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Kézírás
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvezetű írásképesség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 2 Egyszerű testek rajzolás, értelmezése
- 3 Egyszerű testek rajzkészítése
- 4 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 4 Folyamatábrák készítése

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Megbízhatóság
- Látás
- Szaglás
- Monotónia-tűrés
- Türelem

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Körültekintés
- Elővigyázatosság
- Áttekintő képesség
- A környezet tisztántartása
- Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1108-06 Élesztőgyártók kiegészítő modulja erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
- Beállítja az előírt paramétereket

Szesz denaturálást végez
Cukoroldást végez
Szörpöt készít
Szén-dioxidot lefejt
Keményítőtörtalmú anyagokat tisztít
Kukoricát áztat
Anyagokat aprít
Kukoricát csíráltat
Búzálisztból tésztát készít
Keményítő kimosást végez
Keményítőtej tisztítást végez
Keményítő cukrosítást végez
Válogatást, osztályozást végez
Gyümölcsöt tisztít
Magozást végez
Drogkivonatot készít
Drogpárlatot készít
Sörárpát tisztít
Lényerést végez
Szikvizet készít
Szörpöt hígít, szaturál
Ecetcefrét készít
Szeszcefrét készít
Gyümölcscefrét készít
Cefrézést végez (sörlé előállításnál)
Cukorszirupot szűr
Ecetszűrést végez
Keményítőtejet víztelenít
Keményítő hidrolizátumot szűr
Italt szűr
Cefreszűrést végez (sörlé előállításnál)
Sörszűrést végez
Gyümölcs párlatot szűr
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Ecet fermentációt végez
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat
Sörlé erjesztést végez
Irányított erjesztést végez
Szeszcefrét erjeszt
Szeszmoslékot fermentál
Lepárlást végez
Alszeszt finomít
Nyersszeszt finomít

Víztelen szeszt gyárt
 Keményítőtejet víztelenít
 Keményítő hidrolizátumot gyárt
 Vitális glutint gyárt
 Árpaáztatást végez
 Árpát csíráztat
 Zöldmalátát aszal
 Malátát csíráltat
 Komlóforralást végez
 Sörlevet ülepít
 Sör pasztörözést végez
 Szeszhűtést végez
 Szeszesitalt összeállít
 Besűrítést végez
 Érlelést végez
 Szikvizet tölt
 Csendes italt tölt
 Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez
 Tankautót tölt
 Keményítőt csomagol
 Zárást végez
 Kukoricacsírárt kezel
 Maláta törkölyt kezel

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Aprítás célja, módjai, alkalmazása
- B Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai
- B Mosás, szár- mag- és héjeltávolítás
- B Lényerés és létsztítás célja, módjai, a műveletek alatt lejátszódó folyamatok
- B A lepárlás célja, módja, a műveletek alatt lejátszódó folyamatok
- B Szesz- és szeszesital gyártás gépei
- B Alap-, pót-, segéd-, kiegészítő-, csomagolóanyagok
- D Melléktermékek hasznosítása
- B Szakmai számítások
- B Szikvízgyártás műveletei
- B Gyümölcspálinka-gyártás műveletei
- B Keményítőgyártás műveletei
- B Sörgyártás műveletei
- B Szesz- és szeszesital-gyártás műveletei
- B Űdítőital- és ásványvízgyártás műveletei
- B Szállítóberendezések
- B Szikvízgyártás gépei
- B Gyümölcspálinka-gyártás gépei

- B Keményítőgyártás gépei
- B Sörgyártás gépei
- B Szesz- és szeszesital-gyártás gépei
- B Üdítőital- és ásványvízgyártás gépei
- B Élelmiszerekben előforduló mikroorganizmusok
- B Mikroorganizmusok életfolyamatai
- B Mikroorganizmusok hasznos tevékenysége
- B Mikroorganizmusok káros szerepe
- B Élelmiszerminőséget befolyásoló tényezők
- B Élelmiszer-szabályozás
- B Minőségbiztosítási rendszerek
- B Élelmiszer-előállítás működési feltételei
- B Laboratóriumi alapmérések, alpműveletek
- C Mintavétel
- C Gyártásközi vizsgálatok
- C Késztermék-vizsgálatok
- C Késztermék-minősítés
- C Környezeti elemek és védelmük
- C Hulladék kezelése
- B Ecetgyártás műveletei
- B Ecetgyártás gépei

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Gépelemek jelképeinek értelmezése
- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Kézírás
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvezetű írásképesség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 2 Egyszerű testek rajzolás, értelmezése
- 3 Egyszerű testek rajzkészítése
- 4 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 4 Folyamatábrák készítése

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Látás
- Szaglás
- Monotónia-tűrés
- Türelem

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Körültekintés

Elővigyázatosság

Áttekintő képesség

A környezet tisztántartása

Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1109-06 Gyümölcspálinka gyártók kiegészítő modulja erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz

Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz

Gyártásközi vizsgálatokat végez

Készterméket ellenőriz és/vagy minősít

Beállítja az előírt paramétereket

Melasz előkészítést végez

Szesz-denaturálást végez

Szörpöt készít

Szén-dioxidot lefejt

Keményítőtartalmú anyagokat tisztít

Kukoricát áztat

Kukoricát csíráltat

Keményítő kimosást végez

Keményítőtej tisztítást végez

Keményítő cukrosítást végez

Drogkivonatot készít

Drogpárlatot készít

Ecetcefrét készít

Élesztőcefrét készít

Szeszcefrét készít

Ecet-szűrést végez

Vákuumdobszűrőt üzemeltet

Keményítőtejet víztelenít

Keményítő hidrolizátumot szűr

Italt szűr

Cefreszűrést végez (sörlé előállításnál)

Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál

Ecet fermentációt végez

Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat
Sörlé erjesztést végez
Szeszcefrét erjeszt
Szeszmoslékot fermentál
Szárítást végez
Nyersszeszt finomít
Víztelen szeszt gyárt
Keményítőtejet víztelenít
Keményítő hidrolizátumot gyárt
Vítális glutint gyárt
Árpa-áztatást végez
Árpát csíráztat
Zöldmalátát aszal
Malátát csíráltat
Komlóforralást végez
Sörlevet ülepít
Hőcserélőt kezel
Sör pasztörözést végez
Szeparálást végez
Szeszesitalt összeállít
Besűritést végez
Szikvizet tölt
Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez
Élesztőt csomagol
Keményítőt csomagol
Élesztőt szárít
Kukoricacsírárt kezel
Maláta törkölyt kezel

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alap-, pót-, segéd-, kiegészítő- és csomagolóanyagok
- D Melléktermékek hasznosítása
- B Szakmai számítások
- B Szikvízgyártás műveletei
- B Ecetgyártás műveletei
- B Élesztőgyártás műveletei
- B Keményítőgyártás műveletei
- B Sörgyártás műveletei
- B Szesz- és szeszesital-gyártás művelete
- B Űdítőital- és ásványvízgyártás műveletei
- B Szállítóberendezések

- B Szikvízgyártás gépei
- B Ecetgyártás gépei
- B Élesztőgyártás gépei
- B Keményítőgyártás gépei
- B Sörgyártás gépei
- B Szesz- és szeszesital-gyártás gépei
- B Üdítőital- és ásványvízgyártás gépei
- B Élelmiszerekben előforduló mikroorganizmusok
- B Mikroorganizmusok életfolyamatai
- B Mikroorganizmusok hasznos tevékenysége
- B Mikroorganizmusok káros szerepe
- B Élelmiszerminőséget befolyásoló tényezők
- B Élelmiszer-szabályozás
- C Minőségbiztosítási rendszerek
- C Élelmiszer-előállítás működési feltételei
- C Gyártásközi vizsgálatok
- C Késztermék vizsgálatok
- C Késztermék minősítés
- C Közgazdasági, kereskedelmi alapfogalmak
- C Biztonságos munka feltételei
- C Balesetmegelőzés
- C Foglalkozási ártalmak és megelőzésük
- C Környezeti elemek és védelmük

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Gépelemek jelképeinek értelmezése
- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Kézírás
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédkészség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 2 Egyszerű testek rajzolvasása, értelmezése
- 3 Egyszerű testek rajzának készítése
- 4 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 4 Folyamatábrák készítése

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Szaglás
- Monotónia-tűrés

Türelem

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Körültekintés

Elővigyázatosság

Áttekintő képesség

A környezet tisztán tartása

Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1110-06 Keményítő gyártók kiegészítő modulja erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Beállítja az előírt paramétereket
Melasz előkészítést végez
Szesz denaturálást végez
Cukoroldást végez
Szörpöt készít
Szén-dioxidot lefejt
Gyümölcsöt tisztít
Magozást végez
Drogkivonatot készít
Drogpárlatot készít
Sörárpát tisztít
Lényerést végez
Szikvizet készít
Szörpöt hígít, szaturál
Ecetcefrét készít
Élesztőcefrét készít
Szeszcefrét készít
Gyümölcscefrét készít
Cefrézést végez (sörlé előállításnál)
Cukorszirupot szűr
Ecetszűrést végez
Italt szűr
Cefreszűrést végez (sörlé előállításnál)

Sörszűrést végez
 Gyümölcspárlatot szűr
 Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
 Ecet fermentációt végez
 Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
 Élesztő szintenyészetet készít
 Vállalkozást indít, működtet
 Élesztőt szaporít
 Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat
 Sörlé erjesztést végez
 Irányított erjesztést végez
 Szeszcefrét erjeszt
 Szeszmoslékot fermentál
 Szárítást végez
 Lepárlást végez
 Alszeszt finomít
 Nyersszeszt finomít
 Víztelen szeszt gyárt
 Árpa áztatást végez
 Árpát csíráztat
 Zöldmalátát aszal
 Malátát csíráatlanít
 Komlóforralást végez
 Sörlevet ülepít
 Sör pasztörözést végez
 Szeszhűtést végez
 Szeszesített összeállít
 Érlelést végez
 Szikvizet tölt
 Csendes italt tölt
 Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez
 Élesztőt csomagol
 Tankautót tölt
 Zárást végez
 Keletkező szén-dioxidot kezel
 Élesztőt szárít
 Maláta törkölyt kezel

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alap-, pót-, segéd-, kiegészítő- és csomagolóanyagok
- D Melléktermékek hasznosítása
- B Szakmai számítások
- B Szikvízgyártás műveletei

- B Ecetgyártás műveletei
- B Élesztőgyártás műveletei
- B Gyümölcspálinka-gyártás műveletei
- B Sörgyártás műveletei
- B Szesz- és szeszesital-gyártás műveletei
- B Üdítőital- és ásványvízgyártás műveletei
- B Szállítóberendezések
- B Szikvízgyártás gépei
- B Ecetgyártás gépei
- B Élesztőgyártás gépei
- B Gyümölcspálinka-gyártás gépei
- B Sörgyártás gépei
- B Szesz- és szeszesital-gyártás gépei
- B Üdítőital- és ásványvízgyártás gépei
- B Élelmiszerekben előforduló mikroorganizmusok
- B Mikroorganizmusok életfolyamatai
- B Mikroorganizmusok hasznos tevékenysége
- B Mikroorganizmusok káros szerepe
- B Élelmiszerminőséget befolyásoló tényezők
- B Élelmiszerszabályozás
- B Minőségbiztosítási rendszerek
- B Élelmiszer előállítás működési feltételei
- C Laboratóriumi alapmérések, alpműveletek
- C Mintavétel
- C Alap-, pót-, segéd-, kiegészítő- és csomagolóanyagok vizsgálata
- C Gyártásközi vizsgálatok
- C Késztermék vizsgálatok
- C Késztermék minősítés
- C Közgazdasági, kereskedelmi alapfogalmak
- C Üzleti vállalkozás
- C Gazdálkodást közvetlenül szabályozó törvények
- C Szervezési alapismeretek
- C Jövedéki alapismeretek
- C Biztonságos munka feltételei
- C Baleset-megelőzés
- C Foglalkozási ártalmak és megelőzésük
- C Környezeti elemek és védelmük

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Gépelemek jelképeinek értelmezése
- 1 Elemi szintű számítógép használat
- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Kézírás
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

- 3 Köznyelvi beszédkésztség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvezetű íráskésztség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédkésztség
- 2 Egyszerű testek rajzolásása, értelmezése
- 2 Egyszerű testek rajzának készítése
- 4 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 4 Folyamatábrák készítése

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
Szaglás
Monotónia-tűrés
Türelem

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság
Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Körültekintés
Elővigyázatosság
Áttekintő képesség
A környezet tisztántartása
Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1111-06 Sörgyártók kiegészítő modulja erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Beállítja az előírt paramétereket
Melasz előkészítést végez
Szesz denaturálást végez
Cukoroldást végez
Szörpöt készít
Kukoricát áztat
Kukoricát csíráltat
Búzálisztból tésztát készít
Keményítő kimosást végez

Keményítő cukrosítást végez
Gyümölcsöt tisztít
Magozást végez
Drogkivonatot készít
Drogpárlatot készít
Lényerést végez
Szörpöt hígít, szaturál
Ecetcefrét készít
Élesztőcefrét készít
Szeszcefrét készít
Gyümölcscefrét készít
Cukorszirupot szűr
Ecet szűrést végez
Keményítőtejet víztelenít
Keményítő hidrolizátumot szűr
Italt szűr
Gyümölcspárlatot szűr
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Ecet fermentációt végez
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat
Irányított erjesztést végez
Szeszcefrét erjeszt
Szeszmoslékot fermentál
Lepárlást végez
Alszeszt finomít
Nyersszeszt finomít
Víztelen szeszt gyárt
Keményítőtejet víztelenít
Keményítő hidrolizátumot gyárt
Vitalis glutint gyárt
Szeszhűtést végez
Szeszesitalt összeállít
Érlelést végez
Szikvizet tölt
Csendes italt tölt
Keményítőt csomagol
Kukoricacsírát kezel

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alap-, pót-, segéd-, kiegészítő- és csomagolóanyagok
- D Melléktermékek hasznosítása
- B Szakmai számítások

- B Szikvízgyártás műveletei
- B Ecetgyártás műveletei
- B Élesztőgyártás műveletei
- B Gyümölcspálinka-gyártás műveletei
- B Keményítőgyártás műveletei
- B Szesz- és szeszesital-gyártás művelete
- B Üdítőital- és ásványvízgyártás műveletei
- B Szállítóberendezések
- B Szikvízgyártás gépei
- B Ecetgyártás gépei
- B Élesztőgyártás gépei
- B Gyümölcspálinka-gyártás gépei
- B Keményítőgyártás gépei
- B Szesz- és szeszesital-gyártás gépei
- B Üdítőital- és ásványvízgyártás gépei
- B Élelmiszerekben előforduló mikroorganizmusok
- B Mikroorganizmusok életfolyamatai
- B Mikroorganizmusok hasznos tevékenysége
- B Mikroorganizmusok káros szerepe
- B Élelmiszerminőséget befolyásoló tényezők
- C Laboratóriumi alapmérések, alpműveletek
- C Mintavétel
- C Alap-, pót-, segéd-, kiegészítő- és csomagolóanyagok vizsgálata
- C Gyártásközi vizsgálatok
- C Késztermék vizsgálatok
- C Késztermék minősítés
- C Jövedéki alapismeretek
- C Biztonságos munka feltételei
- C Baleset-megelőzés
- C Környezeti elemek és védelmük
- C Hulladék kezelése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Gépelemek jelképeinek értelmezése
- 1 Elemi szintű számítógép használat
- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Kézírás
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédkészség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 2 Egyszerű testek rajzolás, értelmezése

- 3 Egyszerű testek rajzkészítése
- 4 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 4 Folyamatábrák készítése

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Szaglás
- Monotónia-tűrés
- Türelem

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Körültekintés
- Elővigyázatosság
- Áttekintő képesség
- A környezet tisztántartása
- Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1112-06 Szesz- és szeszesital gyártók kiegészítő modulja erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
- Beállítja az előírt paramétereket
- Melasz előkészítést végez
- Szesz denaturálást végez
- Szörpöt készít
- Szén-dioxidot lefejt
- Kukoricát áztat
- Kukoricát csíráltat
- Búzálisztból tésztát készít
- Keményítő kimosást végez
- Keményítőtej tisztítást végez
- Keményítő cukrosítást végez
- Sörárpát tisztít
- Szikvizet készít
- Szörpöt hígít, szaturál
- Ecetcefrét készít

Élesztőcefrét készít
Gyümölcscefrét készít
Cefrézést végez (sörlé előállításnál)
Cukorszirupot szűr
Ecetszűrést végez
Vákuumdobszűrőt üzemeltet
Keményítőtejet víztelenít
Keményítő hidrolizátumot szűr
Cefreszűrést végez (sörlé előállításnál)
Sörszűrést végez
Gyümölcspárlatot szűr
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Ecet fermentációt végez
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat
Sörlé erjesztést végez
Irányított erjesztést végez
Szárítást végez
Alszeszt finomít
Keményítőtejet víztelenít
Keményítő hidrolizátumot gyárt
Vítális glutint gyárt
Árpa áztatást végez
Árpát csíráztat
Zöldmalátát aszal
Malátát csíráltat
Komlóforralást végez
Sörlevet ülepit
Sör pasztörözést végez
Besűrítést végez
Szikvizet tölt
Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez
Élesztőt csomagol
Keményítőt csomagol
Kukoricacsírárt kezel
Maláta törkölyt kezel

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alap-, pót-, segéd-, kiegészítő- és csomagolóanyagok
- D Melléktermékek hasznosítása
- B Szakmai számítások
- B Szikvízgyártás műveletei

- B Ecetgyártás műveletei
- B Élesztőgyártás műveletei
- B Gyümölcspálinka-gyártás műveletei
- B Keményítőgyártás műveletei
- B Sörgyártás műveletei
- B Üdítőital- és ásványvízgyártás műveletei
- B Szállítóberendezések
- B Szikvízgyártás gépei
- B Ecetgyártás gépei
- B Élesztőgyártás gépei
- B Gyümölcspálinka-gyártás gépei
- B Keményítőgyártás gépei
- B Sörgyártás gépei
- B Üdítőital- és ásványvízgyártás gépei
- B Élelmiszerekben előforduló mikroorganizmusok
- B Mikroorganizmusok életfolyamatai
- B Mikroorganizmusok hasznos tevékenysége
- B Mikroorganizmusok káros szerepe
- B Élelmiszerminőséget befolyásoló tényezők
- B Élelmiszer szabályozás
- C Laboratóriumi alapmérések, alpműveletek
- C Mintavétel
- C Alap-, pót-, segéd-,kiegészítő-, csomagolóanyagok vizsgálata
- C Gyártásközi vizsgálatok
- C Késztermék vizsgálatok
- C Késztermék minősítés
- C Közgazdasági, kereskedelmi alapfogalmak
- C Jövedéki alapismeretek
- C Biztonságos munka feltételei
- C Foglalkozási ártalmak és megelőzésük
- C Környezeti elemek és védelmük
- C Hulladék kezelése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Gépelemek jelképeinek értelmezése
- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Kézírás
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédkészség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédkészség

- 2 Egyszerű testek rajzolvasása, értelmezése
- 2 Egyszerű testek rajzának készítése
- 4 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 4 Folyamatábrák készítése

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Látás
- Szaglás
- Monotónia-tűrés
- Türelmesség

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Körültekintés
- Elővigyázatosság
- Áttekintő képesség
- A környezet tisztántartása
- Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1113-06 Üdítő-, ásványvízgyártók kiegészítő modulja erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Előírásoknak megfelelően mintát vesz
- Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
- Beállítja az előírt paramétereket
- Melasz előkészítést végez
- Szesz denaturálást végez
- Keményítőtartalmú anyagokat tisztít
- Kukoricát áztat
- Anyagokat aprít
- Kukoricát csíráztat
- Búzalisztból tésztát készít
- Keményítő kimosást végez
- Keményítőtej tisztítást végez
- Keményítő cukrosítást végez
- Válogatást, osztályozást végez
- Drogkivonatot készít

Drogpárlatot készít
Sörárpát tisztít
Lényerést végez
Szikvizet készít
Ecetcefrét készít
Élesztőcefrét készít
Szeszcefrét készít
Gyümölcscefrét készít
Cefrézést végez (sörlé előállításnál)
Ecetszűrést végez
Vákuumdobszűrőt üzemeltet
Keményítőtejet víztelenít
Keményítő hidrolizátumot szűr
Italt szűr
Cefreszűrést végez (sörlé előállításnál)
Sörszűrést végez
Gyümölcspárlatot szűr
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Ecet fermentációt végez
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Élesztő szintenyészetet készít
Vállalkozást indít, működtet
Élesztőt szaporít
Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat
Sörlé erjesztést végez
Irányított erjesztést végez
Szeszcefrét erjeszt
Szeszmoslékot fermentál
Szárítást végez
Lepárlást végez
Alszeszt finomít
Nyersszeszt finomít
Víztelen szeszt gyárt
Keményítőtejet víztelenít
Keményítő hidrolizátumot gyárt
Vitalis glutint gyárt
Árpaáztatást végez
Árpát csíráztat
Zöldmalátát aszal
Komlóforralást végez
Sörlevet ülepít
Sör pasztőrözést végez
Szeszhűtést végez
Szeparálást végez
Malátát csíráatlanít

Szeszesített összeállít
Besűrítést végez
Érlelést végez
Szikvizet tölt
Csendes italt tölt
Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez
Élesztőt csomagol
Keményítőt csomagol
Keletkező szén-dioxidot kezel
Élesztőt szárít
Kukoricacsírárt kezel
Maláta törkölyt kezel

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Alap-, pót-, segéd-, kiegészítő- és csomagolóanyagok
- D Melléktermékek hasznosítása
- B Szakmai számítások
- B Szikvízgyártás műveletei
- B Ecetgyártás műveletei
- B Élesztőgyártás műveletei
- B Gyümölcspálinka-gyártás műveletei
- B Keményítőgyártás műveletei
- B Sörgyártás műveletei
- B Szesz- és szeszesital-gyártás művelete
- B Szállítóberendezések
- B Szikvízgyártás gépei
- B Ecetgyártás gépei
- B Élesztőgyártás gépei
- B Gyümölcspálinka-gyártás gépei
- B Keményítőgyártás gépei
- B Sörgyártás gépei
- B Szesz- és szeszesital-gyártás gépei
- B Élelmiszerekben előforduló mikroorganizmusok
- B Mikroorganizmusok életfolyamatai
- B Mikroorganizmusok hasznos tevékenysége
- B Mikroorganizmusok káros szerepe
- B Élelmiszerminőséget befolyásoló tényezők
- C Gyártásközi vizsgálatok
- C Késztermék vizsgálatok
- C Késztermék minősítés
- C Hulladék kezelése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Gépelemek jelképeinek értelmezése
- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 3 Kézírás
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvezetű írásképesség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 2 Egyszerű testek rajzolás, értelmezése
- 3 Egyszerű testek rajzának készítése
- 4 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 4 Folyamatábrák készítése

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Látás
- Szaglás
- Monotónia-tűrés
- Türelmesség

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Körültekintés
- Elővigyázatosság
- Áttekintő képesség
- A környezet tisztántartása
- Módszeres munkavégzés

A 33 541 02 0000 00 00 azonosító számú, Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
0518-06	Erjedés- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás
0562-06	Erjedés- és boripari nyersanyag-feldolgozás
0563-06	Erjedési gyártáselőkészítés
0564-06	Cefrekészítés, szűrés, fermentálás
0565-06	Erjedéssel termékgyártás

A 33 541 02 0100 21 01 azonosító számú, Ecetgyártó megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0566-06	Ecetgyártás

A 33 541 02 0100 31 01 azonosító számú, Élesztőgyártó megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0570-06	Élesztőgyártás

A 33 541 02 0100 31 02 azonosító számú, Gyümölcspálinka-gyártó megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0571-06	Gyümölcspálinka készítés

A 33 541 02 0100 31 03 azonosító számú, Keményítőgyártó megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0572-06	Keményítőgyártás

A 33 541 02 0100 31 04 azonosító számú, Sörgyártó megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0573-06	Sörgyártás

A 33 541 02 0100 33 01 azonosító számú, Szesz- és szeszesitalgyártó megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0574-06	Szesz- és szeszesitalgyártás

A 33 541 02 0100 31 05 azonosító számú, Szikvízgyártó megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0568-06	Szikvízgyártás

A 33 541 02 0100 31 06 azonosító számú, Üdítőital- és ásványvízgyártó megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0575-06	Üdítőital- és ásványvízgyártás

V. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, a tisztítás, a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Technológiai/termelési számítások elvégzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 25%
- 2. feladat 75%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat elvégzése megadott anyagokból és módszerekkel, a mérési adatok dokumentálása, összesítő jelentés elkészítése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gazdálkodási, vállalkozási, kereskedelmi és marketing alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 75%
- 2. feladat 25%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0518-06 Erjedés- és tartósítóipari nyersanyag-feldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Nyersanyagok tisztítása, dúsítása, vízelvonás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 100%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0562-06 Erjedés- és boripari nyersanyag-feldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Hőtani műveletek (hőcsere, besűrítés) módjai. Csomagolóanyagokkal szembeni követelmények. Megadott ital töltési módjának meghatározása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0563-06 Erjedési gyártáselőkészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Adott nyers-, pót-, segéd-, és kiegészítő anyagokhoz, a megfelelő előkészítő műveletek megválasztása.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0564-06 Cefrekészítés, szűrés, fermentálás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Cefrekészítés, szűrés, fermentálás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0565-06 Erjedéses termékgyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Erjedésipari gyártástechnológiák és hozzá kapcsolódó higiéniai szabályok betartása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Adott termékgyártás végrehajtása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 30%
- 2. feladat 70%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0566-06 Ecetgyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Ecet előállítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Erjedésipari nyersanyagtárolás feltételeinek ismertetése. Vízelékezés módjainak leírása. Csomagolóanyagokkal szemben támasztott követelmények ismertetése. Töltési technológiák jellemzői, valamint töltő és zárógépek működésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 70%
- 2. feladat 30%

10. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0568-06 Szikvízgyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Szikvízkészítés műveleteinek elvégzése, ellenőrzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 100%

11. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0570-06 Élesztőgyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Élesztő szaporítás bemutatása. Ellenőrzések végzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati
Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

12. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0571-06 Gyümölcspálinka készítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gyümölcsök előkészítő műveleteinek ismertetése. Élesztő anyagcsere folyamatainak leírása. Szesz lepárlás elméletének ismertetése. Szeszhűtők kialakítási lehetőségei. Szeszesitalok érlelésénél végbemenő folyamatok leírása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Adott cefréből gyümölcspálinka előállítása. Ellenőrzések elvégzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 30%

2. feladat 70%

13. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0572-06 Keményítőgyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Különböző keményítőtartalmú alapanyagok előkészítése, keményítő kinyerése.
Keményítő vizsgálatának elvégzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

14. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0573-06 Sörgyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Maláta- és sörgyártás anyagainak és műveleteinek ismertetése. Maláta- és sörgyártás gépi berendezéseinek ismertetése. Melléktermékek kezelésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Sörgyártás műveleteinek elvégzése. Ellenőrzések elvégzése. Dokumentáció vezetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 30%

2. feladat 70%

15. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0574-06 Szesz- és szeszesitalgyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Szesz- és szeszesitalgyártás anyagainak ismertetése. Szeszgyártás műveleteinek ismertetése. Szeszesitalgyártás műveleteinek ismertetése. Szesz- és szeszesitalgyártás gépeinek jellemzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Szeszesital gyártása. Ellenőrzések végzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 30%

2. feladat 70%

16. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0575-06 Üdítőital- és ásványvízgyártás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Vízkezelési eljárások bemutatása. Szörpkészítés. Szaturálás műveletének bemutatása különböző rendszereken

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 30%

2. feladat 70%

17. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0567-06 Ecetgyártók kiegészítő modulja erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gyártástechnológiai műveletek alkalmazása (előkészítő műveletek, szűrés, lepárlás, ülepítés, szeparálás, pasztórozás, besűrítés)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 30%

2. feladat 70%

18. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0569-06 Szikvízgyártók kiegészítő modulja erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártóhoz

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Erjedésiipari termékgyártás műveleteinek alkalmazása (előkészítő műveletek, szűrés, cefrekészítés, fermentálás, lepárlás, pasztörözés, besűrités)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 30%

2. feladat 70%

19. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1108-06 Élesztőgyártók kiegészítő modulja erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Erjedésiipari termékgyártás műveleteinek alkalmazása (előkészítő műveletek, szűrés, cefrekészítés, fermentálás, lepárlás, pasztörözés, besűrités)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 30%

2. feladat 70%

20. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1109-06 Gyümölcspálinka gyártók kiegészítő modulja erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Ecet-, élesztő-, keményítő-, sör és üdítőital-gyártás főbb műveleteinek alkalmazása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 30%

2. feladat 70%

21. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1110-06 Keményítő gyártók kiegészítő modulja erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Cefrekészítés, fermentálás, lepárlás, folyadékkiszterelés elvégzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 30%

2. feladat 70%

22. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1111-06 Sörgyártók kiegészítő modulja erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Ecet-, élesztő-, keményítő-, sör és üdítőital-gyártás főbb műveleteinek alkalmazása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 30%
- 2. feladat 70%

23. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1112-06 Szesz- és szeszesital gyártók kiegészítő modulja erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Ecet-, élesztő-, keményítő-, sör és üdítőital-gyártás főbb műveleteinek alkalmazása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 30%
- 2. feladat 70%

24. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1113-06 Üdítő-, ásványvízgyártók kiegészítő modulja erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Késztermékek ellenőrzése, minősítése, értékesítése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Erjedésipari termékgyártás műveleteinek alkalmazása (előkészítő műveletek, szűrés, cefrekészítés, fermentálás, lepárlás, pasztőrözés, besűrités)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 30%
- 2. feladat 70%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 33 541 02 0000 00 00 azonosító számú, Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 5
3. vizsgarész: 5
4. vizsgarész: 15
5. vizsgarész: 15
6. vizsgarész: 15
7. vizsgarész: 15
8. vizsgarész: 20

A 33 541 02 0100 21 01 azonosító számú, Ecetgyártó megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 5
9. vizsgarész: 85

A 33 541 02 0100 31 01 azonosító számú, Élesztőgyártó megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 5
11. vizsgarész: 85

A 33 541 02 0100 31 02 azonosító számú, Gyümölcspálinka-gyártó megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 5
12. vizsgarész: 85

A 33 541 02 0100 31 03 azonosító számú, Keményítőgyártó megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 5
13. vizsgarész: 85

A 33 541 02 0100 31 04 azonosító számú, Sörgyártó megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 5
14. vizsgarész: 85

A 33 541 02 0100 33 01 azonosító számú, Szesz- és szeszesitalgyártó megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 5
- 15. vizsgarész: 85

A 33 541 02 0100 31 05 azonosító számú, Szikvízgyártó megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 5
- 10. vizsgarész: 85

A 33 541 02 0100 31 06 azonosító számú, Üdítőital- és ásványvízgyártó megnevezésű rész-szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 5
- 16. vizsgarész: 85

A 33 541 02 0000 00 00 azonosító számú, Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 02 0100 21 01 azonosító számú, Ecetgyártó megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

- 17. vizsgarész: 100

A 33 541 02 0000 00 00 azonosító számú, Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 02 0100 31 01 azonosító számú, Élesztőgyártó megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

- 19. vizsgarész: 100

A 33 541 02 0000 00 00 azonosító számú, Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 02 0100 31 02 azonosító számú, Gyümölcspálinka-gyártó megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

- 20. vizsgarész: 100

A 33 541 02 0000 00 00 azonosító számú, Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 02 0100 31 03 azonosító számú, Keményítőgyártó megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

- 21. vizsgarész: 100

A 33 541 02 0000 00 00 azonosító számú, Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 02 0100 31 04 azonosító számú, Sörgyártó megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

22. vizsgarész: 100

A 33 541 02 0000 00 00 azonosító számú, Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 02 0100 33 01 azonosító számú, Szesz- és szeszesitalgyártó megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

23. vizsgarész: 100

A 33 541 02 0000 00 00 azonosító számú, Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 02 0100 31 05 azonosító számú, Szikvízgyártó megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

18. vizsgarész: 100

A 33 541 02 0000 00 00 azonosító számú, Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 541 02 0100 31 06 azonosító számú, Üdítőital- és ásványvízgyártó megnevezésű rész-szakképesítéssel rendelkezik

24. vizsgarész: 100

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei:

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése
Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri. Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani.

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai:

-

VI.
ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	Ecetgyártó	Élesztőgyártó	Gyümölcspálinka-gyártó	Keményítőgyártó	Sörgyártó	Szesz- és szeszestitalgyártó	Szikkvízgyártó	Üdítőital- és ásványvízgyártó
Vízkezelő berendezések	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Szivattyúk	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tartályok	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Szűrők	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Töltőgépek	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Zárógépek	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Címkézőgépek	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Csomagológépek	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Kéziszerszámok	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tisztítóeszközök	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Alapanyag előkészítés gépei berendezései	X	X	X	X	X	X	X		
Ecetgyártás speciális berendezései	X	X							
Élesztőgyártás speciális berendezései	X		X						
Gyümölcspálinka-gyártás speciális berendezései	X			X					
Keményítőgyártás speciális berendezései	X				X				
Sörgyártás speciális berendezései	X					X			
Szesz- és szeszestitalgyártás speciális berendezései	X						X		
Szikkvízgyártás speciális berendezései	X							X	
Üdítőital- és ásványvízgyártás speciális berendezései	X								X
Egyéni védőeszközök	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Környezetvédelmi eszközök, berendezések	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések	X	X	X	X	X	X	X	X	X

VII. EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 140 óra.