

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A Gyümölcspálinka-gyártó feladata a gyümölcspálinka-gyártás technológiájának (gyümölcs és borgazdasági alapanyagok átvétele, cefrekészítés, erjesztés, főzés, finomítás, érlelés, tárolás, töltés, palackozás) szakszerű, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett.

A részszakképesítéssel rendelkező:

- gyümölcs- és borgazdasági alapanyagokat átvenni, minősíteni
- a cukortartalmat, borok alkoholtartalmát meghatározni
- az alapanyagokat előkészíteni
- cefrészési eljárásokat végezni
- alkoholos erjedés mechanizmusát ellenőrizni, irányított erjesztést vezetni
- kierjedt cefrét tárolni, védelmét biztosítani
- lepárlási műveleteket végezni, a főző-, finomító üstöket üzemeltetni
- mérőműszereket, biztonságtechnikai berendezéseket kezelni
- érlelést végezni, ellenőrizni
- deríteni, szűrni, szeszfokot beállítani, palackozni
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a kész gyümölcspálinkákat, borpárlatokat ellenőrizni és minősíteni
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni
- gépeket, berendezéseket tisztítani, CIP rendszert üzemeltetni
- pálinkafőzde víz- és energia-gazdálkodását megszervezni
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni
- a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait, a jövedéki törvény előírásait betartani és betartatni,
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	34 541 02	Élelmiszeripari szakmunkás	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10897-12	Gyümölcspálinka-gyártás és jövedéki szabályozás
4.4.	10890-12	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1.A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10897-12	Gyümölcspálinka-gyártás és jövedéki szabályozás	gyakorlat
5.2.4.	10890-12	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	szóbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafadatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése:

Gyümölcspálinka gyártása (gyümölcs és borgazdasági alapanyagok átvétele, cefrekészítés, erjesztés, főzés, finomítás, érlelés, tárolás, töltés, palackozás) a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett.

A vizsgafeladat ismertetése:

Az évszaknak megfelelő gyümölcs felhasználásával gyümölcspálinkát készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat aránya: 60 %

B) A vizsgafeladat megnevezése:

Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok végzése, vagy a kész gyümölcspálinka, borpárlat ellenőrzése és minősítése.

A vizsgafeladat ismertetése:

Az aktuális munkafolyamattól függően:

- alapanyagok minősítése, vagy
- borok alkohol és cukortartalmának meghatározása, vagy
- pálinka, borpárlat alkoholtartalmának meghatározása, vagy
- pálinka, vagy borpárlat érzékszervi minősítése (bírálat).

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc

A vizsgafeladat aránya: 20%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Vállalkozási és jövedéki ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:

A hatályos jövedéki törvénnyel és vállalkozás indításával és működtetésével, termékértékesítéssel kapcsolatos ismeretek bemutatása.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 20 %

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A részsakképesítéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A	
6.1	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések:
6.3.	cukortartalomhoz, savtartalomhoz
6.4.	maradék-cukor meghatározáshoz,
6.5.	alkoholtartalom meghatározáshoz,
6.6.	érzékszervi minősítéshez,
6.7.	hőmérséklet, térfogat és tömeg méréséhez
6.8.	látszólagos, valóságos erjedésfok meghatározásához,
6.9.	tömeg-, térfogat- és sűrűségméréshez,
6.10.	oldatkészítéshez,
6.11.	Gyümölcspálinka gyártó eszközök, berendezések (pálinkafőző):
6.12.	gyümölcs- és borgazdasági alapanyagokat átvételéhez szükséges eszközök,
6.13.	cefréző berendezések,
6.14.	cefretárolók,
6.15.	főző- és finomító-üstök,
6.16.	mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések,
6.17.	derítők, szűrők, palackozók,
6.18.	a melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések,
6.19.	munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök.

7. EGYEBEK