

A 94. sorszámú Üdítőital-ipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részsakképesítés azonosító száma: 31 541 10
- 1.2. Részsakképesítés megnevezése: Üdítőital-ipari termékgyártó
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám 240-360

2 EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- 2.2. Szakmai előképzettség: -
- 2.3. Előírt gyakorlat:-
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30 %
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya:70 %
- 2.8. Szintvizsga: -

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A részsakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részsakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Szikvízkészítő
3.1.3.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Szódás, szódavízkészítő
3.1.4.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szikvízgyártó gép kezelője
3.1.5.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Üdítőital-gyártó gépkezelő
3.1.6.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Töltőgépkészítő
3.1.7.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Ásványvízgyártó gép kezelője

- 3.2. A részsakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az Üdítőital-ipari termékgyártó feladata a szénsavas üdítőital-, ásványvíz- és szikvízgyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai

követelmények maradéktalan betartásával.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- alap-, adalék-, ízesítő- és színezőanyagokat átvenni, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni
- termékek előállításához felhasznált vizet minősíteni (ivóvíz minőségű víz)
- szikvizet előállítani, a berendezéseket működtetni, karbantartani, szabályozni
- alapanyag ásványvizet minősíteni, tisztítani, kezelni, a berendezéseket működtetni, karbantartani, szabályozni
- szénsavas üdítőitalt előállítani (bázisszörpöt felhasználni, cukoroldást, keverést végezni)
- palackokat töltésre előkészíteni, nyomáspróbát végezni
- palackozni, címkézni, gyűjtőcsomagolást (egységrakomány készítése), tárolást, szállítást megoldani
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani
- termékgyártás víz- és energia-gazdálkodását megszervezni
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait 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.	10901-12	Üdítőital-, ásványvíz- és szikvízgyártás
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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10901-12	Üdítőital-, ásványvíz- és szikvízgyártás	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 vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése:

Szénsavas üdítőital- és az ásványvízgyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A vizsgafeladat ismertetése:

A készítendő üdítőital minőségéhez megfelelő alap-, adalék-, ízesítő- és színezőanyagok felhasználásával elkészíti a terméket, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket, minősíti a készterméket. Az ásványvizes palackokat töltésre előkészíti, nyomáspróbát végez, palackoz, címkéz, gyűjtőcsomagolást (egységpakományt) készít.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat aránya: 60%

B) A vizsgafeladat megnevezése:

A szikvízgyártás műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával

A vizsgafeladat ismertetése:

A palackok, ballonok ellenőrzése után elvégzi a szikvíz gyártását (szaturálás), töltését, előkészíti szállításra a készterméket.

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:

Élelmiszeripari vállalkozások alapjai

A vizsgafeladat ismertetése:

A 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.	tömeg-, térfogat- és sűrűségméréshez,
6.4.	vízminőség vizsgálatához,
6.5.	oldatkészítéshez,
6.6.	pH méréshez,
6.7.	CO ₂ meghatározáshoz,
6.8.	hőmérők, nyomásmérők,
6.9.	érezkszervi minősítéshez,
6.10.	Ásványvíz gyártáshoz (ásványvíz-üzem):
6.11.	víz kivétel gépei,
6.12.	tisztítóberendezések,
6.13.	tárolótartályok,
6.14.	vízkezelő berendezések,
6.15.	töltő-, zárógépek, -eszközök.
6.16.	Szikvízgyártáshoz (szikvízgyártó egység):
6.17.	vízkezelő berendezés,
6.18.	napi (kiegyenlítő tartály),
6.19.	hűtőberendezések,
6.20.	szikvízgyártó (szaturáló).
6.21.	Szénsavas üdítőital-gyártáshoz (üdítőital-gyártó üzem):
6.22.	üdítőital-készítő gépek.
6.23.	Univerzális eszközök, gépek, berendezések:
6.24.	különféle palackmosógépek, eszközök,
6.25.	mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések,
6.26.	a melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések.
6.27.	munka-, tűz-, környezetvédelmi berendezések, eszközök

7. EGYEBEK

A szikvízgyártó munkakör betöltéséhez, foglalkozás gyakorlásához szükségesek a külön jogszabályban meghatározott feltételek.