



		szikvízkészítő	
3.1.8.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörfokoló
3.1.9.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörfőző
3.1.10.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörgyártó
3.1.11.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Söripari csapoló
3.1.12.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Söripari munkás
3.1.13.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Söripariélesztő-kezelő
3.1.14.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Szikvízkészítő
3.1.15.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Szódás, szódavízkészítő
3.1.16.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Elsődleges tejkezelő
3.1.17.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Fehérsajtkészítő
3.1.18.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Friss és tartós tejtermékek gyártója
3.1.19.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Gomolyaalapanyag-készítő
3.1.20.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Kefír-, joghurtkészítő
3.1.21.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Keményajt-készítő
3.1.22.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Lágyajt-kezelő
3.1.23.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Ömlesztetsajt-főző
3.1.24.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajt- és vajkészítő
3.1.25.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtdaráló
3.1.26.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtérlelő
3.1.27.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtkészítő
3.1.28.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtkezelő
3.1.29.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtpréselő
3.1.30.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tej-, tejszínpasztőröző és -steriliző
3.1.31.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejcsomagoló
3.1.32.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejfejtő
3.1.33.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejfeldolgozó
3.1.34.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejfől- és túrókészítő
3.1.35.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejleszívató, -felöntő
3.1.36.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejporkészítő
3.1.37.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejtermék előkészítő
3.1.38.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejtermékgyártó
3.1.39.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Üzemi tejátvevő
3.1.40.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Vajkészítő
3.1.41.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Vajleszedő
3.1.42.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Vajmester
3.1.43.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Gyümölcsfeldolgozó
3.1.44.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Káposztasavanyító
3.1.45.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Savanyító
3.1.46.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Zöldség szárító
3.1.47.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Zöldség tartósító
3.1.48.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Zöldségfeldolgozó

3.1.49.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Cefrésző
3.1.50.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Italgyártó gép kezelője
3.1.51.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szeszdesztilláló
3.1.52.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szeszerjesztő
3.1.53.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Töltőgépező
3.1.54.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Söripari gépező
3.1.55.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szikvízgyártó gép kezelője
3.1.56.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Üdítőital-gyártó gépező
3.1.57.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Ásványvízgyártó gép kezelője
3.1.58.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Sajtdaraboló
3.1.59.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Tejipari gép kezelője
3.1.60.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Autoklávkezelő, konzerválás
3.1.61.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Gyümölcslékészítő
3.1.62.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Konzervipari nyersanyagfeldolgozó
3.1.63.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Konzervpasztörizáló
3.1.64.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpfőző
3.1.65.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpkészítő
3.1.66.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpmester

### 3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az Élelmiszeripari szakmunkás feladata a gyümölcspálinka-gyártás, sörgyártás technológiájának szakszerű, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett. A tejtermékgyártás, sajt készítés és a zöldség-gyümölcsfeldolgozás (tartósítás) műveleteinek szakszerű, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartása mellett.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- ? alap és segédanyagokat átvenni, fizikai, kémiai, érzékszervi ellenőrzését végezni, minősíteni
- ? alapanyagokat a gyártáshoz előkészíteni,
- ? gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat végezni, 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

A szakképesítéssel rendelkező képes a gyümölcspálinka készítés terén:

- ? gyümölcs- és borgazdasági alapanyagokat átvenni, minősíteni
- ? alapanyagokat előkészíteni
- ? cefrészési eljárásokat elvégezni
- ? erjesztést vezetni
- ? kierjedt cefrét tárolni, védelmét biztosítani, és a maradékcukrot meghatározni
- ? lepárlási műveleteket végezni, a főző- és finomító-üstöket üzemeltetni
- ? mérőműszereket, biztonságtechnikai berendezéseket kezelni
- ? érlelést irányítani, ellenőrizni
- ? deríteni, szűrni, szeszfokot beállítani, palackozni

A szakképesítéssel rendelkező képes a sajt készítés terén:

- ? alapanyagokat átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni
- ? különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalék- és ízesítő anyagokat alkalmazni
- ? natúr és ízesített friss sajtokat készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával
- ? érlelt (lágy, félkemény, kemény) sajtokat készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával
- ? túrót gyártani különböző állatfajok tejének felhasználásával
- ? sajtfeleségeket darabolni, szeletelni, csomagolni, túrót adagolni, csomagolni

A szakképesítéssel rendelkező képes a sörgyártás terén:

- ? alapanyagokat átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni
- ? sörfőzővíz minőségét ellenőrizni, vizet kezelni
- ? áztatást vezetni, ellenőrizni
- ? különféle csírátztatói rendszerekhez a levegőt előkészíteni, a csírátztatót vezetni
- ? aszalni, aszaló-berendezéseket üzemeltetni
- ? főzőházi műveleteket - különféle cefrészési eljárások, cefreszűrés, komlóforralás, komlószűrés – elvégezni, ellenőrizni
- ? sörlevet kezelni, főzőházi kihozatalt számítani
- ? hagyományos és korszerű erjesztést vezetni
- ? gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a kész söröket ellenőrizni és minősíteni
- ? sört szűrni és stabilizálni, palackba, hordóba, dobozba fejteni
- ? sörélesztő szintenyészetet készíteni, élesztőt kezelni

A szakképesítéssel rendelkező képes a tejtermékgyártás terén:

- ? alapanyagokat (tej, sajtfeleségek) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni
- ? tej tisztítását, főlözését, zsirtartalmának beállítását, homogénezését, pasztörözését, hűtését elvégezni
- ? pasztörözött tejfeleségek, tejkészítmények és tejszínkészítmények gyártásának műveleteit megvalósítani
- ? vaj- és vajkészítményeket gyártani
- ? különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalék- és ízesítő anyagokat alkalmazni
- ? natúr és ízesített friss sajtokat, ömlesztett sajtokat, sajt-készítményeket, érlelt sajtokat készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával
- ? túrót gyártani különböző állatfajok tejének felhasználásával

A szakképesítéssel rendelkező képes az üdítőital-, ásványvíz- és szikvízgyártás terén:

- ? alap-, adalék-, ízesítő- és színezőanyagokat átvenni, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni
- ? elvégezni a gyümölcs-alapanyagok nyerését, feldolgozását, konzerválását, színezését, a szénsavas üdítőitalok készítésének műveleteit
- ? termékek előállításához felhasznált vizet minősíteni (ivóvíz minőségű víz)
- ? szikvizet előállítani, a berendezéseket működtetni, karbantartani, szabályozni
- ? alapanyag ásványvizet minősíteni, kezelni, a berendezéseket működtetni, karbantartani, szabályozni
- ? szénsavas üdítőitalt előállítani (cukoroldást, bázisszörp készítést, keverést elvégezni)
- ? palackokat töltésre előkészíteni, nyomáspróbát végezni
- ? palackozni, címkézni, gyűjtőcsomagolást (egységkrakomány készítése), tárolást, szállítást megoldani

A szakképesítéssel rendelkező képes a zöldség-, gyümölcsfeldolgozás terén:

- ? alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni
- ? zöldségkonzerveket gyártani
- ? gyümölcsbefőtteket készíteni
- ? lekvárokat, szörpöket, pulpokat, velőket előállítani
- ? aszalni, szárítmányokat készíteni, savanyítani

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	31 541 04	Gyümölcspálinka-gyártó	részszakképesítés
3.3.4.	31 541 07	Sajtkészítő	részszakképesítés
3.3.5.	31 541 08	Sörgyártó	részszakképesítés
3.3.6.	31 541 09	Tejtermékgyártó	részszakképesítés
3.3.7.	31 541 10	Üdítőital-ipari termékgyártó	részszakképesítés
3.3.8.	31 541 12	Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó	részszakképesítés

#### 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	10897-12	Gyümölcspálinka-gyártás és jövedéki szabályozás
4.4.	10898-12	Sajt- és túrógyártás
4.5.	10899-12	Sörgyártás és jövedéki szabályozás
4.6.	10902-12	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás
4.7.	10900-12	Tejtermékgyártás
4.8.	10901-12	Üdítőital-, ásványvíz- és szikvízgyártás
4.9.	10890-12	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
4.10.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.11.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.12.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

#### 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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	10897-12	Gyümölcspálinka-gyártás és jövedéki szabályozás	gyakorlat
5.2.4.	10898-12	Sajt- és túrógyártás	gyakorlat
5.2.5.	10899-12	Sörgyártás és jövedéki szabályozás	gyakorlat
5.2.6.	10902-12	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás	gyakorlat
5.2.7.	10900-12	Tejtermékgyártás	gyakorlat
5.2.8.	10901-12	Üdítőital-, ásványvíz- és szikvízgyártás	gyakorlat
5.2.9.	10890-12	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	szóbeli
5.2.10.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.11.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
5.2.12.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	írásbeli

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:

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 elvégzése, 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 (bírálata)

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc

A vizsgafeladat aránya: 20%

vagy

A) A vizsgafeladat megnevezése:

Különböző típusú sajtok (friss, érlelt, ömlesztett), sajtkészítmények, valamint a túró technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A vizsgafeladat ismertetése:

A készítenő sajt, sajtészítmény, túró típusához megfelelő alapanyagok felhasználásával sajtot, vagy sajtészítményt, vagy ömlesztett sajtot, vagy túrot készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat aránya: 60 %

B) A vizsgafeladat megnevezése:

Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok elvégzése, vagy a kész sajt, túró ellenőrzése és minősítése.

A vizsgafeladat ismertetése:

Az aktuális munkafolyamattól függően:

- ? alapanyag-vizsgálat (tej savfoka, sűrűsége, zsírtartalma), vagy
- ? gyártásközi vizsgálatok (alvadékszilárdság, savó savfoka az adott műveleteknél), vagy
- ? a kész sajt/túró savfokának, pH-jának meghatározása, vagy
- ? a kész sajt/feleség érzékszervi minősítése, vagy
- ? túró érzékszervi minősítése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc

A vizsgafeladat aránya: 20%

vagy

A) A vizsgafeladat megnevezése:

Sör gyártása (alapanyagok átvétele, ellenőrzése, kezelése, tárolása, a sörfőzés műveleteinek végrehajtása, a kész sör kezelése, tárolása, fejtése) a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett.

A vizsgafeladat ismertetése:

A készítenő sör minőségéhez megfelelő alapanyagok felhasználásával sört készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat aránya: 60 %

B) A vizsgafeladat megnevezése:

Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok elvégzése, vagy a kész sör ellenőrzése és minősítése.

A vizsgafeladat ismertetése:

Az aktuális munkafolyamattól függően:

- malátavizsgálat, vagy
- sörfőzővíz, ivóvíz minőségének vizsgálata, vagy
- komló, komlókészítmények vizsgálata, vagy
- látszólagos, valószínű erjedésfok meghatározása, vagy
- a sör zavarosságának ellenőrzése, vagy
- CO<sub>2</sub>-tartalom meghatározása, vagy
- sörélesztő szintenyészet készítése, élesztőkezelése, vagy
- a kész sör vizsgálata, érzékszervi minősítése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc

A vizsgafeladat aránya: 20%

vagy

A) A vizsgafeladat megnevezése:

Különböző tejtermékek (a friss fogyasztású, savanyított, alvasztott, tartós termékek, valamint a vaj, sajt, ömlesztett sajt, túró), technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A vizsgafeladat ismertetése:

A készítenő tejtermék típusához megfelelő alapanyagok felhasználásával friss fogyasztású, savanyított, alvasztott, tartós termékeket, valamint a vajot, sajtot, ömlesztett sajtot, túró gyárt, 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 késztermék ellenőrzése és minősítése.

A vizsgafeladat ismertetése:

Az aktuális munkafolyamattól függően:

- ? alapanyag-vizsgálat (tej savfoka, sűrűsége, zsírtartalma), vagy
- ? gyártásközi vizsgálatok (savfok, sűrűség, pasztörözöttség, pH), vagy
- ? a késztermékek savfokának, pH-jának, zsírtartalmának meghatározása, vagy
- ? a késztermékek érzékszervi minősítése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc

A vizsgafeladat aránya: 20%

vagy

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 készítenő 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 (egységgrakományt) 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%

vagy

A) A vizsgafeladat megnevezése:

Különböző zöldség-, gyümölcskészítmények technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A vizsgafeladat ismertetése:

A zöldség-, gyümölcskészítmények típusához (szárított, vagy aszalt, savanyított, vagy konzerv) megfelelő alapanyagok felhasználásával tartósítóipari terméket gyárt, 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 késztermék ellenőrzése és minősítése.

A vizsgafeladat ismertetése:

Az aktuális munkafolyamattól függően:

- alapanyag-vizsgálat, vagy
- gyártásközi vizsgálatok, vagy
- a késztermékek meghatározása, vagy
- a késztermékek érzékszervi minősítése.

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 szakképesítéssel 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
<b>6.1</b>	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések (élelmiszervizsgáló laboratórium):
6.3.	cukortartalomhoz,
6.4.	maradék-cukor meghatározáshoz,
6.5.	alkoholtartalom meghatározáshoz,
6.6.	érzékszervi minősítéshez,
6.7.	savfok, pH meghatározáshoz,
6.8.	tej zsírtartalom meghatározásához,
6.9.	sajt/túró zsírtartalmának meghatározásához,
6.10.	tej sűrűségének meghatározásához,
6.11.	kultúrakészítéshez,
6.12.	hőmérséklet, térfogat és tömeg méréséhez
6.13.	szárazanyag-, nedvesség- és hamutartalom meghatározásához,
6.14.	malátavizsgálathoz,
6.15.	sörfőzővíz, ivóvíz minőségének vizsgálatához,
6.16.	komló, komlókészítmények vizsgálatához,
6.17.	látszólagos, valóságos erjedéssok meghatározásához,
6.18.	a sör zavarosságának ellenőrzéséhez,
6.19.	CO <sub>2</sub> -tartalom meghatározásához,
6.20.	sörelesztő szintenyészet készítéséhez, élesztőkezeléshez,
6.21.	a kész sör vizsgálatához,
6.22.	tömeg-, térfogat- és sűrűségméréshez,
6.23.	ásványvíz minőségvizsgálatához,
6.24.	oldatkészítéshez,
6.25.	szárazanyag- és hamutartalom meghatározásához,
6.26.	munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök.
6.27.	Gyümölcspálinka gyártó eszközök, berendezések (pálinkafőző):
6.28.	gyümölcs- és borgazdasági alapanyagokat átvételéhez szükséges eszközök,
6.29.	cefréző berendezések,
6.30.	cefretárolók,
6.31.	főző- és finomító-üstök,
6.32.	mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések,
6.33.	derítők, szűrők, palackozók,
6.34.	a melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések,
6.35.	munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök.
6.36.	Sajtgyártáshoz szükséges eszközök, berendezések (sajttüzem, sajtműhely, vagy tejüzem):
6.37.	alapanyag-tárolók, szűrők,
6.38.	tisztítócentrifuga, fölözőgép, pasztőr, homogénező berendezés (a sajt típusától függően),
6.39.	sajtkészítő berendezés(ek),
6.40.	alvadék-leválasztók, csurgatóberendezések,

6.41.	sajtprések,
6.42.	sózóberendezés,
6.43.	csomagológépek,
6.44.	mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések,
6.44.	a melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések,
6.45.	Munka-, tűz-, környezetvédelmi berendezések, eszközök.
6.46.	Csomagológépek,
6.47.	Sörgyártáshoz szükséges eszközök, berendezések (sörfőző, sörgyár):
6.48.	Alapanyag-tárolók, tisztítók, előkészítők,
6.49.	áztatók, csíráztatók,
6.50.	szárítók, aszalók,
6.51.	cefrézők, szűrők, erjesztő-tartályok, utóerjesztők,
6.52.	fejtőberendezések,
6.53.	palackozók,
6.54.	mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések,
6.55.	a melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések.
6.56.	munka-, tűz- és környezetvédelmi berendezések, eszközök
6.57.	Tejtermégyártáshoz szükséges eszközök, berendezések (tejüzem):
6.59.	friss fogyasztású tejtermékek gyártásához szükséges eszközök, berendezések,
6.60.	savanyított, alvasztott tejtermékek gyártásához szükséges eszközök, berendezések,
6.61.	tartós tejtermékek gyártásához szükséges eszközök, berendezések,
6.62.	vaj gyártásához szükséges eszközök, berendezések,
6.63.	sajtyártáshoz szükséges eszközök, berendezések,
6.64.	túró gyártáshoz szükséges eszközök, berendezések
6.65.	melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések,
6.66.	Ásványvíz gyártáshoz (ásványvíz-üzem):
6.67.	víz kivétel gépei,
6.68.	tisztítóberendezések,
6.69.	tárolótartályok,
6.70.	vízkezelő berendezések,
6.71.	töltő-, zárógépek, -eszközök.
6.72.	Szikvízgyártáshoz (szikvízgyártó egység):
6.73.	vízkezelő berendezés,
6.74.	napi (kiegyenlítő tartály),
6.78.	hűtőberendezések,
6.79.	szikvízgyártó (szaturáló).
6.80.	Szénsavas üdítőital-gyártáshoz (üdítőital-gyártó üzem):
6.81.	üdítőital-készítő gépek.
6.82.	Univerzális eszközök, gépek, berendezések:
6.83.	különböző palackmosógépek, eszközök,
6.84.	mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések,
6.85.	a melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések.
6.86.	munka-, tűz-, környezetvédelmi berendezések, eszközök
6.87.	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás eszközök, berendezések
6.88.	zöldség-, gyümölcskészítmények alapanyagának előkészítéséhez,
6.89.	zöldségkonzervek gyártásához,
6.90.	gyümölcsbefőttek készítéséhez,
6.91.	lekvárok készítéséhez,
6.92.	szörpök készítéséhez,
6.93.	pulpok, velők készítéséhez,
6.94.	aszaló berendezések,
6.95.	szárítók,
6.96.	savanyítás eszközei, berendezései,
6.97.	egyedi és gyűjtőcsomagolás eszközei, berendezései

6.98.	a melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések,
6.99.	munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök.

## 7. EGYEBEK

Az évközi és az összefüggő szakmai gyakorlat, valamint a szakmai gyakorlati vizsga megszervezhető termelő üzemben, illetve tanüzemben, vagy tanműhelyben, ha a tárgyi feltételek rendelkezésre állnak.

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