**A 22. sorszámú Élelmiszeripari szakmunkás megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 02

1.2. Szakképesítés megnevezése: Élelmiszeripari szakmunkás

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

**2 EGYÉB ADATOK**

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai előképzettség hiányában

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: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

**3. PÁLYATÜKÖR**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)** |
| 3.1.2. | 7115 | Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő | Pálinkafőző |
| 3.1.3. | 7115 | Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő | Szeszfőző |
| 3.1.4. | 7115 | Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő | Szeszfőző mester |
| 3.1.5. | 7115 | Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő | Ászokoló |
| 3.1.6. | 7115 | Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő | Sörerjesztő |
| 3.1.7. | 7115 | Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő | Sörfejtő |
| 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 | Keménysajt-készítő |
| 3.1.22. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Lágysajt-kezelő |
| 3.1.23. | 7113 | Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó | Ömlesztettsajt-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 -sterilező |
| 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 | Tejföl- 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 | Cefréző |
| 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 | Töltőgépkezelő |
| 3.1.54. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Söripari gépkezelő |
| 3.1.55. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Szikvízgyártó gép kezelője |
| 3.1.56. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Üdítőital-gyártó gépkezelő |
| 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, sajtkészítés 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

? cefrézési 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 sajtkészítés 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

? sajtféleségeket 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 csíráztatási rendszerekhez a levegőt előkészíteni, a csíráztatást vezetni

? aszalni, aszaló-berendezéseket üzemeltetni

? főzőházi műveleteket - különféle cefrézési 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 színtenyészetet készíteni, élesztőt kezelni

A szakképesítéssel rendelkező képes a tejtermékgyártás terén:

? alapanyagokat (tej, sajtféleségek) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni

? tej tisztítását, fölözését, zsírtartalmának beállítását, homogénezését, pasztőrözését, hűtését elvégezni

? pasztőrözött tejféleségek, 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, sajtkészítményeket, 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 (egységrakomány 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. | **A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés** | | |
| 3.3.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a kapcsolódás módja** |
| 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. | **A szakképesítés 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. | 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. | **A szakképesítés 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. | 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 készítendő sajt, sajtkészítmény, túró típusához megfelelő alapanyagok felhasználásával sajtot, vagy sajtkészítményt, vagy ömlesztett sajtot, vagy túrót 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 sajtféleség 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 készítendő 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, valóságos erjedésfok meghatározása, vagy

- a sör zavarosságának ellenőrzése, vagy

- CO2-tartalom meghatározása, vagy

- sörélesztő színtenyészet 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 készítendő tejtermék típusához megfelelő alapanyagok felhasználásával friss fogyasztású, savanyított, alvasztott, tartós termékeket, valamint a vajat, sajtot, ömlesztett sajtot, túrót 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, pasztőrözöttség, 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 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 (egységrakományt) 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** |
| **6.1** | **A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék** |
| 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 erjedésfok meghatározásához, |
| 6.18. | a sör zavarosságának ellenőrzéséhez, |
| 6.19. | CO2-tartalom meghatározásához, |
| 6.20. | sörélesztő színtenyészet 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 (sajtüzem, 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. | Tejtermékgyártáshoz 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. | sajtgyártáshoz 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. | vízkivétel 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. | különféle 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.