

Hatályos: 2016.08.28-tól

A 89. sorszámú Sörgyártó megnevezésű részsakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

- 1.1. A részsakképesítés azonosító száma: 31 541 08
 1.2. Részsakképesítés megnevezése: Sörgyártó
 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 320-480

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése
 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben 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: -
 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A részsakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részsakképesítéssel betölthető munkakörök
3.1.2.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörerjesztő
3.1.3.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörfejtő
3.1.4.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörfőző
3.1.5.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörgyártó
3.1.6.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Söripari munkás
3.1.7.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Söripariélesztő-kezelő
3.1.8.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Cefrésző
3.1.9.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Söripari gépkezelő
3.1.10.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Töltőgépkezelő

- 3.2. A részsakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A Sörgyártó feladata a maláta- és sörgyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartásával.

A részsakképesítéssel rendelkező képes:

Hatályos: 2016.08.28-tól

- alapanyagokat (árpa, maláta, komló) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- sörfőzővíz minőségét ellenőrizni, vizet kezelni,
- árpa áztatást vezetni, ellenőrizni,
- csíráztatást vezetni,
- aszalni, aszalóberendezéseket üzemeltetni,
- főzőházi műveleteket - különféle cefrezési eljárások, cefreszűrés, komlóforralás – elvégezni és ellenőrizni,
- sörlevet kezelni, főzőházi kihozatalt számítani,
- sörélesztőt kezelni,
- hagyományos és nyomás alatti erjesztést vezetni,
- sört szűrni és stabilizálni, pasztörözni, palackba, hordóba, dobozba fejteni,
- gyártásközi (fizikai, kémiai, érzékszervi) vizsgálatokat végezni, a kész sört ellenőrizni és minősíteni,
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni,
- mellékterméket, hulladékot kezelni,
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait, a jövedéki törvény előírásait betartani és betartatni,
- vállalkozást indítani, működtetni, terméket értékesíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	34 541 07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10899-16	Sörgyártás
4.4.	11610-16	Jövedéki ismeretek
4.5.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
4.6.	10904-16	Higiénia és minőségbiztosítás

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.	10899-16	Sörgyártás	írásbeli, gyakorlat
5.2.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	írásbeli
5.2.5.	11610-16	Jövedéki ismeretek	írásbeli
5.2.6.	10904-16	Higiénia és minőségbiztosítás	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: Sör gyártása

Hatályos: 2016.08.28-tól

A vizsgafeladat ismertetése:

A készítendő sör minőségéhez megfelelő alapanyagok felhasználásával sört készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket (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 időtartama: 90 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 minőségének vizsgálata, vagy
- komló, komlókészítmények vizsgálata, vagy
- főzőházi hasznosítás meghatározása, vagy
- látszólagos, valóságos erjedésfok meghatározása, vagy
- a sör zavarosságának ellenőrzése, vagy
- CO₂-tartalom meghatározása, vagy
- élesztő kezelése, vagy
- a kész sör vizsgálata, érzékszervi minősítése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat aránya: 10%

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) A vizsgafeladat megnevezése: Sörgyártás technológiája, gépi berendezései

A vizsgafeladat ismertetése: Sörgyártás műveletének fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a műveletek jellemzése, a gyártástechnológia elméleti alapjai, gépek és berendezések felépítése, működése.

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

B) A vizsgafeladat megnevezése: Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:

Sör előállításához kapcsolódó hatályos jövedéki szabályozás, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási előírások bemutatása,

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

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

A részszakképesítéssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

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

Hatályos: 2016.08.28-tól

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 alapvizsgálatokhoz (malátavizsgálat; látszólagos, valóságos erjedéssok meghatározása; a sör zavarosságának ellenőrzése; CO ₂ -tartalom meghatározása; kész sör vizsgálata; érzékszervi minősítés) szükséges eszközök, berendezések
6.3.	Sörlé előállításához szükséges eszközök, berendezések
6.4.	Árpa, maláta-tárolók, tisztító, osztályozó berendezések
6.5.	Árpaáztatók, csiráztatók
6.6.	Aszalók
6.7.	Erjesztő-tartályok, utóerjesztők, sörszűrő berendezés
6.8.	Fejtőberendezések, pasztöröző berendezések
6.9.	Vízkezelő berendezés
6.10.	Mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések
6.11.	Sör kiszéréséhez szükséges gépek, berendezések
6.12.	Egyéni védőfelszerelések, védőeszközök
6.13.	Kéziszerszámok
6.14.	Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések
6.15.	Munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök

7. EGYEBEK