

Hatályos: 2016.08.28-tól

A 31. sorszámú Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 07
 1.2. Szakképesítés megnevezése: Erjedés-és üdítőital-ipari termékgyártó
 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: 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: 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 munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakörök
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	Szikvízkészítő
3.1.5.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Szódás, szódavízkészítő
3.1.6.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Ászokoló
3.1.7.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörerjesztő
3.1.8.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörfejtő
3.1.9.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörfokoló
3.1.10.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörfőző
3.1.11.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörgyártó
3.1.12.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Söripari csapoló
3.1.13.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Söripari munkás
3.1.14.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Söripari élesztő kezelő
3.1.15.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Cefréző
3.1.16.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Italgyártó gép kezelője
3.1.17.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szeszesztilláló

Hatályos: 2016.08.28-tól

3.1.18.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szeszerjesztő
3.1.19.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Töltőgépező
3.1.20.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpöző
3.1.21.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpkészítő
3.1.22.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Gyümölcskészítő
3.1.23.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Söripari gépező
3.1.24.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Üdítőital-gyártó gépező
3.1.25.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szikvízgyártó gépező
3.1.26.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Ásványvízgyártó gépező

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó képes a szakterülethez tartozó technológiai folyamatok elvégzésére, gépi berendezések üzemeltetésére, a biztonságos élelmiszer előállítására. Betartja a munka-, tűz- és környezetvédelmi, valamint az erjedés- és üdítőital- ipari szakterületre vonatkozó egyéb előírásokat.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- alapanyag átvételt, minősítést és előkészítést végezni,
- szikvizet, üdítőitalt, ásványvizet gyártani,
- malátát és sört gyártani,
- gyümölcspálinkát és szeszt gyártani,
- szeszesített gyártani,
- keményítőt és keményítő hidrolizátumot gyártani,
- sütőlesztőt gyártani,
- ecetet gyártani,
- élelmiszerbiztonsági és üzembiztonsági feladatokat ellátni,
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni,
- jövedéki termékekre vonatkozó törvény szabályait alkalmazni.

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.	31 541 04	Gyümölcspálinka-gyártó	részsakképesítés
3.3.4.	31 541 08	Sörgyártó	részsakképesítés
3.3.5.	31 541 21	Szikvízgyártó	részsakképesítés
3.3.6.	31 541 10	Üdítőital-ipari termékgyártó	részsakképesítés
3.3.7.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.8.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	azonos ágazat
3.3.9.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	azonos ágazat
3.3.10.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.11.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	azonos ágazat
3.3.12.	34 541 04	Molnár	azonos ágazat
3.3.13.	34 541 05	Pék	azonos ágazat
3.3.14.	34 541 06	Szőlész-borász	azonos ágazat
3.3.15.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	azonos ágazat
3.3.16.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
	azonosító száma	megnevezése
4.1.	10899-16	Sörgyártás
4.2.	10897-16	Gyümölcspálinka-gyártás
4.3.	11612-16	Szikvízgyártás
4.4.	10901-16	Üdítőital és ásványvízgyártás

Hatályos: 2016.08.28-tól

4.5.	11611-16	Egyéb erjedésipari termékgyártás
4.6.	10904-16	Higiénia és minőségbiztosítás
4.7.	11610-16	Jövedéki ismeretek
4.8.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
4.9.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.

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
	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.1.	10899-16	Sörgyártás	írásbeli, gyakorlat
5.2.2.	10897-16	Gyümölcspálinka-gyártás	írásbeli, gyakorlat
5.2.3.	11612-16	Szikkvízgyártás	írásbeli, gyakorlat
5.2.4.	10901-16	Üdítőital és ásványvízgyártás	írásbeli, gyakorlat
5.2.5.	11611-16	Egyéb erjedésipari termékgyártás	írásbeli, gyakorlat
5.2.6.	11610-16	Jövedéki ismeretek	írásbeli
5.2.7.	10904-16	Higiénia és minőségbiztosítás	írásbeli
5.2.8.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	írásbeli
5.2.9.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli

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

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Sörgyártás

A vizsgafeladat ismertetése:

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

Adott technológiai feladat előkészítése, elvégzése, ellenőrzése, dokumentálása.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat aránya: 30%

vagy

A) A vizsgafeladat megnevezése: Gyümölcspálinka-gyártása

A vizsgafeladat ismertetése:

Hatályos: 2016.08.28-tól

Gyümölcspálinka-gyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a jövedéki előírások, a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.
Adott technológiai feladat előkészítése, elvégzése, ellenőrzése, dokumentálása.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat aránya: 20%

vagy

A) A vizsgafeladat megnevezése: Szikvíz-, üdítőital-, ásványvízgyártás

A vizsgafeladat ismertetése:

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

Adott technológiai feladat előkészítése, elvégzése, ellenőrzése, dokumentálása.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat aránya: 20%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex írásbeli

A vizsgafeladat ismertetése: A 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 szakmai követelménymodulokhoz kapcsolódó technológiai folyamatok, felhasznált anyagok ismerete, gépi berendezések felépítése, működése. (60% technológiai ismeretek, 30% gépek, berendezések felismerése, felépítése működése és 10%-ban egyéb (higiéniai, és/vagy munkabiztonsági, környezetvédelmi, és/vagy minőségbiztosítási, és/vagy jövedéki ismeretek).

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Erjedés- és üdítőital-ipari termékek gyártása és gépi berendezései

A vizsgafeladat ismertetése:

A 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 követelménymodulok alapján kiadott központi tételsor használatával, amely az erjedés- és üdítőital-ipari alapanyagok ismeretére, gyártástechnológiákra az alkalmazott gépek, berendezések felépítésére, működésére vonatkozik.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 15%

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

A vizsgafeladat ismertetése:

Az erjedés- és üdítőital-ipari termék gyártása során alkalmazandó, betartandó Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 5%

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

Az 5.3.1 pontban szereplő gyakorlati vizsgatevékenység A) vizsgafeladata

10899-16 Sörgyártás
10897-16 Gyümölcspálinka-gyártás
11612-16 Szikvízgyártás
10901-16 Üdítőital és ásványvízgyártás

Hatályos: 2016.08.28-tól

megnevezésű követelménymodulok közül legalább **kettőnek** a vizsgafeladatait tartalmazza.

Az egyik gyakorlati vizsgafeladat a 10899-16 „Sörgyártás” vagy a 10897-16 „Gyümölcspálinka-gyártás”, a másik gyakorlati vizsgafeladat a 11612-16 „Szikvízgyártás” vagy a 10901-16 „Üdítőital és ásványvízgyártás”.

A gyakorlati tételsor összeállításakor – a vizsgahelyszín adottságait figyelembe véve – a kiválasztott követelménymodulok tartalmának megfelelő feladatsort kell összeállítani. Amennyiben két gyakorlati feladat kerül végrehajtásra, akkor a sörgyártás 40%, a másik gyakorlati feladat 30%.

Javítóvizsga esetében a 315/2013. (VIII. 28.) Kormányrendelet 3.§ szerint kell a javítóvizsgát lefolytatni.

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

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

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A	
A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék	
6.1.	Vízkezelő berendezés
6.2.	Szikvízgyártó gép
6.3.	Üdítőital-gyártás gépei
6.4.	Szeszesital-gyártás gépei
6.5.	Folyadékszállító berendezések
6.6.	Keményítőgyártás gépei
6.7.	Keményítő hidrolizátum gyártásának gépei
6.8.	Élesztőgyártás gépei
6.9.	Ecetgyártás gépei
6.10.	Malátagyártás gépei
6.11.	Sörgyártás gépei
6.12.	Gyümölcspálinka gyártás gépei
6.13.	Szeszgyártás gépei
6.14.	Kéziszerszámok, szerelő szerszámok
6.15.	Mérőeszközök
6.16.	Mikroszkóp
6.17.	Alapvető laboratóriumi eszközök
6.18.	Számítógép nyomtatóval, projektorral
6.19.	Szoftverek
6.20.	Egyéni védőeszközök, védőfelszerelések
6.21.	Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés eszközei
6.22.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.23.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések

7. EGYEBEK