

**A 30. sorszámú Erjedés- és üdítőitalipari szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye**

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

- 1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 541 03  
 1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Erjedés- és üdítőitalipari szaktechnikus  
 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1  
 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

**2 EGYÉB ADATOK**

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:  
 2.1.1. Iskolai előképzettség:-  
 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -  
 2.2. Szakmai előképzettség: 54 541 02 Élelmiszeripari technikus  
 2.3. Előírt gyakorlat: -  
 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek  
 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -  
 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 60%  
 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 40%  
 2.8. Szintvizsga: -  
 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

**3. PÁLYATÜKÖR**

- 3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítéssel betölthető munkakörök</b>
3.1.2.	3113	Élelmiszeripari technikus	Élelmiszeripari technikus
3.1.3.	3113	Erjedés- és üdítőital-ipari technikus	Erjedés- és üdítőital-ipari technikus
3.1.4.	3113	Szeszipari technikus	Szeszipari technikus

- 3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

Az Erjedés- és üdítőital- ipari szaktechnikus képes a szakterülethez tartozó technológiai folyamatok elvégzésére, irányítására, gépi berendezések üzemeltetésére, a biztonságos élelmiszer előállítására.

Betartja és betartatja a munka-, tűz- és környezetvédelmi, valamint az erjedés- és üdítőital-ipari szakterületre vonatkozó egyéb előírásokat.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- alapanyag átvételt, minősítést és előkészítést végezni,
- üdítőitalt gyártani,
- szeszesitalt gyártani,
- keményítőt és keményítő hidrolizátumot gyártani,
- sütőélesztőt gyártani,
- ecetet gyártani,
- malátát és sört gyártani,
- gyümölcspálinkát és szeszt gyártani,
- műszaki feladatokat ellátni,
- élelmiszerbiztonsági és üzembiztonsági feladatokat ellátni.

- 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

Hatályos: 2016.08.28-tól

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	szakképesítés

#### 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	10910-12	Italgyártás
4.4.	10911-12	Keményítő és keményítő hidrolizátum gyártása
4.5.	10912-12	Élesztő- és ecetgyártás
4.6.	10913-12	Maláta- és sörgyártás
4.7.	10914-12	Szeszgyártás

#### 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 teljesítést 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-ráépülés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	10910-12	Italgyártás	írásbeli
5.2.4.	10911-12	Keményítő- és keményítő hidrolizátum gyártása	írásbeli
5.2.5.	10912-12	Élesztő- és ecetgyártás	írásbeli
5.2.6.	10913-12	Maláta- és sörgyártás	írásbeli
5.2.7.	10914-12	Szeszgyártás	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: Záródolgozat készítése

A vizsgafeladat ismertetése:

A szakmai modulok közül a képzőhely által egy kiválasztott modulhoz tartozó gyakorlati tevékenység elvégzéséről a tanév folyamán készített, minimum 15 oldalas (plusz mellékletek) gyakorlati jegyzőkönyv.

A jegyzőkönyvet a komplex szakmai vizsgát megelőzően, legalább 15 nappal az előzetes szakmai bírálattal együtt a vizsgabizottság elnökének rendelkezésére kell bocsátani (30%).

A vizsgafeladat időtartama: 0 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Erjedéssipari technológiai folyamat elvégzése

A vizsgafeladat ismertetése:

Hatályos: 2016.08.28-tól

A 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulokhoz kapcsolódóan a vizsgaszervező gyakorlati feladatokat határoz meg. A vizsgázó az adott feladatot elvégzi (70%).

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

### 5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex írásbeli feladat

A vizsgafeladat ismertetése

A 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulokhoz kapcsolódó technológiai folyamatok, felhasznált anyagok, összefüggések ismerete (60%). Szakmai számítások (10%). Gépi berendezések felépítése, működése (30%).

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

### 5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Erjedés és üdítőital-ipari gépek, technológiák

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok témaköreinek mindegyikét tartalmazzák.

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

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

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 szakképesítés-ráépüléssel 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	
<b>6.1.</b>	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Vízkezelő berendezés
6.3.	Szikvízgyártó gép
6.4.	Üdítőital-gyártás gépei
6.5.	Szeszesital-gyártás gépei
6.6.	Folyadék szállító berendezések
6.7.	Keményítőgyártás gépei
6.8.	Keményítő hidrolizátum gyártásának gépei
6.9.	Élesztőgyártás gépei
6.10.	Ecetgyártás gépei
6.11.	Malátagyártás gépei
6.12.	Sörgyártás gépei
6.13.	Gyümölcs pálinka gyártás gépei
6.14.	Szeszgyártás gépei
6.15.	Kéziszerszámok, szerelő szerszámok
6.16.	Mérőeszközök
6.17.	Mikroszkóp
6.18.	Alapvető laboratóriumi eszközök
6.19.	Számítógép nyomtatóval, projektorral

Hatályos: 2016.08.28-tól

6.20.	Szoftverek
6.21.	Jogszabálygyűjtemény
6.22.	Egyéni védőeszközök, védőfelszerelések
6.23.	Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés eszközei
6.24.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések

## 7. EGYEBEK