

A 39. sorszámú Gyümölcspálinka-gyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

- 1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 04
 1.2. Részszakképesítés megnevezése: Gyümölcspálinka-gyártó
 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

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 részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

| | A | B | C |
|--------|-------------------|---|---|
| 3.1.1. | FEOR száma | FEOR megnevezése | A részszakképesítéssel betölthető munkakörök |
| 3.1.2. | 7115 | Borász és egyéb szeszesitalgyártó, szikvízkészítő | Pálinkafőző |
| 3.1.3. | 7115 | Borász és egyéb szeszesitalgyártó, szikvízkészítő | Szeszfőző |
| 3.1.4. | 7115 | Borász és egyéb szeszesitalgyártó, szikvízkészítő | Szeszfőző mester |
| 3.1.5. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Cefrésző |
| 3.1.6. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Italgyártó gép kezelője |
| 3.1.7. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Szeszdesztilláló |
| 3.1.8. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Szeszerjesztő |
| 3.1.9. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Töltőgépkészítő |

- 3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A Gyümölcspálinka-gyártó feladata a gyümölcspálinka-gyártás technológiájának (gyümölcs és borgazdasági alapanyagok átvétele, cefrekészítés, erjesztés, lepárlás, finomítás, érlelés, tárolás, palackozás) szakszerű, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- gyümölcs- és borgazdasági alapanyagokat átvenni, minősíteni,
- a cukortartalmat, borok alkoholtartalmát meghatározni,
- az alapanyagokat előkészíteni,

Hatályos: 2016.08.28-tól

- cefrézési eljárásokat végezni,
- alkoholos erjedés folyamatát ellenőrizni, irányított erjesztést vezetni,
- kierjedt cefrét tárolni, védelmét biztosítani,
- lepárlási műveleteket végezni, a főző-, finomító üstöket üzemeltetni,
- mérőműszereket, biztonságtechnikai berendezéseket kezelni,
- érlelést végezni, ellenőrizni,
- deríteni, szűrni, szeszfokot beállítani, palackozni,
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a kész gyümölcspálinkákat, borpárlatokat,
- ellenőrizni és minősíteni,
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni,
- gépeket, berendezéseket tisztítani, CIP rendszert üzemeltetni,
- pálinkafőzde víz- és energia-gazdálkodását megszervezni,
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni,
- a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait, a jövedéki törvény előírásait betartani és betartatni.

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. | 10897-16 | Gyümölcspálinka-gyártás |
| 4.4. | 11610-16 | Jövedéki ismeretek |
| 4.5. | 10890-16 | Élelmiszeripari vállalkozások működtetése |

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáróvizsga 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. | 10897-16 | Gyümölcspálinka-gyártás | gyakorlat, szóbeli |
| 5.2.4. | 11610-16 | Jövedéki ismeretek | írásbeli |
| 5.2.5. | 10890-16 | Élelmiszeripari vállalkozások működtetése | 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

A vizsgafeladat ismertetése:

Gyümölcspálinka gyártása (gyümölcs és borgazdasági alapanyagok átvétele, cefrekészítés, erjesztés, lepárlás,,

Hatályos: 2016.08.28-tól

finomítás, érlelés, tárolás, töltés, palackozás) a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett.
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: Gyümölcspálinka vizsgálata, minősítése

A vizsgafeladat ismertetése:

Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok végzése, vagy a kész gyümölcspálinka, borpárlat ellenőrzése és minősítése.

Az aktuális munkafolyamattól függően:

- alapanyagok minősítése, vagy
- gyártásközi ellenőrzések
- pálinka, borpárlat alkoholtartalmának meghatározása, vagy
- pálinka, vagy borpárlat érzékszervi minősítése (bírálat).

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 aránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Gyümölcspálinka gyártásának technológiája

A vizsgafeladat ismertetése:

Gyümölcspálinka gyártás műveletének fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a műveletek jellemzése, a gyártástechnológia elméleti alapjai, gépek és berendezések ismertetése.

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

B) A vizsgafeladat megnevezése: Jövedéki ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:

Gyümölcspálinka előállításához kapcsolódó hatályos jövedéki szabályozás 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 segédeszközökre 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: -

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

| A | |
|------|---|
| 6.1. | A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék |

Hatályos: 2016.08.28-tól

| | |
|-------|---|
| 6.2. | Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések: |
| 6.3. | Cukortartalomhoz, savtartalomhoz |
| 6.4. | pH mérő |
| 6.5. | Maradék-cukor meghatározáshoz |
| 6.6. | Alkoholtartalom meghatározáshoz |
| 6.7. | Érzékszervi minősítéshez |
| 6.8. | Hőmérséklet, térfogat, sűrűség- és tömeg méréséhez |
| 6.9. | Gyorstesztek (pálinka vizsgálatához) |
| 6.10. | Látszólagos, valóságos erjedésfok meghatározásához |
| 6.11. | Gyümölcs- és borgazdasági alapanyagokat átvételéhez, előkészítésükhöz szükséges eszközök, berendezések |
| 6.12. | Cefrésző berendezések, erjesztő berendezések |
| 6.13. | Cefretárolók, |
| 6.14. | Lepárló, finomító berendezés, szeszmérőgép |
| 6.15. | Szűrőberendezések, |
| 6.16. | Kéziszerszámok |
| 6.17. | Egyéni védőeszközök, védőfelszerelések |
| 6.18. | Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés eszközei |
| 6.19. | Mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések, |
| 6.20. | A melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök |

7. EGYEBEK