**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. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A szakképesítéssel betölthető munkakörök** |
| 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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.3.1. | **A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés** | | |
| 3.3.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a kapcsolódás módja** |
| 3.3.3. | 54 541 02 | Élelmiszeripari technikus | szakképesítés |

**4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | A | B |
| 4.1. | **A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti** | |
| 4.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** |
| 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. | **A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak** | | |
| 5.2.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége** |
| 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: Erjedésipari technológiai folyamat elvégzése

A vizsgafeladat ismertetése:

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** |
| **6.1.** | **A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék** |
| 6.2. | Vízkezelő berendezés |
| 6.3. | Szikvízgyártó gép |
| 6.4. | Üdítőital-gyártás gépei |
| 6.5. | Szeszesital-gyártás gépei |
| 6.6. | Folyadékszállító 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. | Gyümölcspálinka 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 |
| 6.20. | Szoftverek |
| 6.21. | Jogszabálygyűjtemény |
| 6.22. | Egyéni védőeszközök, védőfelszerelések |
| 6.23. | Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés eszközei |
| 6.24. | Környezetvédelmi eszközök, berendezések |

**7. EGYEBEK**