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 |  Szeszdesztilláló |
|  3.1.18. |  8111 |  Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője |  Szeszerjesztő |
|  3.1.19. |  8111 |  Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője |  Töltőgépkezelő |
|  3.1.20. |  8111 |  Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője |  Szörpfőző |
|  3.1.21. |  8111 |  Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője |  Szörpkészítő |
|  3.1.22. |  8111 |  Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője |  Gyümölcslékészítő |
|  3.1.23. |  8111 |  Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője |  Söripari gépkezelő |
|  3.1.24. |  8111 |  Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője |  Üdítőital-gyártó gépkezelő |
|  3.1.25. |  8111 |  Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője |  Szikvízgyártó gépkezelő |
|  3.1.26. |  8111 |  Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője |  Ásványvízgyártó gépkezelő |

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,

- szeszesitalt gyártani,

- keményítőt és keményítő hidrolizátumot gyártani,

- sütőélesztőt 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, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés** |
|  3.3.2. |  **azonosító száma** |  megnevezése |  a kapcsolódás módja |
|  3.3.3. |  31 541 04 |  Gyümölcspálinka-gyártó |  részszakképesítés |
|  3.3.4. |  31 541 08 |  Sörgyártó |  részszakképesítés |
|  3.3.5. |  31 541 21 |  Szikvízgyártó |  részszakképesítés |
|  3.3.6. |  31 541 10 |  Üdítőital-ipari termékgyártó |  részszakképesítés |
|  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 |
|  3.3.17.[[1]](#footnote-1) |  34 541 11 |  Pék-cukrász |  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 |
|  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 |  Szikvízgyártás |  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:

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

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.) Korm. rendelet 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**

1. Beiktatta: 15/2018. (VII. 9.) AM rendelet 1. § (2), 2. melléklet 7. Hatályos: 2018. VII. 17-től. [↑](#footnote-ref-1)