

891. Az Italgyártás megnevezésű, 10910-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Átveszi és előkészíti az üdítőital és szeszesital gyártásához szükséges anyagokat
- Technológiai számításokat végez
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Dokumentálást végez
- Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik
- Vízkézelést végez
- Cukoroldást végez
- Csendes italt gyárt
- Szaturálást végez
- Szikvizet gyárt
- Ásványvizet gyárt
- Drogkivonat, drogpárlatot készít
- Szeszes italt gyárt
- Szűrést végez
- Érlelést végez
- Csomagolóanyagot előkészít, készít
- Kiszerezést végez
- Tárolást végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Üdítőital gyártásához felhasznált anyagok jellemzői
- Szeszesitalok gyártásához felhasznált anyagok jellemzői
- Vízkézelési eljárások, vízszűrők kialakítása
- Cukoroldási módok, cukoroldók kialakítása
- Drogkivonat, drogpárlat készítés jellemzői, gépei
- Receptúra szerepe
- Szaturálást befolyásoló tényezők, különféle szaturálók kialakítása
- Szikvízgyártás műveletei, gépei
- Szűrés művelete, szűrőberendezések kialakítása
- Érlelő berendezések kialakítása, érlelés alatt lejátszódó folyamatok
- Csomagolóanyagok jellemzői
- Csomagolóanyagok előkészítésének módjai, gépei
- Különböző töltési technológiák, töltő-, zárógépek, címkézőgépek kialakítása
- Termék jelölésének szabályai
- Tárolást befolyásoló tényezők
- Folyadékszállító berendezések jellemzői
- Tartályok kialakítása, jellemzői
- Hulladékkezelési eljárások

Szakmai készségek:

- Folyamatábrák, gépelemek-rajz olvasása, értelmezése

- Információforrások kezelése
- Matematikai készség

Személyes kompetenciák:

- Ízérvékelés
- Szaglás
- Pontosság

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés
- Figyelem-összpontosítás
- Ismeretek helyénvaló alkalmazása

892. A Keményítő és keményítő hidrolizátum gyártása megnevezésű, 10911-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Átveszi és előkészíti a gyártásához szükséges alapanyagokat
- Keményítő kimosást végez
- Keményítőtejet tisztít
- Keményítőtejet víztelenít
- Nedves keményítőt szárít
- Keményítőt csomagol, tárol
- Nedves sikért feldolgoz
- Mellékterméket kezel
- Savas hidrolízist végez
- Enzimes hidrolízist végez
- Izocukrot gyárt
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Dokumentálást végez
- Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Különféle keményítőtartalmú anyagok jellemzői
- Burgonya tisztítása, aprítása, gépi berendezései
- Kukorica tisztítása, áztatása, gépi berendezései
- Kukorica durva őrlése, csíraelválasztás módjai, finomőrlés, őrlőberendezések kialakítása
- Búzaliszt tárolása, szitálása, tészta készítés művelete, gépi berendezései
- Keményítő kimosása különféle alapanyagok esetén, keményítőkimosók kialakítása
- Keményítőtej tisztítás módjai, gépi berendezései
- Keményítőtej víztelenítése, dekanterek, centrifugák felépítése, működése
- Pneumatikus szárítás folyamata, pneumatikus szárító berendezés egységei, kialakításuk
- Keményítő csomagolása, tárolása
- Ultra rotor kialakítása, működése
- Vitális glutin jellemzői
- Keményítőbontó enzimek fajtái, jellemzői, enzimműködést befolyásoló tényezők
- Savas és enzimes hidrolízis folyamata
- Keményítő cukortermékek jellemzői
- Izocukor gyártás folyamata
- Keményítő hidrolizátumok feldolgozása
- Keményítőgyártás melléktermékeinek jellemzői, hasznosítási lehetőségei
- Bepárlók jellemzői
- Ciklonok, porszűrők jellemzői

Szakmai készségek:

- Folyamatábrák, gépelemek-rajz olvasása, értelmezése
- Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Látás

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés
- Figyelem-összpontosítás
- Ismeretek helyénvaló alkalmazása

893. Az Élesztő- és ecetgyártás megnevezésű, 10912-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Átveszi és előkészíti az élesztőgyártáshoz szükséges anyagokat
- Élesztő szintenyészetet készít
- Élesztő üzemi szaporítást végez
- Érett élesztőcefrét feldolgoz
- Élesztőt csomagol
- Élesztő tárolást végez
- Átveszi és előkészíti az ecetgyártáshoz szükséges anyagokat
- Denaturálást végez
- Ecetcefrét készít
- Ecetfermentációt végez
- Ecetet derít, szűr
- Csomagolóanyagot előkészít, készít
- Ecetpalackozást végez
- Ecettárolást végez
- Technológiai számításokat végez
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Dokumentálást végez
- Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Mikroorganizmusok csoportosítása, élesztők jellemzői, anyagcsere folyamatai, élesztő szerepe
- Élesztő-szintenyészet fogalma, készítésének folyamata, élesztő-szintenyész fermentor kialakítása
- Élesztőszaporítás feltételei, folyamata, szaporító fermentor kialakítása, levegőztetők fajtái, működésük
- Élesztőtej víztelenítésének módjai, vákuumdobszűrő felépítése
- Szárított sütőélesztő gyártásának menete, instant élesztő jellemzői
- Élesztő tárolásánál végbemenő változások, helyes tárolás feltételei
- Ecetgyártás anyagainak jellemzői
- Ecetsav-baktériumok jellemzői, fajtái, élettévékenységük
- Denaturálás fogalma, technológiája
- Cefrekészítés szempontjai
- Ecet fermentáció folyamata, ecetképző, acetátor kialakítása
- Ecet szűrése, ecetszűrők kialakítása
- Ecetfajták jellemzői
- Csomagolóanyagok jellemzői
- Csomagolóanyagok előkészítésének módjai, gépei
- Különféle töltési technológiák, töltő-, zárógépek, címkézőgépek kialakítása
- Termék jelölésének szabályai
- Tárolást befolyásoló tényezők

Szakmai készségek:

- Folyamatábrák, gépelemek-rajz olvasása, értelmezése
- Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

- Látás
- Szaglás
- Pontosság

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés
- Figyelem-összpontosítás
- Ismeretek helyénvaló alkalmazása

894. A Maláta- és sörgyártás megnevezésű, 10913-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Átveszi a malátagyártás alapanyagát
- Az alapanyagot előkészíti malátagyártáshoz
- Árpaáztatást végez
- Csíráztatást végez
- Aszalást végez
- Maláta-csírátlanítást, tárolást végez
- Különleges malátákat gyárt
- Sörfőzővíz előállítását végez
- Főzőházi műveleteket végez
- Sörlékezelést végez
- Élesztő szintenyészetet készít
- Sörléerjesztést végez
- Sörszűrést végez
- Csomagolóanyagokat előkészít
- Kiszerezést végez
- Tárolást végez
- Technológiai számításokat végez
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Dokumentálást végez
- Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Sörárpa jellemzői
- Árpatisztítás, -osztályozás, -tárolás módjai, gépei
- Árpaáztatási módok, áztatást befolyásoló tényezők, áztató-berendezések kialakítása
- Csíráztatási módok, csíráztatáskor végbemenő biokémiai folyamatok, csíráztató berendezések kialakítása
- Aszalás folyamata, aszalás alatt végbemenő változások, különféle aszalók kialakítása
- Maláta-csírátlanítás módjai, gépi berendezései
- Malátatárolás, malátafajták jellemzői, silók kialakítása
- Ömlesztettanyag-szállító berendezések jellemzői
- Sörgyártás alapanyagainak jellemzői (sörfőzővíz, maláta, komló, sörélesztő)
- Sörgyártás pótanyagának jellemzői, előkészítésük
- Malátaórlás módjai, gépei
- Különféle cefrézési eljárások, cefrézés alatt végbemenő változások, cefréző berendezések kialakítása, főzőházi hasznosítás meghatározása
- Cefreszűrés folyamata, cefreszűrők kialakítása
- Komlóforralás művelete, komlóforralók kialakítása
- Sörléülepítés, sörléhűtés, sörlé-levegőztetés művelete, gépei

- Különféle sörleéerjesztési módok, erjesztési paraméterek megválasztásának szempontjai, erjedésfok meghatározás, erjesztő berendezések kialakítása
- Sörszűrés, sörstabilizálás módjai, sörszűrő berendezések kialakítása
- Csomagolóanyagok jellemzői
- Csomagolóanyagok előkészítésének módjai, gépei
- Különféle töltési technológiák (palack, hordó, doboz), töltő-, zárógépek, címkézőgépek kialakítása
- Sörpasztörözés módjai, paraméterek megválasztásának szempontjai, pasztöröző berendezések jellemzői
- Termék jelölésének szabályai
- Tárolást befolyásoló tényezők
- Sörfajták jellemzői
- Melléktermékek jellemzői, hasznosítási lehetőségei
- Hulladékkezelési eljárások

Szakmai készségek:

- Folyamatábrák, gépelemek-rajz olvasása, értelmezése
- Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

- Szaglás
- Látás
- Pontosság

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés
- Figyelem-összpontosítás
- Ismeretek helyénvaló alkalmazása

895. A Szeszgyártás megnevezésű, 10914-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Átveszi és előkészíti a szeszgyártás és a gyümölcspálinka-gyártás anyagait
- Szeszcefrét, gyümölcscefrét készít
- Szeszes erjesztést végez
- Szeszlepárlást, finomítást végez
- Víztelenszeszt gyárt
- Kisüsti lepárlást, finomítást végez
- Pálinkát érlel, kezel
- Pálinkavizsgálatot végez
- Alkalmazza a jogszabályi előírásokat
- Mellékterméket, hulladékot kezel
- Csomagolóanyagot előkészít
- Kiszerezést végez
- Tárolást végez
- Technológiai számításokat végez
- Gyártásközi vizsgálatokat végez
- Dokumentálást végez
- Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Gyümölcspálinka-gyártás alapanyagainak jellemzői
- Gyümölcs előkészítése, előkészítő műveletek megválasztásának szempontjai, gépei
- Melasz jellemzői, előkészítésének folyamata, gépei
- Keményítőtartalmú alapanyagok jellemzői, előkészítése
- Szeszcefre, gyümölcscefre készítése
- Alkoholos erjedés folyamata, erjesztést befolyásoló tényezők, erjesztés ellenőrzése, erjesztő berendezések kialakítása
- Szeszlepárlás, finomítás folyamata, rektifikáló oszlopok kialakítása, működése
- Víztelenszesz-gyártás lehetőségei, szesz víztelenítésének folyamata
- Kisüsti lepárlás, finomítás folyamata, párlatok elválasztásának szempontjai
- Kisüsti lepárló, finomító berendezés egységei, kialakításuk
- Egylépcsős lepárlás folyamata
- Gyümölcspálinka érlelése, érlelő berendezések jellemzői
- Pálinkahibák eredete, pálinkakezelés módjai
- Melléktermékek jellemzői, hasznosítási lehetőségeik
- Hulladékok kezelése
- Csomagolóanyagok jellemzői
- Csomagolóanyagok előkészítésének módjai, gépei
- Pálinka töltésének, zárásának, jelölésének folyamata
- Pálinkák jellemzői

Szakmai készségek:

- Számolási készség
- Információforrások kezelése
- Meghibásodások észlelése

Személyes kompetenciák:

- Szaglás
- Látás
- Ízérvékelés

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Határozottság
- Irányítási készség

Módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés
- Figyelem-összpontosítás
- Ismeretek helyénvaló alkalmazása