**55 541 03 Erjedés- és üdítőitalipari szaktechnikus**

**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
* Vízkezelést végez
* Cukoroldást végez
* Csendes italt gyárt
* Szaturálást végez
* Szikvizet gyárt
* Ásványvizet gyárt
* Drogkivonatot, drogpárlatot készít
* Szeszes italt gyárt
* Szűrést végez
* Érlelést végez
* Csomagolóanyagot előkészít, készít
* Kiszerelést végez
* Tárolást végez

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Üdítőital gyártásához felhasznált anyagok jellemzői
* Szeszesitalok gyártásához felhasznált anyagok jellemzői
* Vízkezelési 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
* Különféle 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:

* Ízérzékelés
* 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 színtenyészetet 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-színtenyészet fogalma, készítésének folyamata, élesztő-színtenyész 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, élettevékenységük
* 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 előállítást végez
* Főzőházi műveleteket végez
* Sörlékezelést végez
* Élesztő színtenyészetet készít
* Sörléerjesztést végez
* Sörszűrést végez
* Csomagolóanyagokat előkészít
* Kiszerelést 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
* Malátaőrlés módjai, gépei
* Különféle cefrézési eljárások, cefrézés alatt végbemenő változások, cefréző berendezések kialakítása, főzőházi hasznosítás meghatározása
* Cefreszűrés folyamata, cefreszűrők kialakítása
* Komlóforralás művelete, komlóforralók kialakítása
* Sörléülepítés, sőrléhűtés, sörlé-levegőztetés művelete, gépei
* Különféle sörléerjesztési 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
* Sörpasztőrözés módjai, paraméterek megválasztásának szempontjai, pasztőröző 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 jövedéki előírásokat
* Mellékterméket, hulladékot kezel
* Csomagolóanyagot előkészít
* Kiszerelést 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
* Ízérzékelés

Társas kompetenciák:

* Kapcsolatteremtő készség
* Határozottság
* Irányítási készség

Módszerkompetenciák:

* Módszeres munkavégzés
* Figyelem-összpontosítás
* Ismeretek helyénvaló alkalmazása