

**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
	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakörök
3.1.1.			
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, részsakképesítés, 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 vizsgafadatai:

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: **Erjedéssipari 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. Vízkészítő 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. Méréseszközök
- 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