**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 |

**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.) Kormányrendelet 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**