

**A 39. sorszámú Gyümölcspálinka-gyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és
vizsgakövetelménye**

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 04
- 1.2. Részszakképesítés megnevezése: Gyümölcspálinka-gyártó
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

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: -
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részszakképesítéssel betölthető munkakörök
3.1.1.			
3.1.2.	7115	Borász és egyéb szeszesitalgyártó, szikvízkészítő	Pálinkafőző
3.1.3.	7115	Borász és egyéb szeszesitalgyártó, szikvízkészítő	Szeszfőző
3.1.4.	7115	Borász és egyéb szeszesitalgyártó, szikvízkészítő	Szeszfőző mester
3.1.5.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Cefrőző
3.1.6.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Italgyártó gép kezelője
3.1.7.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szeszdesztilláló
3.1.8.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szeszerjesztő
3.1.9.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Töltőgépkészítő

3.2. A részsakkképesítés munkaterületének rövid leírása:

A Gyümölcspálinka-gyártó feladata a gyümölcspálinka-gyártás technológiájának (gyümölcs és borgazdasági alapanyagok átvétele, cefrekészítés, erjesztés, lepárlás, finomítás, érlelés, tárolás, palackozás) szakszerű, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett.

A részsakkképesítéssel rendelkező képes:

- gyümölcs- és borgazdasági alapanyagokat átvenni, minősíteni,
- a cukortartalmat, borok alkoholtartalmát meghatározni,
- az alapanyagokat előkészíteni,
- cefrészési eljárásokat végezni,
- alkoholos erjedés folyamatát ellenőrizni, irányított erjesztést vezetni,
- kierjedt cefrét tárolni, védelmét biztosítani,
- lepárlási műveleteket végezni, a főző-, finomító üstöket üzemeltetni,
- mérőműszereket, biztonságtechnikai berendezéseket kezelni,
- érlelést végezni, ellenőrizni,
- deríteni, szűrni, szeszfokot beállítani, palackozni,
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a kész gyümölcspálinkákat, borpárlatokat,
- ellenőrizni és minősíteni,
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni,
- gépeket, berendezéseket tisztítani, CIP rendszert üzemeltetni,
- pálinkafőzde víz- és energia-gazdálkodását megszervezni,
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni,
- a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait, a jövedéki törvény előírásait betartani és betartatni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések:

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakkképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	34 541 07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részsakkképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10897-16	Gyümölcspálinka-gyártás
4.4.	11610-16	Jövedéki ismeretek
4.5.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáróvizsga eredményes letétele.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10897-16	Gyümölcspálinka-gyártás	gyakorlat, szóbeli
5.2.4.	11610-16	Jövedéki ismeretek	írásbeli
5.2.5.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	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 vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Gyümölcspálinka gyártása**

A vizsgafeladat ismertetése: Gyümölcspálinka gyártása (gyümölcs és borgazdasági alapanyagok átvétele, cefrekészítés, erjesztés, lepárlás, finomítás, érlelés, tárolás, töltés, palackozás) a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett.

Az évszaknak megfelelő gyümölcs felhasználásával gyümölcspálinkát készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat aránya: 60%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Gyümölcspálinka vizsgálata, minősítése**

A vizsgafeladat ismertetése: Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok végzése, vagy a kész gyümölcspálinka, borpárlat ellenőrzése és minősítése.

Az aktuális munkafolyamattól függően:

- alapanyagok minősítése, vagy
- gyártásközi ellenőrzések
- pálinka, borpárlat alkoholtartalmának meghatározása, vagy
- pálinka, vagy borpárlat érzékszervi minősítése (bírálata).

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc

A vizsgafeladat aránya: 10%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat aránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Gyümölcspálinka gyártásának technológiája**

A vizsgafeladat ismertetése:

Gyümölcspálinka gyártás műveletének fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a műveletek jellemzése, a gyártástechnológia elméleti alapjai, gépek és berendezések ismertetése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 20%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Jövedéki ismeretek**

A vizsgafeladat ismertetése:

Gyümölcspálinka előállításához kapcsolódó hatályos jövedéki szabályozás bemutatása.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 10%

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 részsakképesítéssel 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. Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések:
- 6.3. Cukortartalomhoz, savtartalomhoz
- 6.4. pH mérő
- 6.5. Maradék-cukor meghatározáshoz
- 6.6. Alkoholtartalom meghatározáshoz
- 6.7. Érzékszervi minősítéshez
- 6.8. Hőmérséklet, térfogat, sűrűség- és tömeg méréséhez
- 6.9. Gyorsteszttek (pálinka vizsgálatához)
- 6.10. Látszólagos, valószínűs erjedésfok meghatározásához

- 6.11. Gyümölcs- és borgazdasági alapanyagokat átvételéhez, előkészítésükhöz szükséges eszközök, berendezések
- 6.12. Cefréző berendezések, erjesztő berendezések
- 6.13. Cefretárolók,
- 6.14. Lepárló, finomító berendezés, szeszmérőgép
- 6.15. Szűrőberendezések,
- 6.16. Kéziszerszámok
- 6.17. Egyéni védőeszközök, védőfelszerelések
- 6.18. Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés eszközei
- 6.19. Mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések,
- 6.20. A melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök

7. EGYEBEK