**A 89. sorszámú Sörgyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 08

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Sörgyártó

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 320-480

**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 |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A részszakképesítéssel betölthető munkakörök** |
| 3.1.2. | 7115 | Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő | Sörerjesztő |
| 3.1.3. | 7115 | Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő | Sörfejtő |
| 3.1.4. | 7115 | Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő | Sörfőző |
| 3.1.5. | 7115 | Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő | Sörgyártó |
| 3.1.6. | 7115 | Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő | Söripari munkás |
| 3.1.7. | 7115 | Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő | Söripariélesztő-kezelő |
| 3.1.8. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Cefréző |
| 3.1.9. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Söripari gépkezelő |
| 3.1.10. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Töltőgépkezelő |

**3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:**

A Sörgyártó feladata a maláta- és sörgyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartásával.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

**-** alapanyagokat (árpa, maláta, komló) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,

**-** sörfőzővíz minőségét ellenőrizni, vizet kezelni,

**-** árpa áztatást vezetni, ellenőrizni,

**-** csíráztatást vezetni,

**-** aszalni, aszalóberendezéseket üzemeltetni,

**-** főzőházi műveleteket - különféle cefrézési eljárások, cefreszűrés, komlóforralás – elvégezni és ellenőrizni,

**-** sörlevet kezelni, főzőházi kihozatalt számítani,

**-** sörélesztőt kezelni,

**-** hagyományos és nyomás alatti erjesztést vezetni,

**-** sört szűrni és stabilizálni, pasztőrözni, palackba, hordóba, dobozba fejteni,

**-** gyártásközi (fizikai, kémiai, érzékszervi) vizsgálatokat végezni, a kész sört ellenőrizni és minősíteni,

**-** technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni,

**-** mellékterméket, hulladékot kezelni,

**-** munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait, a jövedéki törvény előírásait betartani és betartatni,

**-** vállalkozást indítani, működtetni, terméket értékesíteni.

**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. | 34 541 07 | Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó | szakképesítés |

**4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | A | B |
| 4.1. | **A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti** | |
| 4.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** |
| 4.3. | 10899-16 | Sörgyártás |
| 4.4. | 11610-16 | Jövedéki ismeretek |
| 4.5. | 10890-16 | Élelmiszeripari vállalkozások működtetése |
| 4.6. | 10904-16 | Higiénia és minőségbiztosítás |

**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.

**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. | 10899-16 | Sörgyártás | írásbeli, gyakorlat |
| 5.2.4. | 10890-16 | Élelmiszeripari vállalkozások működtetése | írásbeli |
| 5.2.5. | 11610-16 | Jövedéki ismeretek | írásbeli |
| 5.2.6. | 10904-16 | Higiénia és minőségbiztosítás | 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: **Sör gyártása**

A vizsgafeladat ismertetése: A készítendő sör minőségéhez megfelelő alapanyagok felhasználásával sört készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket (alapanyagok átvétele, ellenőrzése, kezelése, tárolása, a sörfőzés műveleteinek végrehajtása, a kész sör kezelése, tárolása, fejtése) a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc

A vizsgafeladat aránya: 60%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok elvégzése, vagy a kész sör ellenőrzése és minősítése**

A vizsgafeladat ismertetése: Az aktuális munkafolyamattól függően:

- malátavizsgálat, vagy

- sörfőzővíz minőségének vizsgálata, vagy

- komló, komlókészítmények vizsgálata, vagy

- főzőházi hasznosítás meghatározása, vagy

- látszólagos, valóságos erjedésfok meghatározása, vagy

- a sör zavarosságának ellenőrzése, vagy

- CO2-tartalom meghatározása, vagy

- élesztő kezelése, vagy

- a kész sör vizsgálata, érzékszervi minősítése.

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 értékelési súlyaránya: -

**5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység**

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Sörgyártás technológiája, gépi berendezései**

A vizsgafeladat ismertetése: Sörgyártás műveletének fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a műveletek jellemzése, a gyártástechnológia elméleti alapjai, gépek és berendezések felépítése, működése.

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

A vizsgafeladat arány: 20%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek**

A vizsgafeladat ismertetése: Sör előállításához kapcsolódó hatályos jövedéki szabályozás, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási előírások 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 részszakképesítéssel 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 alapvizsgálatokhoz (malátavizsgálat; látszólagos, valóságos erjedésfok meghatározása; a sör zavarosságának ellenőrzése; CO2-tartalom meghatározása; kész sör vizsgálata; érzékszervi minősítés) szükséges eszközök, berendezések |
| 6.3. | Sörlé előállításához szükséges eszközök, berendezések |
| 6.4. | Árpa, maláta-tárolók, tisztító, osztályozó berendezések |
| 6.5. | Árpaáztatók, csíráztatók |
| 6.6. | Aszalók |
| 6.7. | Erjesztő-tartályok, utóerjesztők, sörszűrő berendezés |
| 6.8. | Fejtőberendezések, pasztőröző berendezések |
| 6.9. | Vízkezelő berendezés |
| 6.10. | Mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések |
| 6.11. | Sör kiszereléséhez szükséges gépek, berendezések |
| 6.12. | Egyéni védőfelszerelések, védőeszközök |
| 6.13. | Kéziszerszámok |
| 6.14. | Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések |
| 6.15. | Munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök |

**7. EGYEBEK**