

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	Töltőgépkészítő

3.2. A részsakkképesítés 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 részsakkképesítéssel 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 cefrőzési eljárások, cefreszűrés, komlóforralás – elvégezni és ellenőrizni,
- sörlevet kezelni, főzőházi kihozatalt számítani,
- sörelesztőt 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, 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.	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 részsakképesítés 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 vizsgafadatai:

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

- Laboratóriumi alapvizsgálatokhoz (malátavizsgálat; látszólagos, valóságos erjedésfok meghatározása; a sör zavarosságának ellenőrzése; CO₂-tartalom meghatározása; kész sör vizsgálata; érzékszervi minősítés) szükséges eszközök, berendezések
- 6.2. Sörlé előállításához szükséges eszközök, berendezések
 - 6.3. Árpa, maláta-tárolók, tisztító, osztályozó berendezések
 - 6.4. Árpaáztatók, csíráztatók

- 6.6. Aszalók
- 6.7. Erjesztő-tartályok, utóerjesztők, sörszűrő berendezés
- 6.8. Fejtőberendezések, pasztörizáló berendezések
- 6.9. Vízkészítő berendezés
- 6.10. Mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések
- 6.11. Sör kiszolgálásához 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