

AGRÁRMINISZTERIUM

31 541 08 Sörgyártó

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése: Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

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

A vizsgafeladat aránya: 10%

A 315/2013. (VIII.28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tétteleit a **1123/2020/HERMAN** számon kiadom.

Dr. Nagy István agrárminiszter megbízásából

Jóváhagyta:



Dr. Béres András
ügyvezető

**2020
HERMAN OTTÓ INTÉZET
NONPROFIT KFT.**

Érvényes: 2020. szeptember 01.-től

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Rész szakképesítés: 31 541 08 Sörgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Sör előállításához kapcsolódó hatályos jövedéki szabályozás, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási előírások bemutatása.

Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, az jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek témaköreit felölelő előre kiadott tételsorokból húzott kérdésre.

A feladatsor első részében található 1-20-ig számozott vizsgakérdéseket ki kell nyomtatni, majd pontosan kettévágni. Ezek lesznek a húzótételek. A második részben található a tanári példány, mely az értékelést segíti.

A tételsor az 56/2016. (VIII. 19.) FM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.


Dr. Béres András
ügyvezető

**eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Rész szakképesítés: 31 541 08 Sörgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

- 1. Ismertesse a jövedéki szabályozás általános rendelkezéseit, célját, a jövedéki törvény szerint eljáró szervek hatáskörére és illetékességére vonatkozó szabályokat!**

Rész szakképesítés: 31 541 08 Sörgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

- 2. Ismertesse az érzékszervi minősítés jellemzőit, a bírálati módszereket, a bírálat szükséges feltételeit!**


Dr. Béres András
ügyvezető

eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

- 3. Ismertesse, hogy mikor keletkezik adókötelezettség, határozza meg az adó alanyát, az adózó kötelezettségeit és az adómentes jövedéki termék fogalmát, az adófelfüggesztés eseteit és az adófelfüggesztéssel történő szállítás szabályait!**

- 4. Ismertesse az élelmiszer előállító és forgalmazó helyre vonatkozó előírásokat, követelményeket!**

Rész szakképesítés: 31 541 08 Sörgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

5. Sorolja fel az adóraktár működésének általános feltételeit! Ismertesse az adóraktár bizonylatolási, nyilvántartási és elszámolási kötelezettségeit!

Rész szakképesítés: 31 541 08 Sörgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

6. Ismertesse a maláta és sörgyártás folyamatainak mintavételi módszereit! Határozza meg az átlagminta fogalmát! Ismertesse a szükséges vizsgálatokat és a minősítés szempontjait!



Dr. Béres András
ügyvezető

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

- 7. Határozza meg, mi minősül a jövedéki törvény szerint belföldi előállítású terméknek, sorolja fel a kivételeket! Ismertesse a jövedéki termék importálására vonatkozó szabályokat!**

- 8. Ismertesse a tisztító- és fertőtlenítőszerek, eszközök tárolásának, felhasználásának követelményeit, takarítás, tisztítás, fertőtlenítés folyamatát!**

Rész szakképesítés: 31 541 08 Sörgyártó

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

9. Ismertesse mi a teendő áramütéses baleset esetén! Ismertesse a szén-dioxid veszélyét, jellemzőit, élettani hatását, a szén-dioxid jelenlétének kimutatását!

Rész szakképesítés: 31 541 08 Sörgyártó

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

10. Határozza meg az élelmiszerminőség fogalmát és az élelmiszerek minőségét befolyásoló tényezőket!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Béres András
ügyvezető

Rész szakképesítés: 31 541 08 Sörgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

11. Ismertesse a személyi higiénia követelményeit!

Rész szakképesítés: 31 541 08 Sörgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

12. Határozza meg a baleset a munkabaleset, üzemi baleset fogalmát, a baleset jelentésének módját! Sorolja fel a sörüzemben lehetséges baleseteket!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Béres András
ügyvezető

Rész szakképesítés: 31 541 08 Sörgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

13. Ismertesse a HACCP rendszer jelentőségét, kiépítésének alapelveit! Hogyan biztosítható az „elsőre jól gyártani” célkitűzés?

Rész szakképesítés: 31 541 08 Sörgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

14. Sorolja fel a sörgyártás teljes folyamatának szükséges dokumentációs teendőit!



Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Rész szakképesítés: 31 541 08 Sörgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

15. Ismertesse az élelmiszerek előállítására vonatkozó jó higiéniai gyakorlatot!

Rész szakképesítés: 31 541 08 Sörgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

16. Ismertesse az adóraktár bizonylatolási, nyilvántartási és elszámolási kötelezettségeit, a zárjegy alkalmazására vonatkozó szabályokat!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Béres András
ügyvezető

Rész szakképesítés: 31 541 08 Sörgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

17. Ismertesse a gépekre, berendezésekre, az élelmiszerekkel érintkező csomagolóanyagokra vonatkozó élelmiszerhigiéniai követelményeket!

Rész szakképesítés: 31 541 08 Sörgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

18. Ismertesse a sörüzem létesítésére, a sör készítésére és forgalmazására vonatkozó alapvető higiéniai feltételeket!

hiteles mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Béres András
ügyvezető

Rész szakképesítés: 31 541 08 Sörgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

19. Ismertesse az élelmiszert előállító gépekre, berendezésekre, helyiségekre, illetve forgalmazó helyiségekre vonatkozó követelményeket!

Rész szakképesítés: 31 541 08 Sörgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

20. Ismertesse a hatósági felügyelet, jövedéki ellenőrzés rendjét, valamint a jogkövetkezményeket!


Dr. Béres András
ügyvezető

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

AZ ÉRTÉKEKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

- 1. Ismertesse a jövedéki szabályozás általános rendelkezéseit, célját, a jövedéki törvény szerint eljáró szervek hatáskörére és illetékességére vonatkozó szabályokat!**

Kulcsszavak, fogalmak

- Jövedéki termék
- Területi hatály
- Tárgyi hatály
- Személyi hatály
- Hatáskör, illetékesség
- NAV szervei, hatáskörük

- 2. Ismertesse az érzékszervi minősítés jellemzőit, a bírálati módszereket, a bírálat szükséges feltételeit!**

Kulcsszavak, fogalmak

- Érzékszervi minősítés jellemzése, célja
- Bírálati módszerek
- Bírálok kiválasztásának szempontjai, képzettség, képesség
- Érzékszervi bíráló helyiség kialakításának módja, szükséges felszerelések
- Bírálat menete, kiértékelésének lépései



Dr. Béres András
ügyvezető

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

3. Ismertesse, hogy mikor keletkezik adókötelezettség, határozza meg az adó alanyát, az adózó kötelezettségeit és az adómentes jövedéki termék fogalmát, az adófelfüggesztés eseteit és az adófelfüggesztéssel történő szállítás szabályait!

Kulcsszavak, fogalmak

- Adókötelezettség a jövedéki termék belföldi előállítása és importálása esetén
- Adó alanya
- Adózó kötelezettségei
- Adómentes jövedéki termék
- Adófizetési kötelezettség felfüggesztésének fogalma, lehetőségei
- A jövedéki termék adó-felfüggesztéssel szállíthatóságának esetei, okmányai

4. Ismertesse az élelmiszer előállító és forgalmazó helyre vonatkozó előírásokat, követelményeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Munkaterület nagysága
- Munkaterület, szociális terület higiénia előírások
- Műszaki állapotok, világítás, zaj és fény-szennyeződés vizsgálat
- Üzem, irodák, szociális helyek szellőzés
- Csatornahálózat
- Szociális helyiségek öltözők (fekete-fehér), étkező, irodák



Dr. Béres András
ügyvezető

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

5. Sorolja fel az adóraktár működésének általános feltételeit! Ismertesse az adóraktár bizonylatolási, nyilvántartási és elszámolási kötelezettségeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Adóraktári engedély, adóraktári engedélyre jogosult személy
- Az adóraktári engedély iránti kérelem tartalma, csatolmányai
- Jövedéki biztosíték Fix, illetve változó összegű jövedéki biztosíték
- Jövedéki ügyintézés, e-ügyintézés
- Műszaki leírás
- Az adóraktári engedély kiadása, módosítása, megszűnése
- Adóraktár-engedélyes bizonylatok, napi adatszolgáltatási kötelezettség
- A vevőnyilvántartás
- Az egyszerűsített kísérő okmány és alkalmazása
- Termékmérleg, termelési napló
- Mintavétel, módja elszámolása
- Megsemmisítés, megsemmisülés

6. Ismertesse a maláta és sörgyártás folyamatainak mintavételi módszereit! Határozza meg az átlagminta fogalmát! Ismertesse a szükséges vizsgálatokat és a minősítés szempontjait!

Kulcsszavak, fogalmak

- Minta, átlagminta fogalma
- Mintavétel szabályai
- Mintavétel módja különböző halmazállapotú anyagokból
- Laboratóriumi vizsgálatok
- Eredmények kiértékelése, minősítés szempontjai



Dr. Béres András
ügyvezető

- 7. Határozza meg, mi minősül a jövedéki törvény szerint belföldi előállítású terméknek, sorolja fel a kivételeket! Ismertesse a jövedéki termék importálására vonatkozó szabályokat!**

Kulcsszavak, fogalmak

- Jövedéki termék belföldi előállítása
- Jövedéki törvény hatálya alá nem tartozó termékek
- Importálás fogalma, import területébe tartozó helyek, országok
- EGK tartozó országok, harmadik ország
- Közösségi adó-felfüggesztési eljárás
- EMCS rendszer, - e-TKO

- 8. Ismertesse a tisztító- és fertőtlenítőszer, eszközök tárolásának, felhasználásának követelményeit, takarítás, tisztítás, fertőtlenítés folyamatát!**

Kulcsszavak, fogalmak

- Tisztító és- fertőtlenítőszer- tároló (vegyszertároló) kialakítása, jelölése. Kötelező törvényi előírások!
- Tisztítóeszközök tárolására vonatkozó előírások
- Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési utasítás (paraméterek)
- Biztonsági adatlapok
- Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés folyamata, kötelező lépései
- CIP rendszer, vegyszermaradvány ellenőrzésének lehetséges módszerei



Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

9. Ismertesse mi a teendő áramütéses baleset esetén! Ismertesse a szén-dioxid veszélyét, jellemzőit, élettani hatását, a szén-dioxid jelenlétének kimutatását!

Kulcsszavak, fogalmak

- Áramütéses baleset: áramkörből való kiszabadítás, elsősegélynyújtás, mentők, munkáltató értesítése, jegyzőkönyv felvétele
- Szén-dioxid jellemzői
- Szén-dioxid élettani hatása, veszélye
- Jelenlétének kimutatása gyertya módszer

10. Határozza meg az élelmiszerminőség fogalmát és az élelmiszerek minőségét befolyásoló tényezőket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Élelmiszerminőség fogalma
- Egészségügyi biztonság
- Táplálkozásbiológiai illetve élvezeti érték
- Egyéb minőséget, eltarthatóságot befolyásoló tulajdonságok (pl. visszazárható, vákuum, csomagolás stb.)



Dr. Béres András
ügyvezető

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

11. Ismertesse a személyi higiénia követelményeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Munkavégzés feltételei: érvényes foglalkozás egészségügyi alkalmassági igazolás, üzemi jó higiéniai gyakorlat szabályainak ismerete, a biztonságos munkavégzés, az üzemen belüli közlekedési útvonalak ismerete, munkaképes állapot
- Munkaruha, védőruha, védőfelszerelés
- Sérülések
- Fertőtlenítő kézmosás szabályai
- Fülbevaló, nyaklánc, műköröm, telefon, újság, stb.
- Dohányzás szabályainak ismerete, betartása
- Haj, szakáll viselet, eltakarás szabályai
- Oktatás

12. Határozza meg a baleset a munkabaleset, üzemi baleset fogalmát, a baleset jelentésének módját! Sorolja fel a sörüzemben lehetséges baleseteket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Baleset fogalma
- Munkabaleset fogalma
- Üzemi baleset fogalma
- Balesetek, teendők
- Jegyzőkönyv



Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

13. Ismertesse a HACCP rendszer jelentőségét, kiépítésének alapelveit! Hogyan biztosítható az „elsőre jót gyártani” célkitűzés?

Kulcsszavak, fogalmak

- Alapfogalmak: HACCP, veszély, kritikus határérték, kritikus szabályozási pont, szabályozó eljárások, felügyelő eljárás, helyesbítő tevékenység, döntési fa
- Alapelvek
- „Elsőre jót gyártani”

14. Sorolja fel a sörgyártás teljes folyamatának szükséges dokumentációs teendőit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Technológiai paraméterek rögzítése (nyomás értékek, víz hőmérséklet)
- Gyártásközi ellenőrzés, késztermék ellenőrzés dokumentálása
- Termelési adatok rögzítése (alapanyagok felhasználása, csomagolóanyagok, készáru)
- Tisztítási, fertőtlenítési dokumentáció vezetése
- Karbantartás dokumentálása
- Kiszállítás, számlaforgalom dokumentálása
- Szállító jármű papírai
- Egyéb HACCP működtetéséhez szükséges dokumentáció

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Béres András
ügyvezető

15. Ismertesse az élelmiszerek előállítására vonatkozó jó higiéniai gyakorlatot!

Kulcsszavak, fogalmak

- Személyi higiénia
- Műszaki higiénia
- Üzem és környezete
- Állati kártevők elleni védekezés
- Épület, berendezések kialakítása, környezet állapota
- Szellőzés, klíma
- Veszélyes anyagok tárolása, jelölése

16. Ismertesse az adóraktár bizonylatolási, nyilvántartási és elszámolási kötelezettségeit, a zárjegy alkalmazására vonatkozó szabályokat!

Kulcsszavak, fogalmak

- Adóraktár-engedélyes bizonylatok
- A vevőnyilvántartás
- Az egyszerűsített kísérő okmány és alkalmazása
- A termékmérleg
- A termelési napló
- Mintavétel
- Megsemmisítés, megsemmisülés
- Zárjegy fogalma, előállítója
- Zárjegy alkalmazásának szabályai, kivételek
- A zárjegy elszámolása és az igazolt csökkenés figyelembevétele

17. Ismertesse a gépekre, berendezésekre, az élelmiszerekkel érintkező csomagolóanyagokra vonatkozó élelmiszerhigiéniai követelményeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Tisztítás, fertőtlenítés
- Gépek megfelelőségi tanúsítványa
- Csomagolóanyagokkal szembeni követelmények
- Csomagolóanyagok megválasztásának szempontjai

18. Ismertesse a sörüzem létesítésére, a sör készítésére és forgalmazására vonatkozó alapvető higiéniai feltételeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Üzem telepítésének szabályai
- Üzem telepítésének környezetvédelmi előírásai
- Tiszta és szennyezett övezetek
- Épületek helyiségeinek kialakítása (padozat, falak, mennyezet, nyílászárók, világítás)
- Gépekre, berendezésekre, szállító eszközökre vonatkozó előírások
- Hulladékok csoportosítása, kezelése
- Szociális helyiségek



Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

19. Ismertesse az élelmiszert előállító gépekre, berendezésekre, helyiségekre, illetve forgalmazó helyiségekre vonatkozó követelményeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Gépek, berendezések elrendezése, műszaki állapota
- Nyomástartó berendezésekre vonatkozó előírások
- Padozattal, fallal, nyílászárókkal szembeni követelmények
- Világítás
- Szellőzés
- Tisztítás, fertőtlenítés

20. Ismertesse a hatósági felügyelet, jövedéki ellenőrzés rendjét, valamint a jogkövetkezményeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Hatósági felügyelet
- Készletbevallás, időszaki elszámolás
- Hatósági felügyelet ellátásának biztosítása
- Vitás helyzetek kezelése
- Váratlan ellenőrzés
- Jövedéki ellenőrzés bejelentett
- Jogkövetkezmények

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Dr. Béres András
ügyvezető

Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

[illegible]

aláírás

Dr. Béres András
ügyvezető