**A 93. sorszámú Szikvízgyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

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

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 21

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Szikvízgyártó

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 |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A részszakképesítéssel betölthető munkakörök** |
| 3.1.2. | 7115 | Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő | Szikvízkészítő |
| 3.1.3. | 7115 | Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő | Szódás, szódavízkészítő |
| 3.1.4. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Szikvízgyártó gép kezelője |
| 3.1.5. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Üdítőital-gyártó gépkezelő |
| 3.1.6. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Töltőgépkezelő |
| 3.1.7. | 8111 | Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője | Ásványvízgyártó gép kezelője |

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

A szikvízgyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

**-** alapanyagot (vizet) kezelni, minőségét ellenőrizni, minősíteni, előkészíteni,

**-** szikvizet előállítani, a berendezéseket működtetni, karbantartani, szabályozni,

**-** csomagolóanyagokat töltésre előkészíteni,

**-** palackozni, címkézni, gyűjtőcsomagolást (egységrakomány készítése), tárolást, szállítást megoldani,

**-** gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni,

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

**-** hulladékokat kezelni,

**-** munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni,

**-** vállalkozást indítani, működtetni, termékeket 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. | 11612-16 | Szikvízgyártás |
| 4.4. | 10890-16 | Élelmiszeripari vállalkozások működtetése |
| 4.5. | 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. | 11612-16 | Szikvízgyártás | írásbeli |
| 5.2.4. | 10890-16 | Élelmiszeripari vállalkozások működtetése | írásbeli |
| 5.2.5. | 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:**

A szikvízgyártó feladata a szikvízgyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

**5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység**

A.) A vizsgafeladat megnevezése: **Szikvízgyártás**

A vizsgafeladat ismertetése: Szikvízgyártás műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartása mellett.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat aránya: 60%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Szikvíz vizsgálata**

A vizsgafeladat ismertetése: Gyártásközi fizikai, érzékszervi vizsgálatok végzése, vagy a szikvíz ellenőrzése és 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: **Szikvízgyártás technológiája**

A vizsgafeladat ismertetése: Szikvízgyártás gyártástechnológia elméleti alapjai, gépek és berendezések felépítése, működése.

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

A vizsgafeladat aránya: 20%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek**

A vizsgafeladat ismertetése: Szikvízgyártáshoz kapcsolódó 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 vizsgálatokhoz (tömeg- és térfogatmérés; vízminőség vizsgálata; oldatkészítés; pH mérés; CO2 meghatározása) szükséges eszközök, berendezések |
| 6.3. | hőmérők, nyomásmérők, |
| 6.4. | érzékszervi minősítéshez |
| 6.5. | Vízkezelő berendezés |
| 6.6. | Napi tartály |
| 6.7. | Szaturáló berendezés |
| 6.8. | Mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések |
| 6.9. | Hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések |
| 6.10. | Munka-, tűz-, környezetvédelmi berendezések, eszközök |

**7. EGYEBEK**