

A 106. sorszámú Üdítőital-ipari termékgyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 10
- 1.2. Részszakképesítés megnevezése: Üdítőital-ipari termékgyártó
- 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	Töltőgépkészítő
3.1.7.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Ásványvízgyártó gép kezelője

3.2. A részsakkképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az Üdítőital-ipari termékgyártó feladata a szénsavas üdítőital, ásványvíz gyártástechnológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A részsakkképesítéssel rendelkező képes:

- alap-, adalék-, ízesítő- és színezőanyagokat átvenni, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- termékek előállításához felhasznált vizet minősíteni (ivóvíz minőségű víz),
- alapanyag ásványvizet minősíteni, tisztítani, kezelni, a berendezéseket működtetni, karbantartani, szabályozni,
- szénsavas üdítőitalt előállítani (cukoroldást, szörpkészítést végezni, csendes italt készíteni),
- 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,
- melléktermékeket, 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, 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.	10901-16	Üdítőital és ásványvízgyártás
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.	10901-16	Üdítőital és ásványvízgyártás	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:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Szénsavas üdítőital- és ásványvízgyártás**

A vizsgafeladat ismertetése: Üdítőital vagy ásványvíz gyártása (alapanyagok átvétele, szörpkészítés, csendes ital készítése, ásványvíz előkészítése, szaturálás, palackozás, tárolás) a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, maradéktalan betartása mellett.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat aránya: 60%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Üdítőital, ásványvíz vizsgálata**

A vizsgafeladat ismertetése: Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok végzése, vagy a kész üdítőital/ásványvíz, 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: **Üdítőital és ásványvízgyártás technológiája**

A vizsgafeladat ismertetése: Üdítőital és ásványvízgyártás 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 aránya: 20%

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

A vizsgafeladat ismertetése: Üdítőital és ásványvíz gyártásához 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 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

Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések:

- tömeg-, térfogat- és sűrűségméréshez szükséges eszközök, berendezések
- vízminőség vizsgálatához szükséges eszközök, berendezések
- oldatkészítéshez szükséges eszközök, berendezések

6.2. - pH méréshez szükséges eszközök, berendezések

- CO₂ meghatározáshoz szükséges eszközök, berendezések
- hőmérők, nyomásmérők,
- érzékszervi minősítéshez szükséges eszközök, berendezések

Ásványvíz gyártásához (ásványvíz-üzem):

- vízkivétel gépei
- tisztítóberendezések
- tárolótartályok
- szaturáló berendezés
- töltőgép, zárógép, címkézőgép

Szénsavas üdítőital-gyártáshoz (üdítőital-gyártó üzem):

- Vízkezelő berendezés
- Cukoroldó berendezés, gyártótartály, szaturáló berendezés
- Palackmosógépek, palackkészítő berendezés, töltőgép, zárógép, címkézőgép

6.5. Mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések,

6.6. Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések.

6.7. Munka-, tűz-, környezetvédelmi berendezések, eszközök

7. EGYEBEK