



## 1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

34-541-02 Élelmiszeripari szakmunkás

## 2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

## 3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

### A szakember képes:

- alapanyagokat átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni;
- sörfőzővíz minőségét ellenőrizni, vizet kezelni;
- áztatást vezetni, ellenőrizni;
- különféle csíráztatási rendszerekhez a levegőt előkészíteni, a csíráztatást vezetni;
- aszalni, aszaló-berendezéseket üzemeltetni;
- főzőházi műveleteket különféle cefrézési eljárások, cefreszűrés, komlóforralás, komlósűrés elvégezni, ellenőrizni;
- sörlevet kezelni, főzőházi kihozatalt számítani;
- hagyományos és korszerű erjesztést vezetni;
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a kész söröket ellenőrizni és minősíteni;
- sört szűrni és stabilizálni, palackba, hordóba, dobozba fejteni;
- sörlesztő szintenyészetet készíteni, élesztőt kezelni;
- tej tisztítását, főlözését, zsírtartalmának beállítását, homogénezését, pasztórozását, hűtését elvégezni;
- pasztórozott tejfeleségek, tejkészítmények és tejszínkészítmények gyártásának műveleteit megvalósítani;
- vaj- és vajkészítményeket gyártani;
- különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalék- és ízesítő anyagokat alkalmazni;
- natúr és ízesített friss sajtokat, ömlesztett sajtokat, sajtkészítményeket, érlelt sajtokat készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával;
- túró gyártani különböző állatfajok tejének felhasználásával;
- elvégezni a gyümölcs-alapanyagok nyelését, feldolgozását, konzerválását, színezését, a szénsavas üdítőitalok készítésének műveleteit;
- termékek előállításához felhasznált vizet minősíteni (ivóvíz minőségű víz);
- szikvizet előállítani, a berendezéseket működtetni, karbantartani, szabályozni;
- alapanyag ásványvizet minősíteni, kezelni, a berendezéseket működtetni, karbantartani, szabályozni;
- szénsavas üdítőitalt előállítani (cukoroldást, bázisszörp készítést, keverést elvégezni);
- palackokat töltésre előkészíteni, nyomáspróbát végezni;
- palackozni, címkézni, gyűjtőcsomagolást (egységcsomagolás készítése), tárolást, szállítást megoldani;
- zöldségkonzerveket gyártani;
- gyümölcsbefőtteket készíteni;
- lekvárokat, szörpöket, pulpokat, velőket előállítani;
- aszalni, szárítmányokat készíteni, savanyítani.

## 4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

7115 Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő  
7113 Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó  
7112 Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító  
8111 Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője

**(\*) Megjegyzések:**

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják:

„93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications” (93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átlát-hatóságáról), „Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates” (96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Állásfoglalás a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról), „Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers” (2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanulók, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közösségen belüli mobilitására).

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

MINIFLEXA

## 5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p><b>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</b></p>	<p><b>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</b></p> <p>Vidékfejlesztési Minisztérium</p>																
<p><b>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</b></p> <p><b>OKJ szakképesítési szint:</b> 34 középfokú szakképesítés, amely alapfokú iskolai végzettségre vagy a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott bemeneti kompetenciákra épül, jellemzően iskolai rendszerű szakképzésben szerzhető meg</p> <p><b>ISCED2011 kód:</b> 3</p> <p><b>MKKR szint:</b></p> <p><b>EKKR szint:</b></p>	<p><b>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</b></p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p>																
<p><b>A bizonyítvány sorozatjele: PT K</b></p> <p>sorszama: 123456</p> <p><b>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2021.07.21</b></p>	<p><b>A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyben</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Szóbeli</td> <td style="width: 40%;">Vállalkozási és jövedéki ismeretek</td> <td style="width: 10%;">5</td> <td style="width: 30%;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Gyakorlati vizsgatevékenység 1.</td> <td>5</td> <td>60.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Gyakorlati vizsgatevékenység 2.</td> <td>5</td> <td>20.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal</td> <td>5</td> <td></td> </tr> </table>	Szóbeli	Vállalkozási és jövedéki ismeretek	5	20.00	Gyakorlati	Gyakorlati vizsgatevékenység 1.	5	60.00	Gyakorlati	Gyakorlati vizsgatevékenység 2.	5	20.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
Szóbeli	Vállalkozási és jövedéki ismeretek	5	20.00														
Gyakorlati	Gyakorlati vizsgatevékenység 1.	5	60.00														
Gyakorlati	Gyakorlati vizsgatevékenység 2.	5	20.00														
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5															
<p><b>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</b></p> <p>Középfokú oktatásba</p>	<p><b>Nemzetközi megállapodások</b></p>																
<p><b>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</b></p>																	
<p><b>Jogi alap</b></p> <p>2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 41/2013. (V. 28.) VM rendeletben kiadott szakmai és vizsgakövetelmény .</p>																	

## 6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

A szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékában %	Időtartam (órák/hetek/hónapok/évek)
Iskolai/képző központ alapú	Elmélet: 30 % Gyakorlat: 70 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		3 év

### Belépési követelmények:

- Alapfokú iskolai végzettség

### Szakmai követelmény modulok:

10897-12 Gyümölcspálinka-gyártás és jövedéki szabályozás

10898-12 Sajt- és túrógyártás

10899-12 Sörgyártás és jövedéki szabályozás

10902-12 Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás

10900-12 Tejtermékgyártás

10901-12 Üdítőital-, ásványvíz- és szikvízgyártás

10890-12 Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

11497-12 Foglalkoztatás I.

11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság

Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kiegészítő útmutató alapján került elkészítésre.

**Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <http://nrk.nive.hu>**

A vizsgaszervező vezetője:

Kiállítás dátuma: 2021.07.21

**P. H.**