



## 1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

31 541 08 Sörgyártó

## 2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Brewer

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

## 3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

### A szakember képes:

- alapanyagokat (árpa, maláta, komló) 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 cefrészési eljárások, cefresztés, komlóforralás, komlósztúrás elvégezni és ellenőrizni;
- sörlevet kezelni, főzőházi kihozatalt számítani;
- hagyományos és korszerű erjesztést vezetni;
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat végezni, a kész söroket ellenőrizni és minősíteni;
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni;
- sörfőzde vízés energia-gazdálkodását megszervezni;
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni;
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait, a jövedéki törvény előírásait betartani és betartatni;
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni;
- sört szűrni és stabilizálni, pasztőrözni, palackba, hordóba, dobozba fejteni.

## 4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

7115 Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő

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 ©

## 5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<b>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</b>	<b>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</b> Vidékfejlesztési Minisztérium																						
<b>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</b> <b>OKJ szakképesítési szint:</b> 31 alsó középfokú részszakképesítés, amely alapfokú iskolai végzettségre vagy a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott bemeneti elméleti és gyakorlati tudáselemekre (a továbbiakban: bemeneti kompetencia) épül, iskolarendszeren kívüli szakképzésben, a speciális szakiskolai képzésben, illetve HÍD II. programban szerezhető meg <b>ISCED2011 kód:</b> 3 <b>MKKR szint:</b> 3 <b>EKKR szint:</b> 3	<b>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</b> Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen																						
<b>A bizonyítvány sorozatjele: PT K</b>  sorszáma: 123456  <b>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.10.02</b>	<b>A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyben</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Szóbeli</td> <td style="width: 55%;">Sörgyártás technológiája, gépi berendezései</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Szóbeli</td> <td>Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Sör gyártása</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok elvégzése, vagy a kész sör ellenőrzése és minősítése</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>			Szóbeli	Sörgyártás technológiája, gépi berendezései	5	20.00	Szóbeli	Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek	5	10.00	Gyakorlati	Sör gyártása	5	60.00	Gyakorlati	Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok elvégzése, vagy a kész sör ellenőrzése és minősítése	5	10.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
Szóbeli	Sörgyártás technológiája, gépi berendezései	5	20.00																				
Szóbeli	Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek	5	10.00																				
Gyakorlati	Sör gyártása	5	60.00																				
Gyakorlati	Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok elvégzése, vagy a kész sör ellenőrzése és minősítése	5	10.00																				
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5																					
<b>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</b>  középfokú oktatásba	<b>Nemzetközi megállapodások</b>																						
<b>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</b>																							
<b>Jogi alap</b> 2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 56/2016. (VIII.19.) FM rendelet a földművelésügyi miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről.																							

## 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		480 óra
<b>Belépési követelmények:</b> - Alapfokú iskolai végzettség		
<b>Szakmai követelmény modulok:</b> 10899-16 Sörgyártás 11610-16 Jövedéki ismeretek 10890-16 Élelmiszeripari vállalkozások működtetése 10904-16 Higiénia és minőségbiztosítás		
Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kiegészítő útmutató alapján került elkészítésre.		
<b>Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <a href="http://nrk.nive.hu">http://nrk.nive.hu</a></b>		
A vizsgaszervező vezetője: Kiállítás dátuma: 2023.10.02		<b>P. H.</b>