



## 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, cefreszűrés, komlóforralás, komlószűrés elvégezni és ellenőrizni;
- sörlevet kezelni, főzőházi kihozatalt számítani;
- hagyományos és korszerű erjesztést vezetni;
- sört szűrni és stabilizálni, palackba, hordóba, dobozba fejteni;
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat végezni, a kész söröket ellenőrizni és minősíteni;
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni;
- sörfőzde vízés energia-gazdálkodását megszervezni;
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni;
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait, a jövőbeli törvény előírásait betartani és betartatni;
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

## 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

|  |   |         |                                    |   |       |            |  |   |       |            |  |   |       |  |  |   |  |
|--|---|---------|------------------------------------|---|-------|------------|--|---|-------|------------|--|---|-------|--|--|---|--|
| <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><br/>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</p> <p><b>ISCED2011 kód:</b><br/>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<br/>4 jó<br/>3 közepes<br/>2 elégséges<br/>1 elégtelen</p>   |         |                                    |   |       |            |  |   |       |            |  |   |       |  |  |   |  |
| <p><b>A bizonyítvány sorozatjele: PT K</b></p> <p>sorszám: 123456</p> <p><b>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.10.02</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: 25%;">Szóbeli</td> <td style="width: 50%;">Vállalkozási és jövedéki ismeretek</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Sör gyártása (alanyagok átvétele, ellenőrzése, kezelése, tárolása, a sörfőzés műveleteinek végrehajtása, a kész sör kezelése, tárolása, fejtése) a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett.</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;">20.00</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 | Vállalkozási és jövedéki ismeretek | 5 | 20.00 | Gyakorlati | Sör gyártása (alanyagok átvétele, ellenőrzése, kezelése, tárolása, a sörfőzés műveleteinek végrehajtása, a kész sör kezelése, tárolása, fejtése) a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett. | 5 | 60.00 | Gyakorlati | Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok elvégzése, vagy a kész sör ellenőrzése és minősítése. | 5 | 20.00 | A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal |  | 5 |  |
| Szóbeli  | Vállalkozási és jövedéki ismeretek  | 5       | 20.00                              |   |       |            |  |   |       |            |  |   |       |  |  |   |  |
| Gyakorlati   | Sör gyártása (alanyagok átvétele, ellenőrzése, kezelése, tárolása, a sörfőzés műveleteinek végrehajtása, a kész sör kezelése, tárolása, fejtése) a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett.  | 5       | 60.00                              |   |       |            |  |   |       |            |  |   |       |  |  |   |  |
| Gyakorlati   | Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok elvégzése, vagy a kész sör ellenőrzése és minősítése.  | 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<br/>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   |                                 | 360 óra                             |
| <b>Belépési követelmények:</b><br>- Alapfokú iskolai végzettség  |                                 |                                     |
| <b>Szakmai követelmény modulok:</b><br>10890-12 Élelmiszeripari vállalkozások működtetése<br>10899-12 Sörgyártás és jövedéki szabályozás                       |                                 |                                     |
| 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:<br>Kiállítás dátuma: 2023.10.02   |                                 | <b>P. H.</b>                        |