

**1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)**

5 0721 05 06 Erjedés- és üdítőital-ipari technikus

**2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)**

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

**3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA**

- középvezetői feladatokat ellátni a kis- és nagyüzemi termékgyártás területén;
- teljeskörűen megismerni az erjedés- és üdítőital-ipari technológiai folyamatokat, az egyes technológiai lépések késztermékre gyakorolt hatását és a termékgyártáshoz alkalmazott gépeket, berendezéseket;
- elvégezni az erjedés- és üdítőital-ipari alapanyagok mennyiségi-, és minőségi átvételét, vizsgálatát, dokumentálását;
- felügyelni a gyümölcspálinka és szesz, szeszecet, maláta, sör, szikvíz, üdítőital, ásványvíz, keményítő és keményítő hidrolizátum, sütőlesztő, ecet gyártásának folyamatait, minősíteni tudja a késztermékeket és működtetni tudja a technológiai folyamatokhoz kapcsolódó minőségbiztosítási rendszert;
- megismerni és alkalmazni a jövedéki termékekre vonatkozó törvényi előírásokat és kötelezettségeket;
- a munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz-, munka- és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartására és betartatására;
- erjedésipari vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni a törvényi előírások ismeretében.

**4. AZ OKLEVÉL TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE**

3113 Erjedés- és üdítőital-ipari technikus

3113 Szeszipari technikus

**(\*) Megjegyzések:**

<sup>1</sup> Eredeti nyelven. | <sup>2</sup> A megnevezés fordítása tájékoztató jellegű. | <sup>3</sup> Szükség esetén kitöltendő. Az oklevél-kiegészítő és a szakmai bizonyítvány-kiegészítő további információkat nyújt a végzettségről, és önmagában nem rendelkezik jogi státusszal. A formátum a készségekre és képezésekre vonatkozó jobb szolgáltatások nyújtásának közös keretéről (Europass) szóló Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/646 (2018. április 18.) határozatán és a 2241/2004 / EK határozat hatályon kívül helyezéséről szóló dokumentumon alapul.

©Európai Unió, 2002-2020 | europass.cedefop.europa.eu ©

## 5. AZ OKLEVÉL HIVATALOS ALAPJA

<p><b>Az oklevelet kiállító szerv neve és státusza</b></p>	<p><b>Az oklevél elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</b></p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>																				
<p><b>Az oklevél szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</b></p> <p>MKKR szint: 5</p> <p>EKKR szint: 5</p> <p>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 6</p>	<p><b>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</b></p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p> <p>Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése, vagy a beszámított előzetes tudás már magába foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. A szakmai vizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése. Amennyiben ágazati alapvizsgát kell tennie a hallgatónak, akkor az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal szükséges beszámítani: A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: 10%, Szakmai vizsga: 90%</p>																				
<p><b>Az oklevél sorozatjele: CXK A</b></p> <p>sorszáma: 123456</p> <p><b>Az oklevél kiállításának időpontja: 2023.12.07</b></p>	<p><b>Az ágazati alapvizsga és a szakmai vizsga elméleti és gyakorlati tantárgyainak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"><b>Ágazati alapvizsga:</b> Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Szakmai vizsga</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>központi interaktív</b></td> </tr> <tr> <td>Erjedés- és üdítőital-ipari technikus központi interaktív vizsga</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>projektfeladat</b></td> </tr> <tr> <td>Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő projektfeladat</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szakmai vizsga eredménye százalékban</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szakmai vizsga eredménye osztályzattal</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	<b>Ágazati alapvizsga:</b> Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette		<b>Szakmai vizsga</b>		<b>központi interaktív</b>		Erjedés- és üdítőital-ipari technikus központi interaktív vizsga	5	<b>projektfeladat</b>		Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő projektfeladat	5	A szakmai vizsga eredménye százalékban			100%	A szakmai vizsga eredménye osztályzattal			5
<b>Ágazati alapvizsga:</b> Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette																					
<b>Szakmai vizsga</b>																					
<b>központi interaktív</b>																					
Erjedés- és üdítőital-ipari technikus központi interaktív vizsga	5																				
<b>projektfeladat</b>																					
Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő projektfeladat	5																				
A szakmai vizsga eredménye százalékban																					
	100%																				
A szakmai vizsga eredménye osztályzattal																					
	5																				
<p><b>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</b></p>	<p><b>Nemzetközi megállapodások</b></p>																				
<p><b>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</b></p>																					
<p><b>Jogi alap</b></p> <p>12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról, 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről.</p>																					

## 6. AZ OKLEVÉL MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

Az ágazati alapképzés és a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program óraszám megoszlása
Teljes képzési idő	2158 óra
<p><b>Belépési követelmények:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség</li> <li>- Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges</li> </ul> <p><b>További információk:</b></p>	
<p><b>SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY</b></p> <p>Élelmiszervizsgálat</p> <p>Alapozó gyakorlat</p> <p>Munkavédelem és higiénia</p> <p>Álágazati specializáció</p> <p>Az üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei</p> <p>A malátagyártás technológiája, műveletei, gépei berendezései</p> <p>A sörgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései</p> <p>A szeszgyártás technológiája, műveletei és gépei</p> <p>A gyümölcspálinka-gyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései</p> <p>A szeszestital-gyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései</p> <p>Az élesztőgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései</p> <p>A keményítőgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései</p> <p>Az ecetgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései</p> <p>Csomagolóanyagok előkészítése, készítése</p> <p>Palackozás</p> <p>Alkalmazott számítástechnika</p> <p>Élelmiszerbiztonság</p> <p>Üzemvezetési ismeretek</p>	<p><b>ÓRASZÁMOK</b></p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p>
<p><b>SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY</b></p> <p>Munkavállalói ismeretek</p> <p>Munkavállalói idegen nyelv</p> <p>Élelmiszerismeret</p> <p>Műszaki alapismeretek</p> <p>Munkavédelem és higiénia</p> <p>Az üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei</p> <p>A malátagyártás technológiája, műveletei, gépei berendezései</p> <p>A sörgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései</p> <p>A szeszgyártás technológiája, műveletei és gépei</p> <p>A gyümölcspálinka-gyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései</p> <p>A szeszestital-gyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései</p> <p>Az élesztőgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései</p> <p>A keményítőgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései</p> <p>Az ecetgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései</p> <p>Csomagolóanyagok előkészítése, készítése</p> <p>Palackozás</p> <p>Alkalmazott számítástechnika</p> <p>Élelmiszerbiztonság</p> <p>Gazdasági és vállalkozási ismeretek</p> <p>Üzemvezetési ismeretek</p> <p>Portfólió</p>	<p><b>ÓRASZÁMOK</b></p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p> <p>12 óra</p>
Egybefüggő szakmai gyakorlat	160 óra
Összesen	628 óra

A Képzési és Kimeneti Követelmények és a Programtervek elérhetősége: <https://ikk.hu>  
Jelen oklevél-kiegészítő A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet alapján került kidolgozásra.

**Nemzeti Referencia Pont : Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal: <https://nrk.nive.hu>**

A vizsgaszervező vezetője:  
Kiállítás dátuma: 2023.12.07

**P. H.**

NEMZETI