

1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)

4 0721 05 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

- különböző erjedés- és üdítőital-ipari termékeket előállítani, gyümölcspálinkát, szeszt, szeszesitalt, malátát, sört, szikvizet, üdítőitalt, ásványvizet, keményítőt és keményítő hidrolizátumot, sütőélesztőt, ecetet gyártani;
- elvégezni az erjedés- és üdítőital-ipari alapanyagok mennyiségi-, és minőségi átvételét, vizsgálatát, dokumentálását;
- teljeskörűen megismerni az erjedés- és üdítőital-ipari technológiai folyamatokat, az egyes technológiai lépések késztermékre gyakorolt hatását és a termékgyártáshoz alkalmazott gépeket, berendezéseket;
- 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;
- Gyártásközi és késztermék ellenőrzéseket és minősítéseket végezni, működtetni az erjedés- és üdítőital-ipari technológiákhoz kapcsolódó minőségbiztosítási rendszert;
- Szakszerűen és biztonságosan üzemeltetni a technológiákhoz tartozó gépeket és berendezéseket.

**4. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK
KÖRE**

8111 Malátagyártó gép kezelője
8111 Szörpkészítő
7115 Pálinkafőző
7115 Sörgyártó
7115 Italösszeállító (szeszesipari)
7115 Szeszfőző
7115 Szikvizgyártó

(*) Megjegyzések:

¹ Eredeti nyelven. | ² A megnevezés fordítása tájékoztató jellegű. | ³ 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 képesítésekre 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. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p>A szakmai bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A szakmai bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>																				
<p>A szakmai bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>MKKR szint: 4</p> <p>EKKR szint: 4</p> <p>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 4</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</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>A szakmai bizonyítvány sorozatjele: CXK A</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>A szakmai bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.12.07</p>	<p>Az ágazati alapvizsga és a szakmai vizsga elméleti és gyakorlati tantárgyainak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Szakmai vizsga</td> </tr> <tr> <td colspan="2">központi interaktív</td> </tr> <tr> <td>Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő interaktív vizsga</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">projektfeladat</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 colspan="2" style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szakmai vizsga eredménye osztályzattal</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">5</td> </tr> </table>	Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette		Szakmai vizsga		központi interaktív		Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő interaktív vizsga	5	projektfeladat		Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő projektfeladat	5	A szakmai vizsga eredménye százalékban		100%		A szakmai vizsga eredménye osztályzattal		5	
Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette																					
Szakmai vizsga																					
központi interaktív																					
Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő interaktív vizsga	5																				
projektfeladat																					
Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő projektfeladat	5																				
A szakmai vizsga eredménye százalékban																					
100%																					
A szakmai vizsga eredménye osztályzattal																					
5																					
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																				
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p>																					
<p>Jogi alap</p> <p>12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról, 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről.</p>																					

6. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

Az ágazati alapképzés és a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program óraszám megoszlása
Teljes képzési idő	2114 óra

Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
- Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

További információk:

SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

ÓRASZÁMOK

Élelmiszervizsgálat	12 óra
Alapozó gyakorlat	12 óra
Munkavédelem és higiénia	12 óra
Álágazati specializáció	12 óra
Az üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei	12 óra
A malátagyártás technológiája, műveletei, gépei berendezései	12 óra
A sörgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	12 óra
A szeszgyártás technológiája, műveletei és gépei	12 óra
A gyümölcspálinka-gyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	12 óra
A szeszital-gyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	12 óra
Az élesztőgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	12 óra
A keményítőgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	12 óra
Az ecetgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	12 óra
Csomagolóanyagok előkészítése, készítése	12 óra
Palackozás	12 óra
Alkalmazott számítástechnika	12 óra
Élelmiszerbiztonság	12 óra

SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

ÓRASZÁMOK

Munkavállalói ismeretek	12 óra
Munkavállalói idegen nyelv	12 óra
Élelmiszerismeret	12 óra
Műszaki alapismeretek	12 óra
Munkavédelem és higiénia	12 óra
Az üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei	12 óra
A malátagyártás technológiája, műveletei, gépei berendezései	12 óra
A sörgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	12 óra
A szeszgyártás technológiája, műveletei és gépei	12 óra
A gyümölcspálinka-gyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	12 óra
A szeszital-gyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	12 óra
Az élesztőgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	12 óra
A keményítőgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	12 óra
Az ecetgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	12 óra
Csomagolóanyagok előkészítése, készítése	12 óra
Palackozás	12 óra
Alkalmazott számítástechnika	12 óra
Élelmiszerbiztonság	12 óra
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	12 óra
Portfólió	12 óra

Egybefüggő szakmai gyakorlat 160 óra

Összesen 604 óra

A Képzési és Kimeneti Követelmények és a Programtervek elérhetősége: <https://ikk.hu>

Jelen szakmai bizonyítvány-kiegészítő A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet alapján került kidolgozásra.

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2023.12.07

P. H.

NEMZETI