



3.1.10.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Söripariélesztő-kezelő
3.1.11.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Cefrésző
3.1.12.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Élesztőerjesztő
3.1.13.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Élesztőgyártó gép kezelője
3.1.14.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Malátagyártó gép kezelője
3.1.15.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Söripari gépkezelő
3.1.16.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Töltőgépkészítő

### 3.2. A részsakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A Sörgyártó feladata a maláta- és sörgyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartásával.

A részsakképesítéssel rendelkező 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 víz- és 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.

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	34 541 02	Élelmiszeripari szakmunkás	szakképesítés

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	10899-12	Sörgyártás és jövedéki szabályozás
4.4.	10890-12	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

## 5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	<b>A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	10899-12	Sörgyártás és jövedéki szabályozás	gyakorlat
5.2.4.	10890-12	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	szóbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése:

Sör gyártása (alapanyagok 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.

A vizsgafeladat ismertetése:

A készítendő sör minőségéhez megfelelő alapanyagok felhasználásával sört készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat aránya: 60 %

B) A vizsgafeladat megnevezése:

Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok elvégzése, vagy a kész sör ellenőrzése és minősítése.

A vizsgafeladat ismertetése:

Az aktuális munkafolyamattól függően:

- malátavizsgálat, vagy
- sörfőzővíz, ivóvíz minőségének vizsgálata, vagy
- komló, komlókészítmények vizsgálata, vagy
- látszólagos, valóságos erjedésfok meghatározása, vagy
- a sör zavarosságának ellenőrzése, vagy
- CO<sub>2</sub>-tartalom meghatározása, vagy
- sörélesztő szintenyészet készítése, élesztőkezelése, vagy
- a kész sör vizsgálata, érzékszervi minősítése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc

A vizsgafeladat aránya: 20%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

### 5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Vállalkozási és jövedéki ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:

A hatályos jövedéki törvénnyel és vállalkozás indításával és működtetésével, termékértékesítéssel kapcsolatos ismeretek bemutatása.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 20 %

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A részsakképesítéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

## 6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
<b>6.1</b>	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések
6.3.	malátavizsgálathoz
6.4.	sörfőzővíz, ivóvíz minőségének vizsgálatához
6.5.	komló, komlókészítmények vizsgálatához
6.6.	látszólagos, valószínű erjedésszám meghatározásához
6.7.	a sör zavarosságának ellenőrzéséhez
6.8.	CO <sub>2</sub> -tartalom meghatározásához
6.9.	a kész sör vizsgálatához
6.10.	érzékszervi minősítéshez
6.11.	Sörgyártáshoz szükséges eszközök, berendezések (sörfőző, sörgyár)
6.12.	alapanyag-tárolók, tisztítók, előkészítők
6.13.	áztatók, csíráztatók
6.14.	szárítók, aszalók
6.15.	cefrézők, szűrők, erjesztő-tartályok, utóerjesztők
6.16.	fejtőberendezések
6.17.	palackozók
6.18.	Mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések
6.19.	a melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések
6.20.	munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök

## 7. EGYEBEK