

Képesítő vizsga feltételei és tartalma
a PROGRAMKÖVETELMÉNY képesítő vizsgára vonatkozó kivonata
07214011 számú Kézműves sörgyártó szakképesítésre

1. A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

- 1.1 Megnevezése: Kézműves sörgyártó
- 1.2 Ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 0721 Élelmiszergyártás

10. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:

10.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek:

10.2 Írásbeli vizsga

10.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: kézműves sörkészítés technológiai és gépészeti ismeretek

10.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: a vizsgázó egy komplex feladatalapot old meg, mely technológiai, gépészeti, valamint munka-, tűz-, környezetvédelem, higiénia és jövedéki ismeretek feladatokat tartalmaz, az alábbi megoszlásban

- tesztkérdések a malátagyártáshoz és a sör előállításához kapcsolódóan (pl. többszörös választás, párosítás, mondatkiegészítés, relációanalízis, többszörös asszociáció 10 db) 20 %
- kifejtős feladat a malátagyártáshoz és a sör előállításához kapcsolódóan (egy adott technológiai lépés kifejtése vagy technológiai műveletek folyamatábrájának elkészítése) 40 %

- sörkésztés gépeiről vagy berendezéseiről sematikus rajz készítése vagy egy megadott ábrán a gépelemek megnevezése és a működés leírása 20 %
- tesztkérdések a munka-, tűz-, környezetvédelem, higiénia jövedéki és minőségbiztosítási ismeretek témakörökből (pl. egyszerű választás, többszörös választás, igaz-hamis, párosítás, mondatkiegészítés, 10 db) 20 %

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

10.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 30 %

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: a javítás megoldási útmutató alapján történik. Az összes pontszám (100 pont) %-os aránya megegyezik a vizsgatevékenység leírásánál megadott %-os értékekkel.

10.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.

10.3 Projektfeladat

10.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: komplex munkavégzés; a kézműves sörkésztés gyakorlati bemutatása, valamint szóbeli problémamegoldó feladatok

10.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: a sörkésztés meghatározott részfeladatainak végrehajtása: alapanyag, félkész vagy késztermék vizsgálata, minősítése; adott művelet(ek) végrehajtása – gépek, berendezések használatával – és a művelet(ek) ellenőrzésének elvégzése. A vizsgázó a rendelkezésre álló anyagokat, eszközöket, gépeket és berendezéseket felügyelettel használhatja. A vizsgázó a vizsgabizottság által feltett szakmai kérdésekre válaszol, melynek időtartama maximum 10 perc. A kérdéseknek a technológián kívül tartalmazniuk kell a gépek, berendezések felépítésével, jellemzésével kapcsolatos ismereteket.

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

10.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 70%

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- alapanyag, félkész vagy késztermék vizsgálata, minősítése 10 %
- meghatározott művelet(ek) végrehajtása 50 %
- művelet(ek) ellenőrzésének elvégzése 10 %
- szóbeli problémamegoldó feladatok a technológia területéről 15 %
- szóbeli problémamegoldó feladatok gépek, berendezések üzemeltetéséből 15%

10.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte.



4600 Kisvárdai, Szent László utca 5.

45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: a vizsga lebonyolításának helyszínén rendelkezésre kell állnia olyan személynek, aki a gépek, berendezések biztonságos kezelését és a higiéniai előírások betartását felügyeli.

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Előkészítő gépek, berendezések: a maláta őrléséhez, víz-, élesztő kezeléséhez, söripari pótanyagok előkészítéséhez
- Sörlé előállításához szükséges berendezések: cefrézők, szűrők, komlóforraló, erjesztőedények
- Fejtőberendezések
- Palackozók
- Hőcserélők, pasztöröző berendezés
- Vizsgálati eszközök, mérőműszerek: alapanyag, félkész- és késztermék vizsgálatokhoz, minősítéshez
- Biztonságtechnikai berendezések, munka-, tűz-, környezetvédelmi berendezések, eszközök, tisztító-, fertőtlenítő eszközök

10.6 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: –

10.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:

Projektfeladathoz használható:

- számológép
- az alapanyag, félkész vagy késztermék vizsgálatához, minősítéséhez szükséges táblázatok, mellékletek

10.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: –

11. A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek