

07214018 számú Pálinkakészítő megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény kivonata

2 A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

- 2.1 Megnevezése: **Pálinkakészítő**
- 2.2 Ágazat megnevezése: **Élelmiszeripar**
- 2.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: **0721 Élelmiszergyártás**

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

11.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek:

11.2 Írásbeli vizsga

11.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Pálinkakészítési ismeretek**

11.2.2 A vizsgatevékenység, (írásbeli vizsga) vagy részeinek leírása:

20 feladat, melyek közt rövid kifejtős feladatok, feleletválasztásos feladatok, alapvető szakmai számolási feladatok szerepelnek.

A feladatok témakörei:

- Alapanyagismeret, cefrekészítés: 10%
 - *Alapanyagismeret (gyümölcs; borászati melléktermék)*
 - *Cefrőzés, alapanyag előkészítés technológiái*
- Fermentáció - erjesztéstechnológia: 10%
- Pálinkafőzés technológiája, berendezései: 30%
 - *Desztilláció – Pálinkafőző üzeme gépei, berendezései*
 - *Párlatfinomítás, frakcionálás*
- Pálinkák érlelése, kezelése, palackozása: 25%

- Pálinkák analitikai és érzékszervi vizsgálati módszerei: 15%
- Jogszályismeret Környeztvédelem - melléktermék hasznosítás 5%

- Üzemi higiéniai - minőségbiztosítási feladatok: 5%

11.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

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

11.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A javítás értékelési útmutató alapján történik.

- Alapanyagismeret, cefrekészítés: 10%
- Fermentáció – erjesztéstechnológia: 10%
- Pálinkafőzés technológiája, berendezései: 30%
- Pálinkák érlelése, kezelése, palackozása: 25%
- Pálinkák analitikai és érzékszervi vizsgálati módszerei: 15%
- Jogszályismeret Környeztvédelem - melléktermék hasznosítás 5%
- Üzemi higiéniai - minőségbiztosítási feladatok 5%

11.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 50 %-át elérte.

11.3 Projektfeladat

11.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: gyakorlati vizsga szakmai beszélgetéssel és vizsgapálinka, vizsgapálinka készítés bemutatása.

11.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

1. vizsgarész - gyakorlati vizsga szakmai beszélgetéssel

Gyakorlati munkavégzés: A feladat során a vizsgázó bemutatja a vizsgapálinka készítésnél alkalmazott technológiát. Bemutatja a technológiai folyamatból kiemelt technológiai lépcsőben alkalmazott gépek, berendezések, összeszerelését beállítását, azoknak használati, alkalmazási készségét. Szóban ismerteti a meghatározott technológiai lépcső során alkalmazott- gép vagy berendezés feladatát, részeit, a technológiában betöltött szerepét, szabályozási lehetőségeit és a munkavégzés során a alkalmazandó, az adott munkavégzésre vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat. A gyakorlati vizsga időtartama maximum 90 perc.

2. vizsgarész - vizsgapálinka és vizsgapálinka készítésének és bemutatása

A vizsgázónak, a képzési időszakban rendelkezésére bocsátott pálinka alapanyagból, a gyakorlati képzőhely infrastruktúrájának, - üzemének, eszközeinek, berendezéseinek, laboratóriumának, mérőműszereinek – alkalmazásával, használatával, a hatályos szakmai, technológiai és kereskedelmi rendelkezések alapján, forgalomba hozatalra alkalmas palackos pálinkát, készterméket állít elő. A projektfeladat végzése során, cefrét készít, erjesztést indít, pálinkát főz és finomít, kiszámolja a szükség szerinti adalék és segédanyag

igényt, kezeléseket, tisztító és stabilizáló műveleteket hajt végre a vizsgapálinkán, illetve elvégzi az egyes műveletekhez rendelhető szakmai számításokat. Anyagnorma alapján palackozást tervez és hajt végre, megtervezi a csomagolás köteles és megengedett információ tartalmát. A vizsgapálinka készítés technológia folyamatát analitikai méréseivel követi nyomon, illetve technológiai döntéseit saját méréseink alapján hozza meg. Méréseit és a technológia menetét detektálja, az így készült jegyzőkönyvek, -műveleti és analitikai napló - alapján számol be a vizsgabizottságnak munkájáról. A pálinkafőzési technológiáról a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A vizsgázó a vizsgabizottságnak egy általa készített és palackozott pálinkát bemutat, majd ismerteti a vizsgabizottsággal a termékek jelölésére vonatkozó előírásokat és válaszol az azzal kapcsolatos kérdésekre. A beszélgetés időtartama maximum 30 perc.

11.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

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

11.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Szakmai anyagismeret:	25%
Számítási feladatrészt:	10%
Technológia ismeret:	35%
Csomagolás-jelölés	10%
Általános termék és jogszabály ismeret:	15%
Szakmai beszélgetés	5%

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

11.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: A vizsgán rendelkezésre kell állni olyan személynek, aki megfelelő szakmai tapasztalattal, és a szükséges szakmai végzettséggel rendelkezik, ismeri az adott vizsgahelyszín gépeinek, berendezéseinek kezelését, érti és felügyeli az alkalmazott technológiát, ismeri a vonatkozó szakmai higiéniai, munka- és baleset védelmi szempontok és felel betartásukért.

11.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Gyümölcsfeldolgozás, cefrekészítés gépei, eszközei;
- A cefreerjesztés eszközei, berendezései;
- A pálinkafőzés, lepárlás, párlat tisztítás gépei, berendezései, eszközei;
- Technológiai hideg és melegenergia (hűtőrendszer és kazán)
- A párlatfejtés eszközei;

- Speciális lepárlási mérőműszerek;
- A pálinka szűrési rendszernek eszközei;
- Pálinkaérlelés, tárolás, kezelés eszközei; ○ A pálinkavizsgálatnak analitikai eszközei és berendezései, műszerei;
- A pálinka palackozás gépei, berendezései, eszközei;
- Kézieszközök, szerszámok ○ Higiéniiai eszközök ○ Munkavédelmi eszközök

11.6 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

11.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: az írásbeli vizsgán számológép használható

11.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: - A tervezett vizsga időszakának megfelelően hatályos, szakképzésre és felnőttoktatásra vonatkozó jogszabályok, rendelkezések figyelembevételével. - A tervezett vizsgatevékenység feladatkiírásai a korszerű

szakképzési koncepcióban rögzített, TEA – vagyis a tanulási eredmény alapú - szemlélet érvényesítésével történnek. A vizsgafolyamat során, a megszerzett elméleti tudásanyag értésének ellenőrzése mellett, az elméleti anyag gyakorlatban való alkalmazási képességének kontrollja is megtörténik. A vizsgatevékenység értékelési rendszere, a tanulási folyamat során felvett tudáselemek, képzésben résztvevő általi szintetizálásának felmérésére épít.

12 A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek: