

## 07214018 számú Pálinkakészítő megnevezésű szakképesítés

...

|  |
|--|
| <b>11 A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:</b> |
|--|

### 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% |
| • <i>Alapanyagismeret (gyümölcs; borászati melléktermék)</i>    |     |
| • <i>Cefrőzés, alapanyag előkészítés technológiái</i>           |     |
| ○ Fermentáció - erjesztéstechnológia:                           | 10% |
| ○ Pálinkafőzés technológiája, berendezései:                     | 30% |
| • <i>Desztilláció – Pálinkafőző üzeme gépei, berendezései</i>   |     |
| • <i>Párlatfinomítás, frakcionálás</i>                          |     |
| ○ Pálinkák érlelése, kezelése, palackozása:                     | 25% |
| ○ Pálinkák analitikai és érzékszervi vizsgálati módszerei:      | 15% |
| ○ Jogszabályismeret Környezetvédelem - 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% |
| ○ Jogszabályismeret Környezetvédelem - 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 feladatrész:                  | 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 megszerzhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte.

...

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.