

Kézműves sörgyártó megnevezésű szakképesítés (07214011)

Írásbeli vizsgatevékenység:

A vizsgázók felkészüléséhez szakértőink az alábbi tankönyvet ajánlják:

A tankönyv azonosító száma	A tankönyv címe
É-393/I.	Erjedésipari technológia I.
É-393/II.	Erjedésipari technológia II.

A Kézműves sörgyártó írásbeli vizsgán 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 %
- sörkészítés 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 %

Az írásbeli vizsgán segédeszköz nem használható.

A vizsgázó számára rendelkezésre álló időtartam: **120 perc**

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

Az írásbeli vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább **51 %-át** elérte.

Projektfeladat minták:

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

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 70 %

minta feladat-1

Ön egy kisüzemi sörfőzdében sörfőző műveleteket végez. A megadott receptúra alapján válassza ki, majd pontosan mérje ki a megfelelő mennyiségű malátát, komlót, élesztőt és szükség esetén az egyéb pót- és adalékanyagokat! Mutassa be a malátaőrítő gép részeit, beállítását, munkavédelmi előírásait! Szakszerűen végezze el a kimért maláta aprítását!

Munkája során vegye figyelembe a következő szempontokat:

- anyagok, eszközök kiválasztása és előkészítése
- nyersanyagok minőségének érzékszervi ellenőrzése
- nyersanyagszükséglet számítása
- technológiai műveletek sorrendje
- késztermék minősítése

Dokumentálja munkáját a megadott szempontok alapján!

Munkája során tartsa be a vonatkozó higiéniai-, munkavédelmi- és minőségbiztosítási eljárásokat!

Válaszoljon legjobb tudása szerint a vizsgabizottság által feltett kérdésekre!

minta feladat-2

Ön egy kisüzemi sörfőzdében sörfőző műveleteket végez. Hajtsa végre az adott sörlé hűtését, erjesztésre való előkészítését! Mutassa be a lemezes hőcserélő részeit, működtetését, tisztítását, munkavédelmi előírásait!

Munkája során vegye figyelembe a következő szempontokat:

- anyagok, eszközök kiválasztása és előkészítése
- nyersanyagok minőségének érzékszervi ellenőrzése
- nyersanyagszükséglet számítása
- technológiai műveletek sorrendje
- késztermék minősítése

Dokumentálja munkáját a megadott szempontok alapján!

Munkája során tartsa be a vonatkozó higiéniai-, munkavédelmi- és minőségbiztosítási eljárásokat!

Válaszoljon legjobb tudása szerint a vizsgabizottság által feltett kérdésekre!