

Pálinkakészítő megnevezésű szakképesítés (07214018)

Írásbeli vizsgatevékenység:

A vizsgázók felkészüléséhez szakértőink az alábbi tankönyvet ajánlják:

A tankönyv azonosító száma	A tankönyv címe
É-707	Gyümölcspálinka gyártása, jövedéki ismeretek

A Pálinkakészítő írásbeli vizsgán a vizsgázó egy komplex feladatalapot old meg, mely 20 feladatból áll. A feladatok között rövid kifejtős feladatok, feleletválasztásos feladatok, alapvető szakmai számolási feladatok szerepelnek.

Alapanyagismeret, cefrekészítés: 10%

Alapanyagismeret (gyümölcs; borászati melléktermék)

Cefrézés, 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%

Jogszabályismeret Környezetvédelem - melléktermék hasznosítás 5%

Üzemi higiéniai - minőségbiztosítási feladatok: 5%

Az írásbeli vizsgán segédeszköz nem használható.

A vizsgázó számára rendelkezésre álló időtartam: **90 perc**

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

Az írásbeli vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább **50 %-át** elérte.

Projektfeladat minták:

A Pálinkakészítő projektfeladat két vizsgarészből áll.

1. vizsgarész - gyakorlati vizsga szakmai beszélgetéssel
2. vizsgarész - vizsgapálinka és vizsgapálinka készítésének és bemutatása

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

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

minta feladat-1

1. vizsgarész: gyakorlati vizsga szakmai beszélgetéssel:

Mutassa be a vizsgapálinka készítés során a cefrekészítés alapanyagát, ismertesse a cefrekészítés gépeit! Határozza meg az adott cefre pH-értékét a pH mérő segítségével. Értékelje a kapott eredményt.

2. vizsgarész: vizsgapálinka és vizsgapálinka készítés bemutatása.

Mutassa be a vizsgapálinkáját a technológiai lap segítségével! Ismertesse a technológiai műveleteket! Ismertesse számszerűsítve, (technológiai veszteségek) a vizsgapálinka készítését a cefrézéstől a középpárlat elkészítéséig.

minta feladat-2

1. vizsgarész: gyakorlati vizsga szakmai beszélgetéssel

Mutassa be a vizsgapálinka készítése során megvalósított műveletet, berendezést: Kész párlat alkoholtartalmának beállítása, érzékszervi minősítése, szűrése.

Ismertesse a munkavégzésre vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Válaszoljon legjobb tudása szerint a vizsgabizottság által feltett kérdésekre!

2. vizsgarész: vizsgapálinka és vizsgapálinka készítés bemutatása:

Mutassa be a vizsgapálinkáját a technológiai lap segítségével! Ismertesse a technológiai műveleteket! Ismertesse számszerűsítve, (technológiai veszteségek) a vizsgapálinka készítését a cefrézéstől a középpárlat elkészítéséig.

melléklet: Technológiai lap

Technológiai műveleti lap

Vizsgáló neve: születési ideje:

Gyümölcs faj és fajta	
Szüret időpontja	
A gyümölcs cukortartalma	
Titrálhatóság tartalom g/l	
A cefre ph-ja	
Felhasznált fajlesztő megnevezése	
Fajlesztő mennyisége g/hl	
Élesztő tápsó hozzáadása esetén, hozzáadás időpontjai	
Az erjesztés eszköze, anyaga	
Erjedési hőmérséklet	
A kiejedt cefre alkoholtartalma	
A lepárlás módja	
A pálinka lepárlást követő alkoholtartalma	
A hígítás során felhasznált víz mennyisége	
A pálinka végleges alkohol tartalma	
A tárolás ideje	
Érlelés ideje, módja	
Palackozás módja	
Palackozás során felhasznált anyagok	
Palackozás ideje	
Palackozás időpontja	

dátum:

aláírás