



SÖRGYÁRTÓ

SZAKMAISMERTETŐ INFORMÁCIÓS MAPPA

Humánerőforrás-fejlesztési Operatív Program
(HEFOP) 1.2 intézkedés

„Az Állami Foglalkoztatási Szolgálat fejlesztése”



SÖRGYÁRTÓ

Feladatok és tevékenységek

A sörfőzésnek igen nagy hagyományai vannak. A sör a legrégebbi idők óta ismert és kedvelt ital volt már a régi Babilóniában és Egyiptomban is. A régi receptek igen sokfélék voltak. Volt köztük pipacs, különféle gombák, fűszerek, méz még babérlevél is. Manapság sört többnyire malátából, - ami árpából vagy búzából készül - lisztből, komlóból és élesztőből főznek általában automatizált gépsorok segítségével. A búza, illetve árpa minősége a sör főzésénél nagyon fontos szerepet játszik.

A sörgyártó feladata a sör gyártásához szükséges alapanyagok (sörárpa, kukorica, rizs, komló, cukor) átvételétől a gyártás különböző részfolyamatainak elvégzésén keresztül a sör előállításáig és szállításra való előkészítéséig terjed.

A gyártás során átveszi és minősíti a beérkező nyersanyagokat, gondoskodik azok megfelelő tárolásáról és tisztításáról. Munkájának egyik legfontosabb része a sör alapanyagának, a malátának az előállítása, valamint a sörlé főzése, hűtése és erjesztésre való előkészítése.

Munkája során a malátakészítőkben osztályozza az árpát, majd vízzel és levegővel csíráztatja azt. A csírákat kiszárítja, az így kapott száraz malátát pedig a sörgyárba szállítatja, ahol a főzőházban nagy rézszerű üstökben felaprítják, és vízzel összekeverik azt.

Ezután következik az úgynevezett cefrézési folyamat, amikor a sörgyártó keményítőből cukrot állít elő. Ezt a komlóval együtt összefőzi, melyből elkészül a sörcefre. Ehhez élesztőt ad és elkezdődik az erjesztés folyamata. Erjesztés közben folyamatosan ellenőriznie kell a termék minőségét, elsősorban az íz és a szesztartalom alakulását. Ezután elvégzi az utóerjesztést, az ászokolást. A borhoz hasonlóan a cukor átalakul alkohollá és szénássavvá. Ezt követően a fiatal sör szűrése következik, majd tárolása és - némi idő múlva - hordókba, illetve palackokba töltése.

A gyártási feladatokon kívül a sörgyártó tevékenységébe tartozik a gépek és berendezések üzemeltetése, beállítása, szabályozása, továbbá az egyszerű hibák elhárítása és a karbantartás.

Fontos ügyelnie továbbá arra, hogy a sörfőzés során betartsa a szükséges időtartamokat, hőmérsékleti értékeket, és figyelnie kell a megfelelő keverési arányokra. Ismernie kell az általa feldolgozott nyersanyagokat, segédanyagokat és üzemanyagokat.

Tevékenységek részletesen:

- ◆ a sörgabona átvétele, tárolása,
- ◆ áztatás, csíráztatás,
- ◆ a szárított maláta elkészítése,
- ◆ sörfőzés,
- ◆ a sör megszűrése,
- ◆ üveges, dobozos sör töltése,
- ◆ hordós sör letöltése.

Munkaműveletek:

- ◆ maláta készítése árpából,
- ◆ a maláta, a komló, az élesztő és a víz feldolgozása sörré,
- ◆ az automatikusan vezérelt főzési folyamat ellenőrzése,
- ◆ az ellenőrző készülékek felügyelete,
- ◆ a termelési folyamat korigálása (szabálytalanságok és üzemzavarok esetében).

A munkavégzés során használt eszközök, gépek:

- ◆ sörfejtő kalapács,
- ◆ dugókulcs,
- ◆ sörcsap-kezelő kulcs,
- ◆ szita,
- ◆ őrlő és nedvesítő berendezés,
- ◆ főzőüst,
- ◆ élesztő és adagolóberendezések,
- ◆ hőcserélők,

- ◆ pasztőröző- és fejtőgépek,
- ◆ palackozó gépsorok.

Felhasznált alapanyagok:

- ◆ árpa,
- ◆ búza,
- ◆ víz,
- ◆ rizs,
- ◆ komló,
- ◆ kukorica,
- ◆ élesztő.

Munkahely, munkakörnyezet

A sörgyártó zárt üzemrészben, főző-, érlelő-, fejtő- és palackozó-csarnokokban végzi munkáját, szállítás esetében a szabadban is dolgozhat. A munkavégzés egyéni abban az értelemben, hogy a gépek és berendezések kezelését, szabályozását és ellenőrzését, a gyártási technológia részműveleteit egyedi munkahelyeken végzi.

A munkavégzés gyakran mesterséges megvilágítás mellett folyik. A tevékenységek változtatásával jelentős hőmérsékleti változásoknak vannak a dolgozók kitéve. Dolgozhatnak temperált, fűtött helyiségekben (sokszor nagy páratartalomban, mint a főzőházban), de dolgozhatnak hűtött helyiségekben is (pl. az erjesztőpincében).

A fertőtlenítőszeres és a tisztítószeres, valamint a gabonapor károsan befolyásolhatják a bőrt és a légző-utakat (pl. a malátakészítőben, az őrlőhelyiségben).

A gyártási folyamatok egyre nagyobb mértékű automatizálása, sokszor monoton munkát idéz elő.

Kapcsolat

Munkája során a következő személyekkel kerülhet kapcsolatba:

- ◆ munkatársak,

- ◆ munkavezetők a (pl. sörmester, üzemvezető),
- ◆ beosztottak (pl. segéd munkások),
- ◆ karbantartók (a gépek javításakor),
- ◆ tanulók.

Követelmények

A sörgyártás korábban a nagy fizikai megterheléssel járó tevékenységek közé tartozott. Ma már a gyártási folyamat nagy részét gépek végzik, csupán a malátagyártás kíván nagy fizikai erőt.

A sörgyártó munkája ennek megfelelően közepesen nehéz, olykor nehéz munka. Jellemző a huzamos járkálás és állás. Gyakran kell lépcsőkön járni, időnként hajlott, görnyedt testhelyzetben kell dolgozni.

Fizikai és pszichikai alkalmassági feltételek:

- ◆ mechanikai-technikai-műszaki érzék,
- ◆ logikus-következtető gondolkodás,
- ◆ kézügyesség,
- ◆ ujjügyesség,
- ◆ fokozott figyelem,
- ◆ megfelelő reakcióképesség,
- ◆ pontos, gondos munkavégzés,
- ◆ felelősségtudat,
- ◆ tisztaságszeretet,
- ◆ önállóság,
- ◆ jó íz-érzékelés,
- ◆ jó látás.

Egészségügyi kizáró okok:

- ◆ gyenge fejlettség és izomerő,
- ◆ a statikai rendszer, a végtagok minden alaki és működési rendellenessége, betegsége az ortopéd szakorvos elbírálása szerint,
- ◆ minden szívbillentyűhiba,
- ◆ ingerképzési vagy ingervezetési zavar esetén, valamint szívműtét után egy évvel, lezajlott reumás láz után 5 évvel, a szívbeteg gondozó javaslata szerint,
- ◆ szív- és a keringési rendellenességek súlyos légzésvisszatartással járó formái a szív- és az ideggyógyorvos elbírálása szerint,
- ◆ gyomor- és nyombélfekély,
- ◆ idült hörghurut,
- ◆ tüdőasztma,
- ◆ hörgőtágulat,
- ◆ epilepszia,
- ◆ cukorbetegség,
- ◆ idült reumás bántalmak,
- ◆ idült bőrbántalmak,
- ◆ baktériumürítés,
- ◆ szintévesztés.

Egyéb tulajdonságok:

- ◆ jó kommunikációs készség,
- ◆ stressztűrő képesség,
- ◆ a minőség iránti elkötelezettség,
- ◆ környezetvédelmi elhivatottság.

Az alábbi tantárgyakban kell jó teljesítményt elérni:

- ◆ kémia,
- ◆ műszaki/ipari ismeretek,
- ◆ technika.

Érdeklődés

Senki sem tud elégedett lenni a munkájával, ha az nem találkozik valamilyen mértékben az érdeklődési körével. A szakemberek szerint a sörgyártó foglalkozáshoz az alábbi 17 érdeklődési irányból a legfontosabbak a következő ábrán bejelöltek.

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|----------------------|-------------------------------------|--|-------------------------------|---------------------|----------------------|-------------------|------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|-------------------|-------------------------------------|-----------------------|--------------------------|
| Szabadban végzett munka | Növényekkel, állatokkal foglalkozni | Embereket, állatokat dolgozni | Testi erő kell hozzá | Formákkal, vonalakkal végzett munka | Kézi erővel, szerszámokkal végzett munka | Technikai feladatokat ellátni | Íródtáblán dolgozni | Emberek/ken segíteni | Eladni, vásárolni | Tiszta környezetben dolgozni | Cépeket összeszerelni és javítani | Automata gépekkel dolgozni | Fémekkel dolgozni | Elektronikus készülékekkel dolgozni | Építőiparban dolgozni | Laboratóriumban dolgozni |
| | | X | | | | | | | | | | X | | | | |

Szakképzés

A képzés célja

A söripar számára olyan kémiai, biológiai, műszaki ismeretekkel rendelkező sörgyártó szakmunkás képzése, aki alkalmas a maláta- és sörgyártás technológiájának szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtására, a higiéniai követelmények maximális betartásával.

A szakképzés során a tanulók megismerik:

- ◆ a sör alkotóelemeit, azok tulajdonságait,
- ◆ a sörgyártás fontos művelteit, eszközeit, technológiáját,
- ◆ a sör „csomagolási” formáit, a szükséges eszközöket,
- ◆ a munka és balesetvédelmi előírásokat.

A képzés során oktatott szakmai és vizsgatárgyak

Elmélet:

- ◆ szakmai technológia,
- ◆ szakmai gépek,
- ◆ munkavédelem és higiénia,
- ◆ gazdálkodási ismeretek.

Gyakorlat:

- ◆ szakmai technológiai gyakorlat,
- ◆ minőség-ellenőrzés,
- ◆ géptani gyakorlat.

A szakképesítés megszerzésének módja

A képesítést alapfokú iskolai végzettség megszerzését követően 2+2 éves szakmunkás képzés során lehet megszerezni.

Középfokú végzettség (érettségi bizonyítvány) esetén a képzés időtartama: 2 év.

A szakképesítés OKJ azonosító száma: 31 5212 12

A szakmával kapcsolatos további információk részletesen a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet: www.nive.hu honlapján található, Szakképzési dokumentumok címszó alatt.

Szakmai gyakorlat és szakmai továbbképzés az Európai Unióban

Az alábbi honlapon különböző nemzeti és nemzetközi oktatási-képzési pályázati programok találhatók. Így többek között az Európai Bizottság Socrates oktatási, és Leonardo da Vinci szakképzési programjai, valamint a felsőoktatásban résztvevők közép-európai CEEPUS programja.

A honlap információt nyújt a felsőoktatási rendszereket támogató Tempus III. és az Erasmus Mundus programokról, valamint az Európai Unió Kutatási és Technológiafejlesztési Keretprogramjának lehetőségeiről.

Elérhetőség: www.tka.hu

Kereseti lehetőségek:

Az egyes foglalkozások átlagkereseti statisztikáját – több évre visszamenőleg – az Állami Foglalkoztatási Szolgálat honlapján teszi közzé, a Statisztika menüpontban (egyéni bérek és keresetek statisztikája).

Elérhetőség: www.afsz.hu

Elhelyezkedési lehetőségekről tájékozódhat az Állami Foglalkoztatási Szolgálat kirendeltségein, a www.afsz.hu internetes elérhetőségen, vagy mobiltelefonon a <http://wap.afsz.hu> linken.

A sörgyártó foglalkozást bemutató **pályaismertető film** elérhető az Állami Foglalkoztatási Szolgálat www.afsz.hu, valamint a Nemzeti Pályainformációs Központ www.npk.hu, továbbá az e-pálya www.epalya.hu internetes elérhetőségeken.

A szakma jövőjéről készült tájékoztatás a <http://www.epalya.hu/munka/foglalkozas.php> weblapon érhető el, a foglalkozás megadásával.

Kiadja: Foglalkoztatási és Szociális Hivatal

Felelős kiadó: Pirisi Károly főigazgató

Készült 1999-ben. Aktualizálva 2008-ban az Európai Unió és a Magyar Állam társfinanszírozásával.

A jelen dokumentum tartalma nem feltétlenül tükrözi az Európai Bizottság a tárgyra vonatkozó hivatalos véleményét.