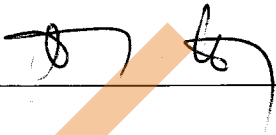


SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	Pálinkakészítő
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	FELK Kft. (E/2022/000094)
Szakértői megállapítások	
<p>1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.</p> <p>2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.</p> <p>3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva, és az összefűzésre úgy került sor, hogy annak szétválasztására sérülésmentesen nincs lehetőség.</p>	
Szakértői vélemény kelte	Debrecen, 2023. április 24.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Karászi Ildikó FSZ/2021/000060
Felnőttképzési szakértő aláírása	

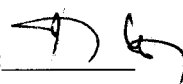
KÉPZÉSI PROGRAM

07214018

PÁLINKAKÉSZÍTŐ

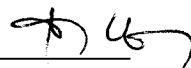
A képzési program felépítését és tartalmát meghatározó jogszabályok:

- A 2013. évi LXXVII. törvény a felnőttképzésről
- 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról
- 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről
- 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról



1. Alapadatok

A képzés:		
1.	Megnevezése:	Pálinkakészítő
2.	Programkövetelmény azonosító száma:	07214018
3.	Ágazat megnevezése:	Élelmiszeripar
4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0721 Élelmiszergyártás
A képzéssel megszerezhető szakmai képesítés:		
5.	Megnevezése:	Pálinkakészítő
6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	4
7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	4
8.	A képzéssel megszerezhető szakmai képesítéssel betölthető munkakörök vagy azzal végezhető tevékenység(ek) kapcsolata, összefüggése:	
	<p>A pálinkakészítő pálinkafőzéshez, készítéshez értő, a szaktechnológia alkalmazásában jártas szakember. Elvégzi az cefrekészítést és erjesztést és a kierjedt cefre kezelését, lepárlását, a köztestermék - nyers párlat kezelését, érlelését, az elkészült pálinkát, - gyümölcs- vagy borpárlatot - a piaci igényeknek megfelelő formában palackozza. Kezeli és működteti a pálinkafőzési műveletekhez tartozó gépeket és berendezéseket. A szaktechnológia során szükséges laboratóriumi alapvizsgálatokat elvégezi, méréseinek eredményét értelmezni képes, a szükséges technológiai lépéseket mérési eredményei alapján megtervezi, végrehajtja. Ismeri és alkalmazza a jövedéktermék, adózásra, elszámolására vonatkozó hatályos jogszabályokat, rendelkezéseket. Szakmai alapismeretei alapján pálinkakóstolót, -bemutatót tart. Munkája során a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával, a jó gyártási gyakorlat (GMP) szemléletével végzi.</p>	
9.	A képzés célja:	
	<p>A pálinkakészítő képzés az élelmiszeripar ágazathoz tartozó szakmai képzés, amely tanúsítvány megszerzésével, majd ennek alapján akkreditált vizsgaközpontban megszerzett szakképesítés megszerzésével zárul. A pálinkafőzés Magyarországon az egyik legősibb és megbecsült tevékenysége. A pálinkafőző ismeretei kiterjednek az alapanyagismeretre, a gyümölcsök feldolgozására, a cefrekészítés, erjesztés, lepárlás műveleteire a pálinkák, párlatok érlelésére, palackozására és értékesítésére. A jó minőségű pálinka előállítása nagyon összetett ismereteket igénylő munka. A pálinkafőzők Magyarországon sokszor kisüzemi, családi környezetben működnek, ahol a pálinkafőzés tradíció. A jó pálinkafőző szakember tudása a főzőüzemek nagy kincse.</p>	
10.	A képzés célcsoportja:	
	A 2. pontban meghatározott feltételekkel rendelkező Pálinkakészítő szakképesítést elsajátítani kívánó személyek.	



11. A képzés során megszerezhető kompetenciák:				
Ssz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
1.	Fogadja, érkezteti, átveszi a pálinkafőzőüzembe szállított gyümölcspálinka és egyéb pálinka alapanyagokat	ismeri a pálinkafőzés alapanyagait. Ismeri és alkalmazza az alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételre vonatkozó előírásokat.	Törekszik a pontosságra, szakszerűségre. Elkötelezett és körültekintő a szakterületén végzett munkája iránt, pontosan betartja a technológiai utasításokat. Törekszik a közösen végzett munka során a jó munkakapcsolatok kialakítására. Értő figyelemmel kíséri a gyümölcs, és egyéb párlási alapanyag fogadás és cefrekészítés folyamatát. Minőségorientált szemléletmóddal figyelemmel kíséri az erjesztés és lepárlás, desztillálás folyamatát.	Felelősséget vállal az általa és munkaközössége által végzett mérések és a mérésekhez csatlakozó adminisztráció pontosságáért, hitelességéért. Önállóan - és a szakmai tevékenység igénye szerint – munkatársaival együttműködve dolgozik, szükség szerint beavatkozik a technológiai folyamatokba. Önállóan kezeli a feldolgozó és az erjesztő rendszereinek működéséhez szükséges berendezéseket, automatikát. Munkáját a technológiai utasítások, a feldolgozógépek kezelési és karbantartási utasításában foglaltak és a munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi.
2.	A technológiai célnak megfelelően feldolgozza a pálinkafőzés alapanyagait, elkészíti, kezeli és előkészíti erjesztésre a cefrét. Előkészíti és beadagolja a feldolgozás során alkalmazott segéd- és adalékanyagokat. Kezeli a cefrekészítés gépeit, berendezéseit.	Üzemelteti gyümölcs feldolgozás, cefrekészítés gépeit, berendezéseit, ismeri működési elvüket. Tisztában van a vonatkozó technológia kémiai és mikrobiológiai folyamataival, és az azokból fakadó esetleges veszélyekkel. Érti a technológiában alkalmazott segéd, adalék, és kezelőanyagok felhasználásának okait, ismeri használatukat, adagolási normáikat.		
3.	Cefrét erjeszt, egyéb párlási alapokat, (bor és borászati melléktermékek) párlásra előkészít	Ismeri a cefrék és egyéb párlási alapok összetételét. Ismeri, az erjedés során lejátszódó kémiai, biológiai folyamatokat, az erjedés lefolyásának dinamikáját. Ismeri és alkalmazza a cefre- és az egyéb párlási alapok kezelésének párlásra előkészítésének technológiáját, módszereit. Ismeri, az erjesztés irányítás technológiáját, módszereit.		
4.	Frakcionált lepárlást végez. Különböző lepárlási technológiák alkalmazásával pálinkát főz.	Ismeri a lepárlás elvét, folyamatát, technológiáit. A különböző lepárlók részeit, működését. Az elő, közép és utópárlat elválasztás jelentőségét. A párlat finomítás technológiáját		

5.	<p>Értően alkalmazza a pálinkafőzés harmónia teremtő műveleteit, pihenteti a pálinkát. Pálinkát bírál. Figyelemmel kíséri a pálinkaharmónia kialakulásának menetét.</p>	<p>Ismeri a pálinkák analitikai összetételét, aromakomponenseit, az érlelés, pihentetés alatt végbemenő fizikai és kémiai változásokat. Ismeri a párlatok organoleptikus vizsgálatának menetét, értékelési módszereit.</p>	<p>Törekszik a pontosságra, szakszerűsége. Elkötelezett és körültekintő a szakterületén végzett munkája iránt, pontosan betartja a technológiai előírásokat, utasításokat.</p>	<p>Felelősséget vállal a munkája pontosságáért. Együttműködve és önállóan dolgozik. Munkáját a technológiai utasítások, és a munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi.</p>
6.	<p>Alkalmazza a pálinka tisztítási és stabilizálási technológiákat: Fejtőrendszert állít össze, pálinkát fejt, szűr. Kiszámolja a szükséges szűrőanyag mennyiségét, összeállítja és előkészíti a szűrőgépeket, szűrési rendszereket. Alkalmazza a stabilizálási technológiákat. Összeszereli a szükséges rendszereket, Fejt, szűrést végez.</p>	<p>Ismeri a pálinka tisztítási, stabilizálási metódusok (fejtés; szűrés; hidegkezelés) technológiai szerepét, a végrehajtás módját, előnyeit, hátrányait. Ismeri a szükséges berendezések jellemzőit és használatát. Alapszinten ismeri a szűrés elméletét, a szűrőgépek használatát.</p>	<p>Törekszik a különböző segéd és kezelőanyagok, szűrőanyagok, tisztítószerek gazdaságos használatára. Tudatosan, odafigyelve, a környezeti terhelést figyelembe véve végzi tevékenységét. Nyitott az új technológiák, kezelőanyagok alkalmazására. Törekszik a kiválásoktól mentes, stabil párlat előállítására. Törekszik, hogy a termék hibák, betegségek kialakulását elkerülje, szükség esetén azokat kijavítsa.</p>	<p>Munkáját vezetői utasítás alapján végzi. Ellenőrzi a műveleteket. Képes az önellenőrzésre. Felelősen dolgozik a használt segéd és adalékanyagokkal. Kiválás, illat és ízhiba, betegség megjelenése esetén a munkahelyi vezetőnek jelzi azokat</p>
7.	<p>Technológiai céltól függően érleli a pálinkát, párlatot. Az érleléshez, tároláshoz szükséges edényt szakszerűen tisztítja, kezeli. Fahordót mos, darabhordót mér, Nyomon követi, előírás szerint detektálja a pálinka érésének folyamatát. A pálinka fejlődésének követéséhez mintát vesz. Felismeri, azonosítja a nem kívánatos kiválásokat, illat és ízhibákat, betegségeket.</p>	<p>Tisztában van a különböző érlelési módszerek során végbemenő érési folyamatokkal, fizikai és kémiai változásokkal. Ismeri a fontosabb tárolóedények és különleges érlelési módok párlat minőségre gyakorolt hatásait, előnyeit, hátrányait. Ismeri a fahordók, saválló acéltartályok tisztításának, fertőtlenítésének módjait, ismeri a pálinkában előforduló jellemző kiválásokat.</p>	<p>Kreatív, nyitott a közös munkára kész. Csoportmunkában konstruktív, kooperatív.</p>	<p>Vezetői útmutatás alapján, de önálló javaslatokat is megfogalmazva végzi a harmónia kialakításával kapcsolatos tevékenységeket.</p>

	ket, kezeli azokat. Figyelemmel kíséri a párat fejlődését.			
8.	Előkészíti a pálinkát a töltéshez. Különböző módszerekkel, technikákkal pálinkát palackoz és kiszerek. Kikeresi a termékleírásokban, élelmiszerkönyvben megfogalmazott egyéb elvárásokat. Kreatívan, esztétikusan megtervezi a címkét.	Ismeri a pálinka töltést megelőző műveleteket, azonosítani tudja a megengedett adaléksegéd- és kezelőanyagokat. Átfogóan ismeri a palackozási technológiák műveleteit, berendezéseit: a kézi- és gépi töltést - a gyűjtő-csomagolás, egységcsomagolás képzsének lehetőségeit - a tárolási feltételeket. Felismeri a palackozás során felmerülő kritikus pontokat. Ismeri a címkék kötelező tartalmi elemeit.	Törekszik az előkészítő és palackozási műveletek minél gondosabb elvégzésére. Nyitott az új palackzárási technológiák felé. Tevékenységét proaktívan végzi.	Megfontolt döntést hoz, ha be kell avatkozni az előkészítő és palackozási folyamatokba. Önállóan kezeli a termeléshez szükséges szoftvereket. Felelősséget vállal elvégzett munkájáért. Címke készítésénél javaslatokat fogalmaz meg a kinézetre és a tartalomra vonatkozóan.
9.	Vizsgálatai, mérései alapján technológiai döntésekhez. A pálinkafőzési technológia követése érdekében analitikai méréseket, érzékszervi vizsgálatokat végez. Kezeli az analitikai mérő műszereket.	Ismeri a párlatanalízis vizsgálati módszereit, azok kémiai hátterét. A mért értékeket összefüggéseiben kapcsolni tudja a technológiai feladatokhoz.	Igényes az általa elvégzett munkára. Törekszik a pontos munkavégzésre és dokumentációra. Nyitott az analitikában megjelenő új berendezések alkalmazására.	Mérési eredményei alapján vezetői segítséggel dönt a lehetséges technológiai lépésekről. A műszerek használati útmutatóját önállóan vagy segítséggel idegen nyelven is képes értelmezni, a műszereket beüzemelni
10.	Szakszerűen kezeli a pálinka készítés során keletkezett melléktermékeket és hulladékokat.	Ismeri a pálinkafőzés melléktermékekre vonatkozó jogszabályokat. Ismeri a kezelésükre vonatkozó eljárásokat, az újrahasznosítás technológiáit.	Törekszik a szelektív hulladékgyűjtésre, a keletkező hulladék mennyiségének csökkentésére. Belátja a környezetvédelem fontosságát, törekszik a környezetterhelés és az ökológiai lábnyom minimalizálására. Érdeklődik a keletkezett melléktermékek felhasználása új aspektusai iránt.	Önállóan kezeli a keletkezett melléktermékeket és hulladékokat. Felelősséget vállal a veszélyes hulladékok (vegyszerek, párlási moslók) szakszerű kezelésére.

1.	11.	Balesetmentesen kezeli, üzemelteti a pálinkafőzésben és a lepárlóüzemben használatos alapvető eszközöket, gépeket, berendezéseket. Elvégzi a szükséges tisztítási és karbantartási feladatokat. Használja a baleset-és munkavédelmi eszközöket, védőruhákat.	Ismeri az ágazati és általános baleset-, tűz-, érintésvédelmi előírásokat, rendelkezéseket. Ismeri az alkalmazott technológia és hozzá tartozó gépi berendezések munka-, baleset-, és érintésvédelmi előírásait.	Törekszik a biztonságos munkavégzésre	Munkahelyén betartja és betartatja a munkavédelmi előírásokat!
	12.	Higiéniai szabályokat alkalmaz a pálinkafőző üzemben és a pálinkakészítés során	Ismeri az élelmiszer-ágazatra vonatkozó, és az általános higiéniai előírásokat, rendelkezéseket, a Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP) szerinti magatartásnormát.	Törekszik az üzemi és a személyi higiéniai kapcsán, az elvárt biztonsági szempontok betartására.	Munkahelyén betartja és betartatja a személyi és munkahelyi higiéniaira vonatkozó előírásokat!
	13.	Minőségbiztosítási szabályokat alkalmaz a pálinkafőző üzemben és a pálinkakészítés során.	Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, az online HACCP (e-HACCP) adta lehetőségeket. Ismeri a pálinkafőzésre vonatkozó Jó Termelési Gyakorlatot (GMP). Ismeri a minőségirányítással és élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos szabványrendszereket.	Törekszik a biztonságos munkavégzésre és a higiénia minél nagyobb fokú betartására. Belátja a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt tartja a digitalizáció adta lehetőségeket.	Egyszerűbb, begyakorlott karbantartási feladatokat önállóan végrehajt. Döntést hoz arról, hogy a beazonosított hiba önállóan javítható-e. Egyszerűbb használati utasítást segítségével idegen nyelven is megért. Önállóan HACCP dokumentumokat vezet.
	14.	Alkalmazza a vonatkozó hatályos jogszabályokat, rendelkezéseket, a Jövedéki törvényt és az Élelmiszerkönyvi termékleírásokat. Vezeti a szükséges hivatalos nyilvántartásokat, a szakmai adminisztrációt.	Ismeri a vonatkozó hatályos jogszabályokat, rendelkezéseket, a Jövedéki törvényt és a vonatkozó hatályos Élelmiszerkönyvi termékleírásokat.	Törekszik az igényes precíz adminisztráció vezetésre. Pontosan vezeti a szükséges megkövetelt papír alapú vagy on-line nyilvántartási rendszereket.	Munkahelyén betartja és betartatja a hatályos jövedéki és egyéb szakmai előírásokat!

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai végzettség:	alapfokú iskolai végzettség
2.2.	Szakmai előképzettség:	nem szükséges
2.3.	Szakmai gyakorlat:	-
2.4.	Egészségügyi alkalmasság:	igen
2.6.	Egyéb feltételek:	-

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	300 óra
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	20%

4. Tananyagegységek

A képzés tananyagegységeinek megnevezése ¹ :		Óraszám:
4.1.	Élelmiszerbiztonság, higiénia, minőségbiztosítás	32
4.2.	Pálinkagyártás I.	148
4.3.	Pálinkagyártás II.	72
4.4.	Csomagolás, palackozás	24
4.5.	Vállalkozási ismeretek	24

4.1. Tananyagegység²

4.1.1.	Megnevezése ³ :	Élelmiszerbiztonság, higiénia, minőségbiztosítás
4.1.2.	Célja:	A résztvevők sajátítsák el a tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, a higiénikus, biztonságos munkavégzést.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Előadás, magyarázat, tanbeszélgetés, ötletroham, szóbeli és írásbeli felelet, feladatlapok megoldása, szituációs módszerek, kiscsoportos feladatmegoldás, projekt munka, portfólió készítése.
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	Egyéni munka, csoportos munka, előadás és prezentáció, digitális vagy online oktatás.
4.1.5.	Óraszám ⁴ :	32
4.1.6.	Beszámítható óraszám ⁵ :	A tananyagegység 30%-a
4.1.7.	A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei:	

¹ A sorok száma bővíthető.

² A Tananyagegységeket bemutató alfejezetek száma a 4. pontban szereplő sorok számának megfelelően bővíthető.

³ Megnevezzik a 4.1. pontban megadott megnevezéssel

⁴ Megnevezzik a 4.1. pontban megadott órásszámmal, és megegyezik a témakörök összóraszámával.

⁵ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszámba beszámítható- egyéb esetben nem releváns

4.1.7.1.	Tartalma	<p>Munkavédelem</p> <p>A biztonságos munkakezdés feltételei</p> <p>Védőeszközök, balesetek, elsősegélynyújtás</p> <p>Foglalkozási ártalmak, betegségek</p> <p>Tűzvédelem, érintésvédelem, előírások, szabályok</p> <p>Higiénia</p> <p>Üzemi higiénia, személyi higiénia</p> <p>Előírások, szabályok, élelmiszerbiztonsági előírások</p> <p>A nyersanyag tárolás higiénája</p> <p>Élelmiszerekkel terjedő betegségek</p> <p>Élelmiszerhigiéniai kockázatok</p> <p>Tartósítási eljárások</p> <p>Takarítás, fertőtlenítés</p> <p>Tisztító, fertőtlenítőszeres és követelmények</p> <p>Ropvar- és rágszálómentesítés</p> <p>Az élelmiszerek biztonsága</p> <p>Kórokozók és toxintermelő mikroorganizmusok</p> <p>Mérgező gombák</p> <p>Élelmiszer eredetű megbetegedések</p> <p>Ételmérgezés</p> <p>Higiéniai gyakorlat, gyártási gyakorlat</p> <p>A gyártás során betartandó élelmiszerbiztonsági előírások</p> <p>Gépekre, berendezésekre vonatkozó követelmények</p> <p>Szennyvízkezelés</p> <p>Hulladékkezelés, veszélyes hulladékok kezelése</p> <p>Környezetvédelmi előírások</p> <p>HACCP</p> <p>Az élelmiszerbiztonsági rendszerekhez kapcsolódó ellenőrző lapok típusai</p> <p>A dokumentálás folyamata</p> <p>A dokumentumok kezelése</p> <p>Nomonkövethetőség</p> <p>Élelmiszeriparban használatos jogszabályok</p>
4.1.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	<ul style="list-style-type: none"> - A kontaktórás foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20%) - A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség - A tananyagegység ismeretanyagából összeállított teszt-, és gyakorlati feladatok minimum 51%-os mértékben történő sikeres elvégzése.

4.2. Tananyagegység

4.2.1.	Megnevezése ⁶ :	Pálinkagyártás I.
4.2.2.	Célja:	A résztvevők sajátítják el a tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, a pálinkagyártás alapismereteit.
4.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Előadás, magyarázat, tanbeszélgetés, ötletroham, szóbeli és írásbeli felelet, feladatlapok megoldása, szituációs módszerek, kiscsoportos feladatmegoldás, projekt munka, portfólió készítése.
4.2.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	Előadás, magyarázat, tanbeszélgetés, ötletroham, szóbeli és írásbeli felelet, feladatlapok megoldása, szituációs módszerek, kiscsoportos feladatmegoldás, projekt munka, portfólió készítése.
4.2.5.	Óraszám ⁷ :	148 óra
4.2.6.	Beszámítható óraszám ⁸ :	A tananyagegység 30%-a

⁶ Megegyezik a 4.2. pontban megadott megnevezéssel

⁷ Megegyezik a 4.2. pontban megadott órással, és megegyezik a témakörök összóraszámával.

⁸ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszámba beszámítható- egyéb esetben nem releváns

4.2.7.	A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei:	
4.2.7.1.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	Gyümölcspálinka-gyártás alapanyagai Gyümölcsök előkészítése, cefrekészítés Lepárlás, finomítás Pálinka érlelés, tárolás Pálinka kiszerezése
4.2.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	<ul style="list-style-type: none"> - A kontaktórás foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max.20%) - A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség - A tananyagegység ismeretanyagából összeállított teszt-, és gyakorlati feladatok minimum 51%-os mértékben történő sikeres elvégzése.

4.3. Tananyagegység

4.2.1.	Megnevezése ⁹ :	Pálinkagyártás II.
4.2.2.	Célja:	A résztvevők sajátítsák el a tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, a pálinkagyártás technológiai ismereteit, gépeit, berendezéseit, gyakorlati ismereteit
4.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Egyéni munka, csoportos munka, előadás és prezentáció, digitális vagy online oktatás.
4.2.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	Előadás, magyarázat, tanbeszélgetés, ötletroham, szóbeli és írásbeli felelet, feladatlapok megoldása, szituációs módszerek, kiscsoportos feladatmegoldás, projektmunka, portfólió készítése.
4.2.5.	Óraszám ¹⁰ :	72 óra
4.2.6.	Beszámítható óraszám ¹¹ :	A tananyagegység 30%-a
4.2.7.	A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei:	
4.2.7.1.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	<p>Gyümölcspálinka-gyártás technológiája Gyümölcs- és borszemes alapanyagok jellemző tulajdonságai Alapanyagok átvételének és tárolásának feltételei Válogatás, osztályozás célja, elve, módjai Mosás- szár-, mag-, héjeltávolítás Aprítás célja, módjai, alkalmazása Vízkezelés és vízsűrítés célja, módja Lényerés és létszűrés célja, módjai, a műveletek alatt lejátszódó folyamatok Derítés, szűrés, termesztés, érlelés folyamatai Gyümölcspálinka-gyártás gépei Előkészítés gépei, berendezései Cefrészés, erjesztés gépei, berendezései Lepárlás gépei, berendezései Befejező gyártási műveletek gépei, berendezései Gyümölcspálinka-gyártás a gyakorlatban Gyümölcsök előkészítése, cefrekészítés Erjesztés Lepárlás, finomítás Befejező gyártási műveletek Gépek, berendezések napi karbantartása, tisztítása Alapanyag, gyártásközi és késztermék ellenőrzés vizsgálatok</p>

⁹ Megegyezik a 4.2. pontban megadott megnevezéssel

¹⁰ Megegyezik a 4.2. pontban megadott órásszámmal, és megegyezik a témakörök összórásszámával.

¹¹ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszámba beszámítható- egyéb esetben nem releváns

4.2.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	<ul style="list-style-type: none"> - A kontaktórás foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max.20%) - A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség - A tananyagegység ismeretanyagából összeállított teszt-, és gyakorlati feladatok minimum 51%-os mértékben történő sikeres elvégzése.
--------	---	--

4.4. Tananyagegység

4.2.1.	Megnevezése ¹² :	Csomagolás, palackozás
4.2.2.	Célja:	A résztvevők sajátítsák el a tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, a csomagolás és palackozás gyakorlati ismereteit.
4.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Egyéni munka, csoportos munka, előadás és prezentáció, digitális vagy online oktatás.
4.2.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	Előadás, magyarázat, tanbeszélgetés, ötletroham, szóbeli és írásbeli felelet, feladatlapok megoldása, szituációs módszerek, kiscsoportos feladatmegoldás, projekt munka, portfólió készítése.
4.2.5.	Óraszám ¹³ :	24 óra
4.2.6.	Beszámítható óraszám ¹⁴ :	A tananyagegység 30%-a
4.2.7.	A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei:	
4.2.7.1.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	<p>Csomagolóanyagok előkészítése, készítése</p> <p>A csomagolóanyagok fajtái, jellemzői</p> <p>Az egyes csomagolóanyagok előnyei, hátrányai</p> <p>A csomagolóanyagok környezetre gyakorolt hatásai</p> <p>A csomagolóanyagok követelményei</p> <p>A fogyasztói, gyűjtő- és szállítói csomagolás jellemzői</p> <p>Az egyes csomagolási módok jellemzői</p> <p>A csomagolóanyagokkal szembeni elvárások</p> <p>A csomagolás és a termék minősége közötti összefüggés</p> <p>A palackmosás folyamata, alkalmazott paraméterek</p> <p>A palackmosógép felépítése, működése</p> <p>Új palackok, dobozok előkészítése</p> <p>Csomagolási segédanyagok</p> <p>A csomagolási segédanyagok jellemzői, felhasználásuk</p> <p>A csomagolási segédanyagok tárolása</p> <p>Palackok előállítás</p> <p>A palackok előállításának módjai, folyamatai</p> <p>Palackozás</p> <p>Palackfejtés</p> <p>Palackok árasa</p> <p>Címkézés, jelölés</p> <p>A címkék fajtái, jellemzőik, a címkézés, jelölés feladata, jogszabályi előírásai</p> <p>A címkézés folyamata</p> <p>A címkézőgépek felépítése, működése</p> <p>A termék jelölése, nyomon követése</p> <p>Jövedéki termékek jelölése</p> <p>Egységgrakomány képzése</p> <p>Az egységgrakomány képzésének előnyei, folyamata</p>
4.2.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	<ul style="list-style-type: none"> - A kontaktórás foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max.20%) - A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség - A tananyagegység ismeretanyagából összeállított teszt-, és gyakorlati feladatok minimum 51%-os mértékben történő sikeres elvégzése.

¹² Megegyezik a 4.2. pontban megadott megnevezéssel

¹³ Megegyezik a 4.2. pontban megadott órással, és megegyezik a témakörök összóraszámával.

¹⁴ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszámba beszámítható- egyéb esetben nem releváns

4.5. Tananyagegység

4.2.1.	Megnevezése ¹⁵ :	Vállalkozási ismeretek
4.2.2.	Célja:	A tananyagegység oktatásának a célja, hogy a képzésben résztvevő a végzettség megszerzését követően vállalkozóként tudjanak munkát végezni. Ismerjék meg a vállalkozások indításához, működtetéséhez és megszüntetéséhez szükséges elvárásokat, el tudjanak igazodni a vállalkozásokkal kapcsolatos jogszabályok körében.
4.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Egyéni munka, csoportos munka, előadás és prezentáció, digitális vagy online oktatás.
4.2.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	Előadás, magyarázat, tanbeszélgetés, ötletroham, szóbeli és írásbeli felelet, feladatlapok megoldása, szituációs módszerek, kiscsoportos feladatmegoldás, projektmunka.
4.2.5.	Óraszám ¹⁶ :	24 óra
4.2.6.	Beszámítható óraszám ¹⁷ :	A tananyagegység 30%-a
4.2.7.	A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei:	
4.2.7.1.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	Élelmiszerkönyvi termékleírások Jogi ismeretek Üzemi nyilvántartások A jövedéki törvény Az adókötelezettség, az erjedéssipari jövedéki termékek, a bérfőzésre és magánfőzésre vonatkozó szabályok, a zárjegy feladata, a zárjegyköteles jövedéki termékek, a jövedéki ellenprzésre vonatkozó szabályok A jövedéki adó alapja, az adó mértéke, a jövedéki ellenőrzésre vonatkozó szabályok
4.2.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	<ul style="list-style-type: none"> - A kontaktórák foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max.20%) - A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség - A tananyagegység ismeretanyagából összeállított teszt-, és gyakorlati feladatok minimum 51%-os mértékben történő sikeres elvégzése.

5.Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám ¹⁸ :	30 fő
------	--	-------

6.A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

Szakképzés esetén: (Szkt. végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 20. § (1) bekezdés b) pont.)) A szakmai képzés képzési programja tartalmazza a képzésben részt vevő személy tanulmányi munkájának írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módjait, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formáit is.

6.1.	<p>Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:</p> <p>Előzetes tudásmérés: annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére, amelynek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni.</p> <p>A képzésre jelentkező kérésére előzetes tudásmérést biztosítunk.</p> <p>Az előzetesen megszerzett tudás felmérését a képzési programban rögzített követelmények alapján az intézmény</p>
------	---

¹⁵ Meg egyezik a 4.2. pontban megadott megnevezéssel

¹⁶ Meg egyezik a 4.2. pontban megadott órásszámmal, és meg egyezik a témakörök összórasszámmával.

¹⁷ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszámba beszámítható- egyéb esetben nem releváns

¹⁸ Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.

	<p>a képzésre jelentkező kérésére biztosítja a képzés kezdési időpontját megelőzően. A szolgáltatás ingyenes. Az előzetes tudásmérés az adott tananyagegységben megszerezhető kompetenciákra terjed ki, melyet szóbeli kérdések és gyakorlati feladatok megoldásán keresztül mérünk fel képzési részenként.</p> <p>Megszerezhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg”</p> <p>„Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint: Legalább 71%-ot elérő eredmény</p>
6.2.	<p>Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:</p> <p>Diagnosztikus (helyzetfeltáró) értékelés a képzés kezdetén, a képzésben résztvevők előzetes tudásának feltárására irányul.</p> <p>Formatív (fejlesztő-formáló) értékelés a tanulás folyamatában, azaz a tanulási hibák és nehézségek feltárására, segítségre irányul. Szóban történő értékelés rendszeresen, írásban történő számonkérés és értékelés tananyagegységeként két alkalommal javasolt. Gyakorlati ellenőrzések az adott témakör lezárását követően valósulnak meg.</p> <p>Szummatív (lezáró-minősítő) értékelés a tananyagegység feldolgozásának végén - annak lezárásaként - történjen, amely célja annak megállapítása, hogy a képzésben részt vevő elsajátította-e a tananyagegység követelményeit. Az elméleti és gyakorlati feladatok értékelése „megfelelt”, valamint „nem felelt meg” minősítésű lehet, mely tájékoztató jellegű az oktató és a képzésben résztvevő számára.</p>
6.3.	<p>Résztvevő záró (szummatív) értékelése:</p> <p>A tananyagegységek teljesítését követően a képzésbe résztvevők tananyagzáró vizsgát tesznek, melynek célja annak megállapítása, hogy elsajátították-e a tananyagegység követelményeit.</p> <p>A tananyagzáró vizsga feladatait az oktató tanár készíti el, a szakképesítés követelményeinek teljesítését mérőképesítő vizsga követelményeinek, valamint a képzési program előírásainak megfelelően.</p> <p>A vizsgafeladatokat a képző intézmény szakmai vezetője hagyja jóvá, gondoskodik a szakszerű értékelésről és ellenőrzi a vizsga lefolytatását</p> <p>A tananyagzáró vizsga akkor eredményes, ha az előírt feladatok végrehajtása legalább 51%-os szintű. A tananyagzáró értékelése:</p> <ul style="list-style-type: none"> - „nem felelt meg” 0-50 %-os teljesítmény esetén - „megfelelt” 51-100%-os teljesítmény esetén <p>Sikertelen tananyagzáró vizsga „nem felelt meg” minősítésű.</p> <p>Sikertelen tananyagzáró vizsga esetén egyéni felkészülési idő biztosítása után, egy alkalommal lehetősége van a képzésben résztvevőnek javító tananyagzáró vizsgát tenni.</p> <p>A tananyagzáró vizsga teljesítéséről a képző igazolást állít ki.</p> <p>A képzés elvégzéséről szóló igazolás és egyben a szakmai vizsgára bocsájtás feltétele a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.</p>
6.4.	<p>A tananyagzáró vizsgák tartalma, időtartama, helyszíne</p> <p>A résztvevő záróértékelése a tananyagegységek záró számonkérésével történik</p> <p>Az egyes tananyagegységek képzésének lezárását követően a képzésben a résztvevőnek záró számonkérésen kell részt vennie.</p> <p>A záró számonkérések feladatsorait a képzési programmal összhangban a szakmai képzést folytató intézmény állítja össze, a képzésben részt vevő oktatók feladata a képzési program egyes tananyagegységeinek tartalma szerint a tananyagegységekenkénti záró számonkérések összeállítása.</p> <p>A záró számonkérések formái: írásbeli és/vagy projektfeladat.</p> <p>Élelmiszerbiztonság, higiénia, minőségbiztosítás: írásbeli 20 perc</p> <p>Pálinkagyártás I: írásbeli, 20 perc</p> <p>Pálinkagyártás II: projektfeladat, 60 perc</p> <p>Csomagolás, palackozás: projektfeladat, 30 perc</p> <p>Vállalkozási ismeretek: írásbeli, 20 perc</p> <p>A vizsgák helyszíne: A képzés helyszíne</p>

7.A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	<p>TANÚSÍTVÁNY</p> <p>2013. évi LXXVII. törvény 13/B. §</p> <p>11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)</p>
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	<p>A képzés ismeretanyagából összeállított tesztfeladatok, minimum 51 %-os mértékben történő teljesítése, valamint a felnőttképzési szerződésben foglaltak teljesítése.</p>

8.A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	<p>Elmélet: a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktatók vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók</p> <p>Gyakorlat: a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók</p>
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	<p>Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cukortartalomhoz, savtartalomhoz - pH mérő - maradék- cukor meghatározáshoz - alkoholtartalom meghatározáshoz, - érzékszervi minősítéshez, - hőmérséklet, térfogat, sűrűség- és tömeg méréséhez gyors- tesztek (pálinka vizsgálatához) - látszólagos, valóságos erjedésfok meghatározásához, <p>Gyümölcspálinka gyártó eszközök, berendezések (pálinkafőző):</p> <ul style="list-style-type: none"> - gyümölcs- és borgazdasági alapanyagokat átvételéhez szükséges eszközök, - cefréző berendezések, erjesztő berendezések - cefretárolók, - lepárló, finomító berendezés, szesz mérő gép - szűrő berendezések - kézi szerszámok - egyéni védőeszközök, védő felszerelések - takarítás, tisztítás, fertőtlenítés eszközei - mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések, - a melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A szükséges tárgyi feltételek biztosítása saját tulajdonú, ill. bérelt eszközök útján történik.
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	-
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	-

9. A Pálinkakészítő szakképesítés követelményeinek teljesítését mérő képesítő vizsga

9.1.	A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsga-tevékenységeinek részletes leírása	
9.2.	A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:	A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.
9.3.	Egyéb feltételek:	
9.4.	Írásbeli vizsga	<p><i>A vizsgatevékenység megnevezése: Pálinkakészítési ismeretek</i></p> <p>A vizsgatevékenység, (írásbeli vizsga) vagy részeinek leírása: 20 feladat, melyek közt rövid kifejtős feladatok, feleletválasztásos feladatok, alapvető szakmai számolási feladatok szerepelnek. A feladatok témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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% <p>A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc</p> <p>A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 30%</p> <p>A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A javítás értékelési útmutató alapján történik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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% <p>A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 50 %-át elérte.</p>
9.5.	Projektfeladat	<p><i>A vizsgatevékenység megnevezése: gyakorlati vizsga szakmai beszélgetéssel és vizsgapálinka, vizsgapálinka készítés bemutatása.</i></p> <p>A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:</p> <p>1. vizsgarész - gyakorlati vizsga szakmai beszélgetéssel</p> <p>Gyakorlati munkavégzés: A feladat során a vizsgázó bemutatja a vizsgapálinka készítésnél alkalmazott technológiát. Bemutatja a technológiai folyamatból kiemelt technológiai lépésben alkal-</p>

mazott 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.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 70%

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%

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