

Kézműves sörgyártó KÉPZÉSI PROGRAM

Vonatkozó jogszabályok:

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

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program

1.1.	Megnevezése	Kézműves sörgyártó (07214011)
1.2.	Ágazat megnevezése	Élelmiszeripar
1.3.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0721 Élelmiszergyártás
1.4.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	4
1.5.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	4
1.6.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	-
1.7.	A képzési program célja	A képzési program célja korszerű elméleti ismeretekkel és gyakorlati készségekkel rendelkező Kézműves sörgyártó szakemberek képzése, akik alkalmasak munkaterületükhöz illeszkedően önállóan, illetve útmutatás alapján felelősségteljes munkát végezni. A képzési program célja felkészíteni a résztvevőt arra, hogy a tananyagegységekben meghatározottak szerint képes legyen a szakképesítéssel betölthető munkakörök feladatainak elvégzésére.
1.8.	A képzési program célcsoportja	Minden felnőttképzésben részt venni kívánó természetes személy, aki a képzési program bemeneti feltételeinek megfelel, és a képzési program tartalma szerinti munkaterületen végez tevékenységet vagy a későbbiekben ezen a munkaterületen végezne munkát, illetve folytatna vállalkozói tevékenységet.

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

2.1. A képzés során megszerezhető kompetenciákkal ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A Kézműves sörgyártó munkája során ellátja egy sörfőző üzem rábízott feladatait, vagy akár saját kézműves sörfőzdet vezet. Részt vesz a sörkészítés előkészítő, termelési- és befejező folyamataiban. A sör előállításához szükséges alap-, segéd- és járulékos anyagokat rendel, minősít, napi termelést, szakmai számításokat végez, gépeket kezel, minőségbiztosításhoz kapcsolódó dokumentációt vezet. Félkész és készterméket vizsgál, minősít. Figyel a biztonságos munkavégzésre, betartva a jövedéki, higiéniai, munka-, tűz és környezetvédelmi előírásokat.

Jó munkakapcsolatot tart fent a beszállítókkal, megrendelőkkel, hatóságokkal. Nyitott az innovációra, az új ízekre, technológiákra, szakmai trendekre. Technológiai tudását, kifinomult érzékszerveit felhasználva részt vehet új termék fejlesztésében. Szakmai tudását folyamatosan fejleszti, nyitott és együttműködő munkatársaival, döntései megalapozottak.

2.2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

Sor-szám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Tisztában van a sör előállításához elengedhetetlenül fontos malátagyártás műveleteivel, folyamataival. Ismereteire támaszkodva választja ki és rendel meg a szükséges alapanyagokat, melyeket átvesz és szakszerűen tárol. A beszállítókkal jó munkakapcsolatot tart fent.	Ismeri a malátagyártás műveleteit, folyamatát, a malátafajták jellemzőit, minőségi követelményeit. Ismeri a komló (komlókészítmények), az élesztő, a víz és a söripari pótanyagok tulajdonságait, jellemzőit.	Belátja az alapanyagok megfelelő felhasználásához szükséges előzetes ismeretek fontosságát, mely döntő jelentőségű a késztermékre nézve.	Önállóan vagy a termelésvezetővel együtt döntenek az alapanyagok felhasználásáról.
2.	Elvégzi az alapanyagok vizsgálatát, minősítését.	Ismeri az alapanyag-vizsgálatok, minősítések módszereit, menetét.	Törekszik az alapos megfigyelésre, a vizsgálatok körütekintő lefolytatására, a higiénikus munkavégzésre.	Mérlegeli és megítéli a kapott eredményeket, ennek tükrében dönt a további felhasználásról.
3.	Vízkezelést végez.	Ismeri a víz fizikai, kémiai, mikrobiológiai jellemzőit, a vízkezelési eljárásokat.	Tisztában van a felhasznált víz jelentőségével. Törekszik a víz felhasználásának leggazdaságosabb módjára.	Környezettudatos szemléletével felelősségteljesen dönt a víz felhasználásának lehetőségeiről.

4.	Főzőházi műveleteket végez: cefrézési eljárásokat, cefreszűrést, komlóforralást, komlószerűést végez és ellenőriz.	Ismeri a főzőházi műveleteket, folyamatokat, az enzimműködés folyamatát, a komló összetevőit, adagolásának módját, tisztában van az ellenőrzésre kerülő paraméterekkel.	Figyelembe veszi a folyamatos ellenőrzések eredményeit és a mért paramétereket, ennek ismeretében szakszerűen hajtja végre a főzőházi műveleteket, szükség esetén pedig időben beavatkozik a folyamatokba.	Felelősségteljesen végzi a főzőházi műveleteket, szükség esetén dönt a felmerülő problémák során a beavatkozás módjáról, lehetőségeiről
5.	Kezeli a sörlevet, főzőházi kihozatalt számít, szakmai számításokat végez.	Ismeri a sörlé ülepítésének, hűtésének, levegőztetésének és a hidegseprő eltávolításának módját, folyamatait. A sör előállításához kapcsolódó szakmai számításokat.	Tudása alapján hatékonyan hajtja végre a műveleteket, számításokat.	Felelősséget vállal az általa elvégzett műveletekért és a szakmai számítások pontosságáért.
6.	Hagyományos vagy korszerű erjesztést vezet. Utóerjesztést vezet.	Ismeri a sörelesztő tulajdonságait, összetételét, az élesztő kezelését, tárolását, életképességének és tisztaságának ellenőrzését. Az erjesztés biokémiáját, az erjesztés szakaszait, az ászokolás során lejátszódó folyamatokat.	Megszerzett tudása alapján a legnagyobb körültekintéssel vezeti az erjesztés folyamatát.	Az erjesztésre ható tényezők ismeretében dönt, illetve avatkozik be a folyamatokba, hogy a lehető legjobb minőségű készterméket kapja.
7.	Elvégzi a sör szűrését, stabilizálását, fejtését.	Ismeri a sör szűrésének folyamatát, befolyásoló tényezőit. Tisztában van a sör zavarosodásának okaival, a stabilizálás lehetőségeivel. Ismeri a sör fejtésének, palackozásának, címkézésének módszereit, folyamatait.	Törekszik a műveletek hatékony elvégzésével a vásárlók számára tetszetős, ízletes és minőségileg kifogástalan termék előállítására.	A készítenő termék elvárásainak ismeretében a rendelkezésére álló lehetőségekhez mérten dönt a folyamatok végrehajtásáról.
8.	Félkész- és késztermék vizsgálatokat végez, minősít.	Ismeri a kész sör összetételét, tulajdonságait, a vizsgálati módszereket, tesztek, az érzékszervi bírálat menetét.	Törekszik az alapos megfigyelésre, a vizsgálatok körültekintő lefolytatására, a higiénikus munkavégzésre.	Mérlegeli és megítéli a kapott eredményeket, ennek tükrében dönt a további felhasználásról.
9.	Szakszerűen üzemelteti a technológiához szükséges gépeket, berendezéseket. Gondoskodik a gépek, berendezések tisztításáról,	Ismeri a sör előállításához használt gépek, berendezések felépítését, működését, a tisztítás, fertőtlenítés jelentőségét, a CIP-rendszert.	Körültekintően jár el a gépek, berendezések üzemeltetésénél, a tisztítási-, fertőtlenítési folyamatoknál, betartva a higiéniai és	Felelősségteljesen használja a gépeket, berendezéseket, a felhasznált tisztító-, fertőtlenítőszeret, szükség esetén dönt az

	fertőtlenítéséről, karbantartásáról.		biztonsági előírásokat, szem előtt tartva saját és munkatársai biztonságát.	üzemeltetés során felmerülő problémák esetében a beavatkozás módjáról, lehetőségeiről.
10	Gondoskodik a keletkező melléktermékek és hulladékok szakszerű kezeléséről.	Ismeri a keletkező melléktermékek felhasználásának lehetőségeit, a szakszerű hulladék-kezelés módjait.	Tisztában van a környezetvédelem jelentőségével, ezért törekszik a lehető legkisebb ökológiai lábnyom elérésére.	Környezettudatos szemlélettel igyekszik a leghatékonyabb döntéseket meghozni vagy a döntésekben részt venni.
11	A vonatkozó munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és jövedéki előírásokat maradéktalanul betartja.	Ismeri a söripari szakmához kapcsolódó munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és jövedéki előírásokat.	Szem előtt tartja az előírások betartásának jelentőségét, melyet munkatársaitól is maradéktalanul elvár.	Munkáját felelősségteljesen végzi.
12	Részt vesz a napi termelési és adminisztrációs feladatokban.	Ismeri a hatékony napi termeléshez szükséges munkamenetet, az élelmiszeripari üzemek kötelező és elvárt minőségbiztosítási előírásait, dokumentációs kötelezettségét.	Átlátja a sörkészítés folyamatát, ami alapján a napi termeléshez szükséges feladatokat hatékonyan tudja végezni.	Korrekt döntéseket hoz a napi munkaszervezést illetően, melyet empatikusan kommunikál.
13	Termékfejlesztésben vesz részt.	Ismeri és követi az újításokat, mely a sörgyártás folyamatában bárhol érvényesülhet.	Innovatív látásmódjának köszönhetően nyitott az újításokra, az új megoldásokra.	Kreatív, kísérletező ötleteiért felelősséget vállal, mely az ésszerűség és a gazdaságosság határain belül mozog.

3. A programba való bekapcsolódás és részvétel feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség	középfokú végzettség
3.2.	Szakmai előképzettség	-
3.3.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama	-
3.4.	Alkalmassági követelmény	Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat szükséges Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-
3.6.	Felnőttképzési szerződés:	Szükséges (2013. évi LXXVII. törvény 13. § alapján)
3.7.	Képzésben részt vevő személyes adatainak megadása:	Szükséges (2013. évi LXXVII. törvény 21. § alapján)
3.8.	Részvétel követésének módja	Haladási napló, képzésben részt vevő felnőtt által aláírt jelenléti ívek
3.9.	Megengedett hiányzás	A megengedett hiányzás mértéke az összes óraszám 20 % -a.

3.10.	Egyéb feltételek	Előzetes tudásméréssel beszámítható, 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. Előzetesen megszerzett tudás beszámítható, amennyiben a képzésre jelentkező dokumentummal igazolja korábbi tanulmányainak meglévőségét, amelynek eredményeként a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkező felmentést kaphat a képzőtől. Az előzetes tudásmérés az adott tananyagegységben megszerezhető kompetenciákra terjed ki, melyet szóbeli kérdések és/vagy gyakorlati feladatok megoldásán keresztül mérünk fel képzési részenként (tananyagegységenként). Megszerezhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg” „Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint: Legalább 51%-ot elérő eredmény, tananyagegységenként.
-------	------------------	---

4. Tervezett képzési idő

4.1.	Összes óraszám	400 óra
------	----------------	---------

5. A tananyagegységek

	A tananyagegység megnevezése	terjedelme
5.1.	Élelmiszerbiztonság, higiénia, minőségbiztosítás	32 óra
5.2.	Kézműves sörgyártás I.	240 óra
5.3.	Kézműves sörgyártás II.	80 óra
5.4.	Csomagolás, palackozás	24 óra
5.5.	Adminisztrációs és jogi ismeretek	24 óra

5.1. Tananyagegység

5.1.1.	Megnevezése	Élelmiszerbiztonság, higiénia, minőségbiztosítás
5.1.2.	Célja	A Résztevők sajátítsák el a tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, a higiénikus, biztonságos munkavégzést.
5.1.3.	Tartalma	Az élelmiszerek biztonságát meghatározó tényezők A leggyakoribb kórokozók és toxintermelő mikroorganizmusok, jellemzésük, előfordulásuk, tünetek, megelőzési lehetőségek Mérgező gombák, jellemzőik, előfordulásuk, tünetek Élelmiszer eredetű megbetegedések, ételmérgezések előfordulásának helye és megelőzése Üzemi higiénia, személyi higiénia Takarítás: tisztítás, fertőtlenítés A CIP-rendszer A higiéniai és biztonsági előírások Gépek, berendezések tisztítása, fertőtlenítése, karbantartása Keletkező melléktermékek és hulladékok szakszerű kezelése Keletkező melléktermékek felhasználásának lehetőségei, a szakszerű hulladék-kezelés módjai Élelmiszeripari üzemek kötelező és elvárt minőségbiztosítási előírásai
5.1.4.	Terjedelme	32 óra
5.1.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Képzési módszerek: frontális és interaktív oktatás, egyéni-, páros és csoportmunka Munkaformák: Előadás, szemléltetés, bemutatás, frontális ismeretátadás Gyakorlati feladatmegoldás, Projektmunka Ellenőrzés: megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a feladatok megoldásában. Értékelés: szóban, a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint.
5.1.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

5.2. Tananyagegység

5.2.1.	Megnevezése	Kézműves sörgyártás I.
5.2.2.	Célja	A Résztevők sajátítsák el a tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek alkalmazását, a kézműves sörgyártás technológiai ismereteit, gépeit, berendezéseit, gyakorlati ismereteit.
5.2.3.	Tartalma	Munkavédelem A biztonságos munkakezdés feltételei Védőeszközök, balesetek, elsősegélynyújtás Foglalkozási ártalmak, betegségek, Tűzvédelem, érintésvédelem, előírások, szabályok,

		Alapvető munkavédelmi jogszabályok Felelősségvállalás a saját és a munkatársak biztonsága érdekében A söripari szakmához kapcsolódó munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai előírások. A sör előállításához elengedhetetlenül fontos malátagyártás műveletei, folyamatai. A malátagyártás alapanyagai A malátagyártás előkészítő műveletei A víz fizikai, kémiai jellemzői A sörárpa áztatása A sörgyártás anyagai Főzőházi műveletek Az ivóvízre vonatkozó követelmények A komló szerepe a sörfőzésben Környezetvédelem Munkamenet, munkaszervezés
5.2.4.	Terjedelme	240 óra
5.2.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Képzési módszerek: frontális és interaktív oktatás, egyéni-, páros és csoportmunka Munkaformák: Előadás, szemléltetés, bemutatás, frontális ismeretátadás Gyakorlati feladatmegoldás, Projektmunka Ellenőrzés: megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a feladatok megoldásában. Értékelés: szóban, a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint.
5.2.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

5.3. Tananyagegység

5.3.1.	Megnevezése	Kézműves sörgyártás II.
5.3.2.	Célja	A Résztevők sajátítsák el a tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, a kézműves sörgyártás technológiai ismereteit, gépeit, berendezéseit, gyakorlati ismereteit.
5.3.3.	Tartalma	Alapanyagok beszerzése, tárolása A malátagyártás műveletei, folyamata, a malátafajták jellemzői, minőségi követelményei. Alapanyagok vizsgálata, minősítése A komló (komlókészítmények), az élesztő, a víz és a söripari pótanyagok tulajdonságai, jellemzői. Az alapanyag-vizsgálatok, minősítések módszerei, menete. A víz mikrobiológiai jellemzői, a vízkezelési eljárások. A főzőházi műveletek, folyamatok, az enzimműködés folyamat, a komló összetevői, adagolásának módja Cefrézési eljárások, cefreszűrés, komlóforralás, komlósűrés A sörlé kezelése: sörlé ülepítése, hűtése, levegőztetése és a hidegseprő eltávolítása A sör előállításához kapcsolódó szakmai számítások, főzőházi kihozatal számítása. A sörélesztő tulajdonságai, összetétel, az élesztő kezelése, tárolása, életképességének és tisztaságának ellenőrzése. Erjesztés, utóerjesztés Az erjesztés biokémiája, az erjesztés szakaszai, az ászokolás során lejátszódó folyamatok. A sör szűrésének folyamata, befolyásoló tényezők. A sör zavarosodása, a stabilizálás lehetőségei. A kész sör összetétele, tulajdonságai, a vizsgálati módszerek, tesztek, az érzékszervi bírálat A sör előállításához használt gépek, berendezések felépítése, kezelése, üzemeltetése Az erjedésiparban alkalmazott szoftverek, programok felépítése, használata Informatikai eszközök az élelmiszeriparban Az erjedésiparban használt dokumentumok kitöltése
5.3.4.	Terjedelme	80 óra
5.3.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Képzési módszerek: frontális és interaktív oktatás, egyéni-, páros és csoportmunka Munkaformák: Előadás, szemléltetés, bemutatás, frontális ismeretátadás Gyakorlati feladatmegoldás, Projektmunka Ellenőrzés: megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a feladatok megoldásában. Értékelés: szóban, a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint.
5.3.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

5.4. Tananyagegység

5.4.1.	Megnevezése	Csomagolás, palackozás
5.4.2.	Célja	A Résztevők sajátítsák el a tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, a csomagolás és palackozás gyakorlati ismereteit.
5.4.3.	Tartalma	Csomagolóanyagok előkészítése, készítése A csomagolóanyagok fajtái, jellemzői Az egyes csomagolóanyagok előnyei, hátrányai A csomagolóanyagok követelményei A csomagolóanyagok környezetre gyakorolt hatásai A fogyasztói, gyűjtő- és szállítói csomagolás jellemzői Az egyes csomagolási módok jellemzői A csomagolóanyagokkal szembeni elvárások A csomagolás és a termék minősége közötti összefüggés A palackmosás folyamata, alkalmazott paraméterek A palackmosógép felépítése, működése Új palackok, dobozok előkészítése Csomagolási segédanyagok A csomagolási segédanyagok jellemzői, felhasználásuk A csomagolási segédanyagok tárolása Palackok előállítása A palackok előállításának módjai, folyamatai Palackozás Palackfejtés Palackok zárása Címkézés, jelölés A címkék fajtái, jellemzőik, a címkézés, jelölés feladata, jogszabályi előírásai A címkézés folyamata A címkézőgépek felépítése, működése A termék jelölése, nyomon követhetősége Jövedéki termékek jelölése Egységrakomány képzése Az egységrakomány képzésének előnyei Az egységrakomány képzésének folyamata
5.4.4.	Terjedelme	24 óra
5.4.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Képzési módszerek: frontális és interaktív oktatás, egyéni-, páros és csoportmunka Munkaformák: Előadás, szemléltetés, bemutatás, frontális ismeretátadás Gyakorlati feladatmegoldás, Projektmunka Ellenőrzés: megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a feladatok megoldásában. Értékelés: szóban, a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint.
5.4.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

5.5. Tananyagegység

5.5.1.	Megnevezése	Adminisztrációs és jogi ismeretek
5.5.2.	Célja	A Résztevők sajátítsák el a tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, a nyilvántartások vezetését, jövedéki termékek kezelésének ismereteit.
5.5.3.	Tartalma	Élelmiszerkönyvi termékleírások Jogi ismeretek Üzemi nyilvántartások A napi termelési és adminisztrációs feladatok A jövedéki törvény előírásai Az adókötelezettség, az erjedéssipari jövedéki termékek, a bérfőzésre és magánfőzésre vonatkozó szabályok, a zárjegy feladata, a zárjegyköteles jövedéki termékek, a jövedéki ellenőrzésre vonatkozó szabályok A jövedéki adó alapja, az adó mértéke, a jövedéki ellenőrzésre vonatkozó szabályok Informatikai eszközök az élelmiszeriparban Az erjedéssiparban használt dokumentumok kitöltése
5.5.4.	Terjedelme	24 óra
5.5.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Képzési módszerek: frontális és interaktív oktatás, egyéni-, páros és csoportmunka Munkaformák: Előadás, szemléltetés, bemutatás, frontális ismeretátadás Gyakorlati feladatmegoldás, Projektmunka Ellenőrzés: megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a feladatok megoldásában. Értékelés: szóban, a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint.
5.5.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

6. Csoportlétszám

6.1.	Maximális csoportlétszám (fő)	40
------	-------------------------------	----

7. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszernek leírása

7.2. Képzés közbeni értékelés:

A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.

A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai:

Visszakérdezés, gyakorlati feladatmegoldás, képzésben résztvevő visszajelzései, beszélgetés.

A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.

Az értékelés szóban történik, a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint.

7.3. Résztvevő záró értékelése:

A Résztvevő záró értékelése a tananyagegységek záró számonkérésével történik.

Az egyes tananyagegységek képzésének lezárását követően a képzésben résztvevőnek záró számonkérésen kell részt vennie.

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 tananyagegységenkénti záró számonkérések összeállítása.

A záró számonkérések formái:

- írásbeli vagy interaktív, és/vagy
- projektfeladat

A tananyagegység megnevezése	A záró számonkérés formája	időtartama
Élelmiszerbiztonság, higiénia, minőségbiztosítás	írásbeli vagy interaktív	20 perc
Kézműves sörgyártás I.	írásbeli vagy interaktív	20 perc
Kézműves sörgyártás II.	projektfeladat	60 perc
Csomagolás, palackozás	projektfeladat	30 perc
Adminisztrációs és jogi ismeretek	írásbeli vagy interaktív	20 perc

Megszerezhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg”

„Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint tananyagegységenként: Legalább 41%-ot elérő eredmény.

„Nem felelt meg” minősítés (0 – 40% -os eredmény között) esetén lehetőséget biztosítunk a sikertelen záró értékelés egyszeri megismétlésére (tananyagegységenként). Az ismétlés alkalmával is sikertelen záró számonkérés esetén a képzést ismételni szükséges.

A záró számonkérések helyszíne: A képzés helyszíne

A záró számonkérések dokumentumai:

- írásbeli vagy interaktív számonkérés esetén: feladatlap, javítási-értékelési útmutató, eredményeket összesítő ív
- projektfeladat esetén: feladatkiírás, eredményeket összesítő jegyzőkönyv.

A záró számonkérések eredményei a tanfolyami naplóban kerülnek rögzítésre.

8. A képzésről, a képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

8.1.

A képzés elvégzéséről szóló igazolás: „Tanúsítvány”, mely a FAR rendszeréből kerül letöltésre

A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

- Az összes óraszám maximum 20%-ról való hiányzás
- Megfelelt minősítésű záró értékelés
- A felnőttképzési szerződésben szereplő feltételek teljesítése

8.2.

A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

- Az összes tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás: „Tanúsítvány”, amely a 8.1. szerint kerül kiadásra
- A Résztvevő által részben teljesített záró számonkérések esetén: „Igazolás” a tananyagegységet záró sikeres számonkérésről
 - Az összes óraszám maximum 20%-ról való hiányzás
 - Megfelelt minősítésű záró számonkérés
 - A felnőttképzési szerződésben szereplő feltételek teljesítése

9. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

9.1.	Személyi feltételek	A képzés elméleti részének oktatása esetén - 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, vagy - a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel, oktatói szakképesítéssel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók A képzés gyakorlati részének oktatása esetén - a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel, - vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók
9.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	Elméleti és gyakorlati oktatókkal kötött megbízási szerződés, vállalkozási szerződés, munkaszerződés, vagy egyéb, a feladat ellátására irányuló jogviszony alapján.
9.2.	Tárgyi feltételek	Előkészítő gépek, berendezések: a maláta őrléséhez, víz-, élesztő kezeléséhez, söripari pótanyagok előkészítéséhez Sörlé előállításához szükséges berendezések: cefrézők, szűrők, komlóforraló, erjesztőedények Fejtőberendezések Palackozók Hőcserélők, pasztörizáló berendezés Vizsgálati eszközök, mérőműszerek: alapanyag, félkész- és késztermék vizsgálatokhoz, minősítéshez Biztonságtechnikai berendezések, munka-, tűz-, környezetvédelmi berendezések, eszközök, tisztító-, fertőtlenítő eszközök
9.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	Gyakorlati helyszínt és eszközöket a képző intézmény biztosítja és/vagy a gyakorlati képzést folytató szervezettel kötött szerződés (használati jog vagy bérleti jogviszony).

9.3.	Egyéb speciális feltételek	-
9.3.1.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	-

Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Hatvan
Az előzetes minősítés időpontja:	2023. május 03.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Kriston-Pócsik Józsefné
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000226
Felnőttképzési szakértő aláírása: (papíralapú képzési program esetében)	
A képzési program előzetes minősítését követően a felnőttképzési szakértő a képzési programmal kapcsolatban további - a képzési program előzetes minősítését érintő, azt módosító vagy kiegészítő - megállapításokat nem tehet. Az előzetesen minősített képzési programot a felnőttképző képviselőjére jogosult személynek - a képzési program utolsó oldalán - alá kell írnia. A felnőttképzési szakértő a vizsgálatot követő megállapításait tartalmazó szakértői véleményt írásban közli a felnőttképzővel. A felnőttképző az előzetes minősítés alapját képező, szakértői véleményt a képzési programhoz mellékel. A képzési program módosítása esetén a felnőttképzőnek el kell végeztetnie a módosított képzési program előzetes minősítését.	
Felnőttképző képviselőjére jogosult személy aláírása:	

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

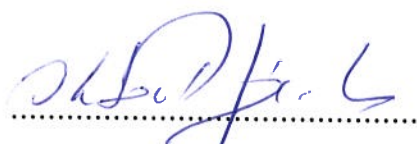
Alulírott Kriston-Pócsik Józsefné szakértő (Szakértői nyilvántartási szám: **FSZ/2020/000226**) megállapítom, hogy a FOCUS Oktatási Kft. Cím: Budapest, Frangepán u. 7, 1139, engedélyszáma: E/2020/000152

által benyújtott **Kézműves sörgyártó** szakképesítés

- képzési program tartalma megfelel a Felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvényben, továbbá a Szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvényben és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) kormányrendeletben foglaltaknak,
- képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.
- A képzési program formailag megfelelő

Minősítés helye: Hatvan

Minősítés dátuma: 2023. május 03.



Kriston-Pócsik Józsefné