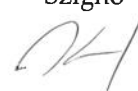


Pálinkakészítő KÉPZÉSI PROGRAM

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	Pálinkakészítő (07214018)
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:	4
1.7.	A képzési program célja	A képzési program célja korszerű elméleti ismeretekkel és gyakorlati készségekkel rendelkező pálinkakészítő 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 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 jövedéki termék, adózásra, elszámolására vonatkozó hatályos jogszabályokat, rendelkezéseket. Szakmai alapismeretei alapján pálinkakóstolót, pálinkabemutatót 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.

2.2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

Sor-szám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
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, szakszerűsége. 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.	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
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.	Minőségorientált szemléletmóddal figyelemmel kíséri az erjesztés és lepárlás, desztillálás folyamatát.	a technológiai utasítások, a feldolgozógépek kezelési és karbantartási utasításában foglaltak és a munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi.
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.	Értően alkalmazza a pálinkafőzés harmónia teremtető műveleteit, pihenteti a pálinkát. Pálinkát bírál. Figyelemmel kíséri a pálinkaharmónia kialakulásának menetét.	Ismeri a pálinkák analitikai összetételét, aromakomponenseit, az érlelés, pihentetés alatt végbemenő fizikai és kémiai változásokat. Ismeri a párlatok organoleptikus vizsgálatának menetét, értékelési módszereit.	Törekszik a pontosságra, szakszerűségre. Elkötelezett és körültekintő a szakterületén végzett munkája iránt, pontosan betartja a technológiai előírásokat, utasításokat.	Felelősséget vállal a munkája pontosságáért. Együttműködve és önállóan dolgozik. Munkáját a technológiai utasítások, és a munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi.
6.	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.	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.	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 kiválóktól mentes, stabil párlat előállítására. Törekszik,	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

			hogyan a termék hibák, betegségek kialakulását elkerülje, szükség esetén azokat kijavítsa.	
7.	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, kezeli azokat. Figyelemmel kíséri a párlat fejlődését.	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.	Kreatív, nyitott a közös munkára kész. Csoportmunkában konstruktív, kooperatív.	Vezetői útmutatás alapján, de önálló javaslatokat is megfogalmazva végzi a harmónia kialakításával kapcsolatos tevékenységeket.
8.	Előkészíti a pálinkát a töltéshez. Különböző módszerekkel, technikákkal pálinkát palackoz és kiszerel. Kikeresi a termékleírásokban, élelmiszerkönyvben megfogalmazott egyéb elvárásokat. Kreatívan, esztétikusan megtervezi a címkét.	Ismeri a pálinka töltést megelőző műveleteket, azonosítani tudja a megengedett adalék- és kezelőanyagokat. Átfogóan ismeri a palackozási technológiák műveleteit, berendezéseit: a kézi- és gépi töltést - a gyűjtőcsomagolás, egységrakomány képzésének 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 jut el a technológiai döntésekhez. A pálinkafőzési technológia követése érdekében analitikai méréseket, érzékszervi vizsgálatokat végez.	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

	Kezeli az analitikai mérő műszereket.			értelmezni, a műszereket beüzemelni
10	Szakszerűen kezeli a pálinka készítés során keletkezett melléktermékeket és hulladékokat.	Ismeri a pálinkafőzési 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 moslék) szakszerű kezelésére.
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 élelmiszerágazatra 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 segítséggel 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!

3. A programba való bekapcsolódás és részvétel feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség	alapfokú iskolai 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	300 óra
------	----------------	---------

5. A tananyagegységek

	A tananyagegység megnevezése	terjedelme
5.1.	Élelmiszerbiztonság, higiénia, minőségbiztosítás	32 óra
5.2.	Pálinkagyártás I.	148 óra
5.3.	Pálinkagyártás II.	72 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	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 Higiénia Üzemi higiénia, személyi higiénia Előírások, szabályok, élelmiszerbiztonsági előírások A nyersanyag tárolás higiéniaja, a feldolgozás higiéniaja Élelmiszerekkel terjedő betegségek Élelmiszerhigiéniai kockázatok kiküszöbölése, megelőzése Tartósítási eljárások Takarítás: tisztítás, fertőtlenítés Tisztító-, fertőtlenítőszer és követelményeik Rovar- és rágcsálómentesítés 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 A „Jó higiéniai gyakorlat” és a „Jó gyártási gyakorlat” A gyártás során betartandó élelmiszerbiztonsági előírások Gépekre, berendezésekre vonatkozó követelmények Szennyvízkezelés Hulladékkezelés, veszélyes hulladékok kezelése Környezetvédelmi előírások Dolgozókra vonatkozó előírások A HACCP jelentése, jelentősége, lépései, a kritikus pontok szabályozási lehetőségei konkrét példákon keresztül Az élelmiszerbiztonsági rendszerekhez kapcsolódó ellenőrző lapok típusai A dokumentálás folyamata A dokumentumok kezelése Nyomon követhetőség Élelmiszeriparban használatos jogszabályok
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	Pálinkagyártás I.
5.2.2.	Célja	A Résztvevők sajátítsák el a tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, a pálinkagyártás alapismereteit.
5.2.3.	Tartalma	Gyümölcspálinka-gyártás alapanyagai Gyümölcsök előkészítése, cefrekészítés Cefrekészítés Lepárlás, finomítás Pálinka érlelés, tárolás Pálinka kiszemelése
5.2.4.	Terjedelme	148 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	Pálinkagyártás II.
5.3.2.	Célja	A Résztevők sajátítsák el a tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, a pálinkagyártás technológiai ismereteit, gépeit, berendezéseit, gyakorlati ismereteit..
5.3.3.	Tartalma	Gyümölcspálinka-gyártás technológiája Gyümölcs- és borgazdasági alapanyagok jellemző tulajdonságai Alapanyagok átvételének és tárolásának feltételei Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai Mosás, szár-, mag-, héjeltávolítás Aprítás célja, módjai, alkalmazása Vízkezelés és vízsűrítés célja, módja Lényerés és létisztítás célja, módjai, a műveletek alatt lejátszódó folyamatok Gyümölcscetre készítés célja, módja Gyümölcscetre erjesztése Lepárlás, finomítás Erjesztés alatt végbemenő változások Lepárlás célja, módja, a műveletek alatt lejátszódó folyamatok Derítését, szűrés, természetes érlelés Gyümölcspálinka-gyártás gépei, berendezései Előkészítő műveletek gépei, berendezései Cefrézés, erjesztés gépei, berendezései Lepárlás, finomítás gépei, berendezései Befejező gyártási műveletek gépei, berendezései Gyümölcspálinka-gyártás gyakorlata Gyümölcsök előkészítése, cefrekészítés Erjesztés Lepárlás, finomítás Befejező gyártási műveletek Gépek, berendezések napi karbantartása, tisztítása Alapanyag, gyártásközi és késztermék ellenőrzési vizsgálatok
5.3.4.	Terjedelme	72 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 előállítás 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 jövedéki törvény Az adókötelezettség, az erjedéssipari jövedéki termékek, a bérfőzésre és magánfőzésre vonatkozó szabályok, a zárjegy feladata, a zárjegyköteles jövedéki termékek, a jövedéki el-lenőrzésre vonatkozó szabályok A jövedéki adó alapja, az adó mértéke, a jövedéki ellenőrzésre vonatkozó szabályok
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

7.1. 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.

7.2. Résztvevő záróértékelése:

A Résztvevő záróértékelése 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
Pálinkagyártás I.	írásbeli vagy interaktív	20 perc
Pálinkagyártás 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. Az ismétlés alkalmával is sikertelen záró számonkérés esetén a képzést ismétetni 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 Résztevő 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 ötéves 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 ötéves 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	Gyümölcsfeldolgozás, cefrekészítés gépei, eszközei; A cefreerjesztés eszközei, berendezései; A pálinkafőzés, lepárlás, párlat tisztítás gépei, berendezései, eszközei; Technológiai hideg és melegenergia (hűtőrendszer és kazán) A párlatfejtés eszközei; Speciális lepárlási mérőműszerek; A pálinka szűrés rendszernek eszközei; Pálinkaérlelés, tárolás, kezelés eszközei; A pálinkavizsgálatnak analitikai eszközei és berendezései, műszerei; A pálinka palackozás gépei, berendezései, eszközei; Kézieszközök, szerszámok Higiéniai eszközök Munkavédelmi 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:	2022. november 23.
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 mellékeli. 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 Pálinkakészítő 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 megszerezhetők a képzési programban megjelölt kompetenciák.
- A képzési program formailag megfelelő

Minősítés helye: Hatvan

Minősítés dátuma: 2022. november 23.



Kriston-Pócsik Józsefné