

00



**Déli ASzC**

# KÉPZÉSI PROGRAM

## KÉZMŰVES SÖRGYÁRTÓ

**A KÉPZÉSI PROGRAM VERZIÓSZÁMA: KSÖR / 2022-1**

## 1. Alapadatok

<b>A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:</b>		
1.1.	Megnevezése	<b>Kézműves sörgyártó</b>
1.2.	Programkövetelmény (PK) azonosító száma:	<b>07214011</b>
1.3.	Ágazat megnevezése:	<b>Élelmiszeripar</b>
1.4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	<b>KEOR 0721</b> Élelmiszer gyártás
<b>A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés</b>		
1.5.	Megnevezése	<b>Kézműves sörgyártó</b>
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint:	4
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint:	4
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint:	
1.9.	<p>A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:</p> <p>A sör – mely a világon a legtöbbet fogyasztott alkoholtartalmú ital – mértékkel fogyasztva számos kedvező tulajdonsággal bír. Szénhidrátartalma mellett ásványi anyagokat, vitaminokat, polifenolokat (malátában, komlóban található) tartalmaz. Számos kísérlet bizonyította, hogy többek között növeli a vér HDL („jó koleszterin”) szintjét, csökkenti a vérrögök kialakulásának esélyét, a szív- és érrendszeri betegségek kialakulását.</p> <p>Napjainkban a sörkínálat nagyon széles palettán mozog, a hagyományos termékektől a különleges ízvilággal rendelkező sörökig mindenki ízlésének megfelelően választhat. Az új lehetőségek azonban mindig nyitva állnak egy jó szakember számára, hogy előállítsa a saját innovatív termékét.</p>	
1.10.	<p>A képzés célja:</p> <p>A képzés célja az, hogy megtanítsa a sörfőzés alapjait. A Kézműves sörgyártó munkája során képes legyen ellátni egy sörfőző üzem rábízott feladatait, vagy akár saját kézműves sörfőzdet vezetni. Részt venni a sörkészítés előkészítő, termelési- és befejező folyamataiban. A sör előállításához szükséges alap-, segéd- és járulékos anyagokat rendelni, minősíteni, napi termelést, szakmai számításokat végezni, gépeket kezelni, minőségbiztosításhoz kapcsolódó dokumentációt vezetni. Félkész és készterméket vizsgálni, minősíteni. Figyelni a biztonságos munkavégzésre, mialatt betartja a jövedéki, higiéniai, munka-, tűz és környezetvédelmi előírásokat.</p>	
1.11.	<p>A képzések célcsoportja:</p> <p>A sörgyártás és a sörkultúra iránt érdeklődő felnőttek, a kereskedelemben és vendéglátóiparban dolgozók. Azok a sörkedvelők, akik szeretnék többet megtudni a sörkészítés folyamatairól vagy szeretnék kipróbálni magukat ebben az iparágban.</p>	



1.12.	A képzés során megszerezhető kompetenciák			
	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
	Tisztában van a sör előállításához elengedhetetlenül fontos malátagyártás műveleteivel, folyamataival. Ismereteire támaszkodva választja ki és rendel meg a szükséges alapanyagokat, melyeket átvész 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.
	Elvégzi az alapanyagok vizsgálatát, minősítését.	Ismeri az alapanyagvizsgálatok, 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.
	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 lehetőségéről.
	Főzőházi műveleteket végez: cefrészési eljárásokat, cefreszűrést, komlóforralást, komlószűrést 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

<p>Kezeli a sörlevet, főzőházi kihozatalt számít, szakmai számításokat végez.</p>	<p>Ismeri a sörlé ülepítésének, hűtésének, levegőztetésének és a hidedgeprő eltávolításának módját, folyamatait. A sör előállításához kapcsolódó szakmai számításokat.</p>	<p>Tudása alapján hatékonyan hajtja végre a műveleteket, számításokat.</p>	<p>Felelősséget vállal az általa elvégzett műveletekért és a szakmai számítások pontosságáért.</p>
<p>Hagyományos vagy korszerű erjesztést vezet. Utóerjesztést vezet.</p>	<p>Ismeri a sörélesztő tulajdonságait, összetételét, az élesztő kezelését, tárolását, életképességének és tisztaságának ellenőrzését. Az erjesztés biokémiáját, az erjesztés szakaszait, az ászokolás során lejátszódó folyamatokat.</p>	<p>Megszerzett tudása alapján a legnagyobb körültekintéssel vezeti az erjesztés folyamatát.</p>	<p>Az erjesztésre ható tényezők ismeretében dönt, illetve avatkozik be a folyamatokba, hogy a lehető legjobb minőségű készterméket kapja.</p>
<p>Elvégzi a sör szűrését, stabilizálását, fejtését.</p>	<p>Ismeri a sör szűrésének folyamatát, befolyásoló tényezőit. Tisztában van a sör zavarosodásának okaival, a stabilizálás lehetőségeivel. Ismeri a sör fejtésének, palackozásának, címkézésének módszereit, folyamatait.</p>	<p>Törekszik a műveletek hatékony elvégzésével a vásárlók számára tetszetős, ízletes és minőségileg kifogástalan termék előállítására.</p>	<p>A készítenő termék elvárásainak ismeretében a rendelkezésére álló lehetőségekhez mérten dönt a folyamatok végrehajtásáról.</p>
<p>Félkész- és késztermék vizsgálatokat végez, minősít.</p>	<p>Ismeri a kész sör összetételét, tulajdonságait, a vizsgálati módszereket, tesztek, az érzékszervi bírálat menetét.</p>	<p>Törekszik az alapos megfigyelésre, a vizsgálatok körültekintő lefolytatására, a higiénikus munkavégzésre.</p>	<p>Mérlegeli és megítéli a kapott eredményeket, ennek tükrében dönt a további felhasználásról.</p>
<p>Szakszerűen üzemelteti a technológiához szükséges gépeket, berendezéseket. Gondoskodik a gépek, berendezések tisztításáról, fertőtlenítéséről, karbantartásáról.</p>	<p>Ismeri a sör előállításához használt gépek, berendezések felépítését, működését, a tisztítás, fertőtlenítés jelentőségét, a CIPrendszert.</p>	<p>Körültekintően jár el a gépek, berendezések üzemeltetésénél, a tisztítási-, fertőtlenítési folyamatoknál, betartva a higiéniai és biztonsági előírásokat, szem előtt tartva saját és munkatársai biztonságát.</p>	<p>Felelősségteljesen használja a gépeket, berendezéseket, a felhasznált tisztító-, fertőtlenítőszeret, szükség esetén dönt az üzemeltetés során felmerülő problémák esetében a beavatkozás módjáról, lehetőségeiről.</p>

Gondoskodik a keletkező melléktermékek és hulladékok szakszerű kezeléséről.	Ismeri a keletkező melléktermékek felhasználásának lehetőségeit, a szakszerű hulladékkezelés 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.
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.
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 véghezvinni.	Korrekt döntéseket hoz a napi munkaszervezést illetően, melyet empátiakusan kommunikál.
Termékfejlesztésben vesz részt.	Ismeri és követi az újdonságokat, mely a sörgyártás folyamatában bárhol érvényesülhet.	Innovatív látásmódjának köszönhetően nyitott az újdonságokra, az új megoldásokra.	Kreatív, kísérletező ötleteiért felelősséget vállal, mely az ésszerűség és a gazdaságosság határain belül mozog.

## 2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai előképzettség	középfokú iskolai végzettség
2.2.	Szakmai előképzettség:	nem szükséges
2.3.	<u>Egészségügyi</u> alkalmassági követelmény:	szükséges
2.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	nem szükséges

## 3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	400 óra
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	A képzési programban meghatározott óraszám maximum 20%-a. Mindösszesen: 80 óra.



## 4. A tananyagegységek

A képzés tananyagegységeinek megnevezése		Óraszám
4.1.	Munkavédelem és higiénia, Élelmiszerbiztonság	50
4.2.	Maláta- és sörgyártás	260
4.3.	Palackozás, csomagolás	40
4.4.	Jövedéki ismeretek és adminisztráció	50
Összesen:		400

\*A tananyagegységek közötti óraszámok megoszlásának változtatása, valamint plusz órák beiktatása előzetes Főigazgatói engedéllyel lehetséges az intézményeink számára.

### 4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése:	<b>Munkavédelem és higiénia, Élelmiszerbiztonság</b>
4.1.2.	Célja:	A résztvevő ismerje meg a biztonságos élelmiszer-előállítás-hoz szükséges mikrobiológiai, élelmiszerhigiéniai összefüggéseket, képes legyen ezeket az ismereteket a saját élelmiszer-előállítási gyakorlatában alkalmazni. Értse és alkalmazza a higiéniai, környezet és munkavédelmi előírásokat.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	frontális munka, egyéni munka, csoportmunka, kooperatív csoportmunka, munkáltatás, tanulói alkalmazás, tanári magyarázat,
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	előadás, magyarázat, elbeszélés, megbeszélés, vita, feladatlap kitöltése, megfigyelés, tanulói kiselőadás, szemléltetés, differenciálás, munkáltatás, korábbi tananyag számonkérése, kiadott feladat ellenőrzése, projektmunka, rendszerezés.
4.1.5.	Óraszám:	50 óra
4.1.6.	Beszámítható óraszám:	<b>Egyedi elbírálás alapján</b> , a résztvevő kérelmére a beszámíthatóságot igazoló dokumentumot (oklevél, index, bizonyítvány stb.) mellékelve és benyújtva az intézményvezető részére, maximum 50 óra, azzal a kikötéssel, hogy a tananyagegység záró-beszámolója alól felmentés nem adható.
4.1.7.	Előzetes tudás mérése	A képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatainak beszámítása a 7.1 pontban leírtak alapján történik.
4.1.8.	A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	





	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése:	<b>Munka és környezetvédelmi ismeretek</b> <b>Élelmiszerhigiéniai ismeretek</b> <b>Élelmiszerbiztonság</b>
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, tartalmi elemei:	<p>Az élelmiszerek biztonságát meghatározó tényezők</p> <p>A leggyakoribb kórokozók és toxintermelő mikroorganizmusok, jellemzésük, előfordulásuk, tünetek, megelőzési lehetőségek</p> <p>Mérgező gombák, jellemzőik, előfordulásuk, tünetek</p> <p>Tartósítási eljárások</p> <p>Élelmiszer eredetű megbetegedések, ételmérgezések előfordulásának helye és megelőzése</p> <p>A „Jó higiéniai gyakorlat” és a „Jó gyártási gyakorlat”</p> <p>Személyi, üzemi higiénia</p> <p>A gyártás során betartandó élelmiszerbiztonsági előírások</p> <p>Gépekre, berendezésekre vonatkozó követelmények</p> <p>Takarítás: tisztítás, fertőtlenítés</p> <p>Tisztító-, fertőtlenítőszeres és követelményeik</p> <p>Rovar- és rágcsálómentesítés</p> <p>Szennyvízkezelés</p> <p>Hulladékkezelés, veszélyes hulladékok kezelése</p> <p>Környezetvédelmi előírások</p> <p>Dolgozókra vonatkozó előírások</p> <p>Csomagolás</p> <p>HACCP</p> <p>A HACCP jelentése, jelentősége, lépései, a kritikus pontok szabályozási lehetőségei konkrét példákon keresztül</p> <p>Dokumentumok</p> <p>Az élelmiszerbiztonsági rendszerekhez kapcsolódó ellenőrző lapok típusai</p> <p>A dokumentálás folyamata</p> <p>A dokumentumok kezelése</p> <p>Nyomon követhetőség</p> <p>Élelmiszeriparban használatos jogszabályok</p>
4.1.9.	A tananyagegység záróbeszámoló részei, szakmai tartalma	A tananyagegység tartalmát átfogó írásbeli és/vagy projekt feladat.

## 4.2. Tananyagegység

4.2.1.	Megnevezése:	<b>Maláta- és sörgyártás</b>
4.2.2.	Célja:	A maláta és az ebből készülő sör előállításához szükséges szakmai ismereteket átadása. Keretében a tanulók elsajátítják az alapanyagok átvételének, minősítésének folyamatait, a technológiai, műveleti, valamint a gépek üzemeltetésére vonatkozó előírásokat, a gépek, berendezések biztonságos üzemeltetését, karbantartását.
4.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	frontális munka, egyéni munka, csoportmunka, kooperatív csoportmunka, munkáltatás, tanulói alkalmazás, tanári magyarázat
4.2.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	előadás, magyarázat, elbeszélés, megbeszélés, vita, feladatlap kitöltése, megfigyelés, tanulói kiselőadás, szemléltetés, differenciálás, munkáltatás, korábbi tananyag számonkérése, kiadott feladat ellenőrzése, projektmunka, rendszerezés
4.2.5.	Óraszám:	260 óra
4.2.6.	Beszámítható óraszám:	<b>Egyedi elbírálás alapján</b> , a résztvevő kérelmére a beszámíthatóságot igazoló dokumentumot (oklevél, index, bizonyítvány stb.) mellékelve és benyújtva az intézményvezető részére, maximum 260 óra, azzal a kikötéssel, hogy a tananyagegység záróbeszámolója alól felmentés nem adható.
4.2.7.	Előzetes tudás mérése	A képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatainak beszámítása a 7.1 pontban leírtak alapján történik.
4.2.8.	A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	
1.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése:	<b>A malátagyártás és a sörgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései</b>
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, tartalmi elemei:	A malátagyártás alapanyagai, A malátagyártás előkészítő műveletei, A malátagyártás A malátagyártás befejező műveletei A sörgyártás alapanyagai Sörlé készítése, erjesztése A sör szűrése, stabilizálása



4.2.9.	A tananyagegység záróbeszámoló részei, szakmai tartalma	A tananyagegység tartalmát átfogó írásbeli feladat.
--------	---	---

### 4.3. Tananyagegység

4.3.1.	Megnevezése:	<b>Palackozás, csomagolás</b>
4.3.2.	Célja:	A résztvevő ismerje meg a megfelelő csomagolóanyagok kiválasztását, átvételét, az alkalmazott gépek berendezések biztonságos üzemeltetését és a hozzá tartozó dokumentációt.
4.3.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	frontális munka, egyéni munka, csoportmunka, kooperatív csoportmunka, munkáltatás, tanulói alkalmazás, tanári magyarázat,
4.3.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	előadás, magyarázat, elbeszélés, megbeszélés, vita, feladatlap kitöltése, megfigyelés, tanulói kiselőadás, szemléltetés, differenciálás, munkáltatás, korábbi tananyag számonkérése, kiadott feladat ellenőrzése, projektmunka, rendszerezés
4.3.5.	Óraszám:	40 óra
4.3.6.	Beszámítható óraszám:	<b>Egyedi elbírálás alapján</b> , a résztvevő kérelmére a beszámíthatóságot igazoló dokumentumot (oklevél, index, bizonyítvány stb.) mellékelve és benyújtva az intézményvezető részére, maximum 40 óra, azzal a kikötéssel, hogy a tananyagegység záróbeszámolója alól felmentés nem adható.
4.3.7.	Előzetes tudás mérése	A képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatainak beszámítása a 7.1 pontban leírtak alapján történik.
4.3.8.	A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	
1.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése:	<b>Csomagoló anyagok előkészítése, Palackozás</b>
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, tartalmi elemei:	Csomagolóanyagok jellemzői Csomagolási segédanyagok Fogyasztói, gyűjtő- és szállítói csomagolás Egyutas palackok előkészítése Többutas palackok tisztítása A csomagolóanyag tisztaságának ellenőrzése Szubjektív palacktisztaság ellenőrzése Objektív palacktisztaság ellenőrzése

		Palackfejtés Palackok zárása Címkézés, jelölés Egységrakomány képzése Doboztöltés Késztermék ellenőrzése
4.3.9.	A tananyagegység záróbeszámoló részei, szakmai tartalma	A tananyagegység tartalmát átfogó teszt és esszé jellegű írásbeli feladat.

#### 4.4. Tananyagegység

4.4.1.	Megnevezése:	<b>Jövedéki ismeretek és adminisztráció</b>
4.4.2.	Célja:	A tanulók ismerjék meg a jövedéki előírásokhoz kapcsolódó elvárásokat, a jövedéki törvényt és annak adminisztrációs, bevallási nyilvántartási rendszerét. Legyenek tisztában a dokumentációs renddel és képesek legyenek megtervezni és elvégezni a termelés során felmerülő feladatokat.
4.4.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	frontális munka, egyéni munka, csoportmunka, kooperatív csoportmunka, munkáltatás, tanulói alkalmazás, tanári magyarázat,
4.4.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	előadás, magyarázat, elbeszélés, megbeszélés, vita, feladatlap kitöltése, megfigyelés, tanulói kiselőadás, szemléltetés, differenciálás, munkáltatás, korábbi tananyag számonkérése, kiadott feladat ellenőrzése, projektmunka, rendszerezés
4.4.5.	Óraszám:	50 óra
4.4.6.	Beszámítható óraszám:	<b>Egyedi elbírálás alapján</b> , a résztvevő kérelmére a beszámíthatóságot igazoló dokumentumot (oklevél, index, bizonyítvány stb.) mellékelve és benyújtva az intézményvezető részére, maximum 50 óra, azzal a kikötéssel, hogy a tananyagegység záróbeszámolója alól felmentés nem adható.
4.4.7.	Előzetes tudás mérése	A képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatainak beszámítása a 7.1 pontban leírtak alapján történik.
4.4.8.	A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	
1.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése:	<b>A jövedéki törvény</b> <b>Ellenőrzés, nyilvántartás dokeumnumai</b> <b>Termelési adminisztráció</b>

	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, tartalmi elemei:	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 sör jövedéki adóalapja, az adó mértéke, a jövedéki ellenőrzésre vonatkozó szabályok
4.4.9.	A tananyagegység záróbeszámoló részei, szakmai tartalma	A tananyagegység tartalmát átfogó teszt és esszé jellegű írásbeli feladat.

## 5. A képzésben résztvevő fogyatékkal élő személyre vonatkozó fogyatékossg típusához és fokához igazodó program

Amennyiben a résztvevő

- az egészségügyi vizsgálaton megfelelt és

5.1.	Látássérült	A résztvevő kérésére a képzési folyamat közben egyéni konzultációs lehetőség biztosítása, a záróbeszámolón előzetes kérelem alapján többletidő, illetve további segítség, segédanyag biztosítása az intézményvezető jóváhagyása alapján.
5.2.	Hallássérült	A résztvevő kérésére a képzési folyamat közben egyéni konzultációs lehetőség biztosítása, a záróbeszámolón előzetes kérelem alapján többletidő, illetve további segítség, segédanyag biztosítása az intézményvezető jóváhagyása alapján.
5.3.	Mozgássérült	A résztvevő kérésére a képzési folyamat közben egyéni konzultációs lehetőség biztosítása, a záróbeszámolón előzetes kérelem alapján többletidő, illetve további segítség, segédanyag biztosítása az intézményvezető jóváhagyása alapján.
5.4.	Egyéb pszichés fejlődési zavar	A résztvevő kérésére a képzési folyamat közben egyéni konzultációs lehetőség biztosítása, a záróbeszámolón előzetes kérelem és/vagy pedagógiai szakszolgálat szakértői véleménye szerint többletidő, illetve további segítség, segédanyag biztosítása, az intézményvezető jóváhagyása alapján.

## 6. Csoportlétszám

6.1.	Maximális csoportlétszám:	40 fő
------	---------------------------	-------

## 7. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

7.1.	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:			
	<p>Az 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, amelyek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni.</p> <p>Az előzetes tudásmérést a jelentkező kérésére, a képzés megkezdése és a felnőttképzési szerződés megkötése előtt kell lebonyolítani.</p> <p>Az előzetes tudásmérés módja, leírása, a sikeresség minimum szintje:</p>			
	<b>Tananyagegység</b>	<b>Az előzetes tudásmérés módja</b>	<b>Az előzetes tudásmérés feladatainak leírása</b>	<b>A sikeresség minimum szintje (%)</b>
	Munkavédelem és higiénia, Élelmiszerbiztonság	írásbeli és/vagy projekt feladat	A tananyagegység tartalmához igazodó feladat	60
	Maláta- és sörgyártás	írásbeli és/vagy projekt feladat	A tananyagegység tartalmához igazodó feladat	60
	Palackozás, csomagolás	írásbeli és/vagy projekt feladat	A tananyagegység tartalmához igazodó feladat	60
	Jövedéki ismeretek és adminisztráció	írásbeli és/vagy projekt feladat	A tananyagegység tartalmához igazodó feladat	60
		írásbeli és/vagy projekt feladat	A tananyagegység tartalmához igazodó feladat	60
	<p>Az előzetes tudásmérés dokumentálása:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Balesetvédelmi oktatásról szóló jegyzőkönyv (gyakorlati mérés megkezdése előtt).</li> <li>- Jelentkezők által kitöltött, oktató által javított írásbeli feladatlapok.</li> <li>- Gyakorlati vizsgatétel sorok.</li> <li>- Előzetes tudásszint felmérés eredmény lapja.</li> </ul>			
7.2.	Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:			
	<p>A tananyagegységek, tantárgyak számonkérésének formája a képzési folyamat közben írásban és/vagy szóban és/vagy gyakorlatban történik az oktatók által meghatározott időpontban és gyakorisággal. A számonkérések tartalma: jártasság a tananyag tartalmában, a megértés visszacsatolása. A teljesítményekről az oktatók szóbeli visszajelzést adnak a képzésen résztvevőknek.</p>			
7.3.	Résztevő záró (szummatív) értékelése:			
	<p>A záróbeszámolót az érintett vizsgarészhez kapcsolódó tananyagegység lezárását követően lehet megszervezni. A gyakorlati és írásbeli záró vizsga külön napokon is megszervezhető, időpontját és helyszínét a képző intézmény határozza meg.</p>			

Tananyagegység	a sikeres záróbeszámoló minimum szintje (%)
Munkavédelem és higiénia, Élelmiszerbiztonság	51
Maláta- és sörgyártás	51
Palackozás, csomagolás	51
Jövedéki ismeretek és adminisztráció	51

Az egyes tananyagegységek záróbeszámolójának leírását a 4.1.9. 4.2.9, 4.3.9 és a 4.4.9. fejezetek tartalmazzák.  
 A záróbeszámoló egyes részei alól felmentés nem adható.  
 A záróbeszámoló feladatait az oktató javaslatára a képző intézmény igazgatója hagyja jóvá. Tanúsítványt csak az a résztvevő kaphat, aki valamennyi tananyagegység záróbeszámolóját sikeresen teljesítette. A sikertelenül teljesítő egy alkalommal külön térítési díj ellenében javító záróbeszámolót tehet.

**A záróbeszámoló dokumentálása:**  
 Balesetvédelmi oktatásról szóló jegyzőkönyv (gyakorlati záróbeszámoló megkezdése előtt).  
 Kitöltött, oktató által javított írásbeli feladatlapok.  
 Gyakorlati tétel sorok.  
 Összesített osztályozó ív.  
 Tanúsítvány átvételéről szóló aláíró ív.

## 8. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

8.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	<b>TANÚSÍTVÁNY</b>  2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
8.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A résztvevő hiányzása a maximális hiányzási óraszámot nem haladja meg; és valamennyi tananyagegység záróbeszámolójának sikeres teljesítése legalább 51 %-os eredménnyel; és A felnőttképzési szerződében meghatározott fizetési kötelezettségek és egyéb előírt feltételek teljesítése.
8.3.	Hiányzás pótlása:	Az intézmény igazgatójának írt kérelem és az általa kiadott engedély alapján az elmaradt tananyagrészből előadás, beszámoló, projektmunka készítése és bemutatása.





## 9. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

9.1.	Személyi feltételek:	<p>Szakmai oktató lehet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aki a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanár;</li> <li>- aki a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel rendelkezik,</li> <li>- aki felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkezik.</li> <li>- aki a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkezik.</li> </ul>
9.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	<p>Saját dolgozókkal és/vagy                  Külső oktatókkal megbízási vagy vállalkozási szerződés alapján.</p>
9.3.	Tárgyi feltételek:	<p>Legalább 40 fő befogadó képességű bútorozott tanterem, tábla vagy flipchart, oktatástechnikai eszközök, számítógép internet kapcsolattal és perifériákkal, szemléltető anyagok, fénymásoló.</p> <p>Előkészítő gépek, berendezések: a maláta őrléséhez, víz-, élesztő kezeléséhez, söripari pótanyagok előkészítéséhez                  Sörle 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</p>
9.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	<p>Saját eszközökkel;                  és / vagy                  Bérelt eszközökkel bérleti szerződés vagy együttműködési megállapodás alapján.</p>
9.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	<p>- amennyiben a felnőttképzési szerződés tartalmazza elektronikus tananyagok biztosítása</p>
9.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	<p>- Az elektronikus tananyagokat email címen keresztül, vagy speciális online felületen keresztül juttatjuk el a résztvevőkhöz.</p>



## 10. Képesítő vizsga

### A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakképesítés követelményeinek teljesítéséről (8.1. pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

### A Kézműves sörgyártó szakképesítés képesítő vizsgája

A szakképesítés megszerzésére irányuló vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként akkreditált vizsgaközpont szervezhet.

A képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:

#### 1. Írásbeli vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: kézműves sörkészítés technológiai és gépészeti ismeretek

A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: a vizsgázó egy komplex feladatalapot old meg, mely technológiai, gépészeti, valamint munka-, tűz-, környezetvédelem, higiénia és jövedéki ismeretek feladatokat tartalmaz, az alábbi megoszlásban

- tesztkérdések a malátagyártáshoz és a sör előállításához kapcsolódóan (pl. többszörös választás, párosítás, mondatkiegészítés, relációanalízis, többszörös asszociáció 10 db) 20 %
- kifejtős feladat a malátagyártáshoz és a sör előállításához kapcsolódóan (egy adott technológiai lépés kifejtése vagy technológiai műveletek folyamatábrájának elkészítése) 40 %
- sörkészítés gépeiről vagy berendezéseiről sematikus rajz készítése vagy egy megadott ábrán a gépelemek megnevezése és a működés leírása 20 %
- tesztkérdések a munka-, tűz-, környezetvédelem, higiénia jövedéki és minőségbiztosítási ismeretek témakörökből (pl. egyszerű választás, többszörös választás, igaz-hamis, párosítás, mondatkiegészítés, 10 db) 20 %

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 30 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: a javítás megoldási útmutató alapján történik. Az összes pontszám (100 pont) %-os aránya megegyezik a vizsgatevékenység leírásánál megadott %-os értékekkel.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.

#### 2. Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: komplex munkavégzés; a kézműves sörkészítés gyakorlati bemutatása, valamint szóbeli problémamegoldó feladatok

A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: a sörkészítés meghatározott részfeladatainak végrehajtása: alapanyag, félkész vagy késztermék vizsgálata, minősítése; adott művelet(ek) végrehajtása –

gépek, berendezések használatával – és a művelet(ek) ellenőrzésének elvégzése. A vizsgázó a rendelkezésre álló anyagokat, eszközöket, gépeket és berendezéseket felügyelettel használhatja. A vizsgázó a vizsgabizottság által feltett szakmai kérdésekre válaszol, melynek időtartama maximum 10 perc. A kérdéseknek a technológián kívül tartalmazniuk kell a gépek, berendezések felépítésével, jellemzésével kapcsolatos ismereteket.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 70%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- |   |      |
|---|------|
| • alapanyag, félkész vagy késztermék vizsgálata, minősítése             | 10 % |
| • meghatározott művelet(ek) végrehajtása                                | 50 % |
| • művelet(ek) ellenőrzésének elvégzése                                  | 10 % |
| • szóbeli problémamegoldó feladatok a technológia területéről           | 15 % |
| • szóbeli problémamegoldó feladatok gépek, berendezések üzemeltetéséből | 15 % |

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

A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: a vizsga lebonyolításának helyszínén rendelkezésre kell állnia olyan személynek, aki a gépek, berendezések biztonságos kezelését és a higiéniai előírások betartását felügyeli.

A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges 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, pasztőröző berendezés
- Vizsgálati eszközök, mérőműszerek: alapanyag, félkész- és késztermék vizsgálatokhoz, minősítéshez
- Biztonságtechnikai berendezések, munka-, tűz-, környezetvédelmi berendezések, eszközök, tisztító-, fertőtlenítő eszközök

A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: –



A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:

Projektfeladathoz használható:

- számológép
- az alapanyag, félkész vagy késztermék vizsgálatához, minősítéséhez szükséges táblázatok, mellékletek

--	--

### 11. A szakmai minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	<b>A képzési program szakmai minősítése megtörtént.</b>
Képzés (képzési program) megnevezése	<b>Kézműves sörgyártó</b>
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	<b>Déli Agrárszakképzési Centrum B/2020/003046; E/2020/000385</b>
Az előzetes minősítés helye:	<b>Déli ASzC Kiskunfélegyházi Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium</b>
Az előzetes minősítés időpontja:	<b>2022. augusztus 01.</b>
Az előzetes minősítést végző oktató neve	<b>Kis Miklós</b>
Oktató aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének neve, titulusa	<b>Simonné Szerdai Zsuzsanna főigazgató</b>
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	
Szakmai megállapítások	<p>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>A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.</p> <p>A képzési program minden oldala folyamatos oldal-számozással van ellátva</p>



## 12. A képző intézmények adatai

A képzési program a Déli Agrárszakképzési Centrum és Intézményei részére készült.

Intézmény neve	Nyilvántartási szám	intézmény címe	OM kód
Déli ASzC Apponyi Sándor Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	B/2022/000254	7184 Lengyel, Petőfi út 5.	036410/003
Déli ASzC Bereczki Máté Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola	B/2022/000260	6500 Baja, Szent Antal utca 96.	036410/019
Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	B/2022/000261	7100 Szekszárd, Palánk 19.	036410/034
Déli ASzC Jánoshalmi Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	B/2022/000262	6440 Jánoshalma, Béke tér 13.	036410/022
Déli ASzC Kinizsi Pál Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola	B/2022/000263	7400 Kaposvár, Baross Gábor utca 19.	036410/032
Déli ASzC Kiskunfélegyházi Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	B/2022/000264	6100 Kiskunfélegyháza, Petőfi utca 2/A.	036410/027
Déli ASzC Kocsis Pál Mezőgazdasági és Környezetvédelmi Technikum és Szakképző Iskola	B/2022/000265	6000 Kecskemét, Szent Imre utca 9.	036410/025
Déli ASzC Móricz Zsigmond Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	B/2022/000266	7400 Kaposvár, Guba Sándor utca 40.	036410/002
Déli ASzC Sellyei Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	B/2022/000267	7960 Sellye, Zrínyi M. utca 2.	036410/004
Déli ASzC Széchenyi Zsigmond Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	B/2022/000268	8734 Somogyzsitfa - Szócsénypuszta, Ady Endre utca 8.	036410/033
Déli ASzC Teleki Zsigmond Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	B/2022/000269	7773 Villány, Mathiász János utca 2.	036410/016
Déli ASzC Ujhelyi Imre Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	B/2022/000270	7940 Szentlőrinc, Erzsébet utca 1.	036410/005