

Déli Agrárszakképzési Centrum  
7100 Szekszárd Palánk 19. Pf.:228 OM azonosító: 036410 engedély szám: E/2020/000385  
e-mail: [centrum@deliaszc.hu](mailto:centrum@deliaszc.hu) ; honlap: [www.deliaszc.hu](http://www.deliaszc.hu)  
Telefon: (36)-74/319-876; (36)-74/418-942; (36)-74/446-373



**Déli ASzC**

## **KÉPZÉSI PROGRAM**

### **PÁLINKAKÉSZÍTŐ**

**SZAKKÉPESÍTÉS**

**A KÉPZÉSI PROGRAM VERZIÓ SZÁMA: PÁLINKA SZK/ 2022-1**

## 1. Alapadatok

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:		
1.1.	Megnevezése:	Pálinkakészítő (2022.08.22)
1.2.	Programkövetelmény azonosító száma:	07214018
1.3.	Ágazat megnevezése:	Élelmiszeripar
1.4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	KEOR 0721 Élelmiszergyártás
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés:		
1.5.	Megnevezése:	Pálinkakészítő
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	4
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerinti szint:	4
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	4
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:		
1.9.	A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.	
A képzés célja:		
1.10.	A szesz-, gyümölcspálinka- és szeszestital-gyártáshoz szükséges szakmai ismereteket elsajátítása. A képzés keretében a tanulók elsajátítják az alapanyagok kiválasztásának, átvételének folyamatait, a műveletek helyes sorrendben való elvégzését, a technológia alkalmazása során felmerülő problémák irányítás melletti kezelését, a gépek, berendezések biztonságos üzemeltetését, megismerik a minőségbiztosításhoz, jövedéki előírásokhoz kapcsolódó elvárásokat és dokumentációt, a munkahelyi biztonság- és egészségvédelmi, hulladékkezelési szabályokat, valamint a munkájukkal járó környezetterhelés elkerülésének módját.	
A képzés célcsoportja:		
1.11.	Mindenki aki érdeklődik a Gyümölcspálinka gyártás iránt. Azon őstermelők, magánszemélyek akik gyümölcsstermeléssel foglalkoznak és szélesíteni szeretnék ismereteiket.	

1.12. A képzés során megszerezhető kompetenciák:				
Készségek képessegek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság felelősség mértéke	és
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	Felelősséget vállal az általa és munkaközössége által végzett mérések és a mérésekhez csatlakozó	
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 gyümölcsfeldolgozás, 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.	utasításokat. Törekszik a közösen végzett munka során a jó munkakapcsolatok kialakítására. Értő figyelemmel kíséri a gyümölcs, és egyéb párlási alapanyag fogadás és cefrekészítés folyamatát.	adminisztráció pontosságáért, hitelességéért. Önállóan és a szakmai tevékenység igénye szerint – munkatársaival együttműködve dolgozik, szükség szerint beavatkozik a technológiai folyamatokba. Önállóan kezeli a feldolgozó és az erjesztő rendszereinek működéséhez szükséges berendezéseket, automatikát. Munkáját a technológiai utasítások, a feldolgozógépek kezelési és karbantartási utasításában foglaltak és a munkavédelmi szabályok pontos követésével és	
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 erjesztés és lepárlás desztillálás folyamatát.		

<p>Frakcionált lepárlást végez. Különböző lepárlási technológiák alkalmazásával pálinkát főz.</p>	<p>Ismeri a lepárlás elvét, folyamatát, technológiáit. A különböző lepárlók részeit, működését. Az elő, közép és utópárlat elválasztás jelentőségét. A párlat finomítás technológiáját</p>		<p>maradékaltan betartásával végzi.</p>
<p>Értően alkalmazza a pálinkafőzés harmonia teremtő műveleteit, pihenteti a pálinkát. Pálinkát bírál. Figyelemmel kíséri a pálinkaharmónia kialakulásának menetét.</p>	<p>Ismeri a pálinkák analitikai összetételét, aromakomponenseit, az érlelés, pihentetés alatt végbemenő fizikai és kémiai változásokat. Ismeri a párlatok organoleptikus vizsgálatának menetét, értékelési módszereit.</p>	<p>Törekszik a pontosságra, szakszerűsége. Elkötelezett és körültekintő a szakterületén végzett munkája iránt, pontosan betartja a technológiai előírásokat, utasításokat.</p>	<p>Felelősséget vállal a munkája pontosságáért. Együttműködve és önállóan dolgozik. Munkáját a technológiai utasítások, és a munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi.</p>
<p>Alkalmazza a pálinka tisztítási és stabilizálási technológiákat: Fejtőrendszert állít össze, pálinkát fejt, szűr. Kiszámolja a szükséges szűrőanyag mennyiségét, összeállítja és előkészíti a szűrőgépeket, szűrési rendszereket. Alkalmazza a stabilizálási technológiákat. Összeszereli a szükséges rendszereket, Fejt, szűrést végez.</p>	<p>Ismeri a pálinka tisztítási, stabilizálási metódusok (fejtés; szűrés; hidegkezelés) technológiai szerepét, a végrehajtás módját, előnyeit, hátrányait. Ismeri a szükséges berendezések jellemzőit és használatát. Alapszinten ismeri a szűrés elméletét, a szűrőgépek használatát.</p>	<p>Törekszik a különböző segéd és kezelőanyagok, szűrőanyagok, tisztítószeres gazdaságos használatára. Tudatosan, odafigyelve, a környezeti terhelést figyelembe véve végzi tevékenységét. Nyitott az új technológiák, kezelőanyagok alkalmazására. Törekszik a kiválásoktól mentes, stabil párlat előállítására. Törekszik, hogy a termék hibák, betegségek kialakulását elkerülje, szükség esetén azokat kijavítsa.</p>	<p>Munkáját vezetői utasítás alapján végzi. Ellenőrzi a műveleteket. Képes az önellenőrzésre. Felelősen dolgozik a használt segéd és adalékanyagokkal. Kiválás, illat és ízhiba, betegség megjelenése esetén a munkahelyi vezetőnek jelzi azokat</p>

<p>Technológiai céltól függően érleli a pálinkát, párlatot. Az érleléshez, tároláshoz szükséges edényt szakszerűen tisztítja, kezeli. Fahordót mos, darabhordót mér, Nyomon követi, előírás szerint detektálja a pálinka érésének folyamatát. A pálinka fejlődésének követéséhez mintát vesz. Felismeri, azonosítja a nem kívánatos kiválásokat, illat és ízhibákat, betegségeket, kezeli azokat. Figyelemmel kíséri a párat fejlődését.</p>	<p>Tisztában van a különböző érlelési módszerek során végbemenő érési folyamatokkal, fizikai és kémiai változásokkal. Ismeri a fontosabb tárolóedények és különleges érlelési módozatok párlat minőségre gyakorolt hatásait, előnyeit, hátrányait. Ismeri a fahordók, saválló acéltartályok tisztításának, fertőtlenítésének módjait, ismeri a pálinkában előforduló jellemző kiválásokat.</p>	<p>Kreatív, nyitott a közös munkára kész. Csoportmunkában konstruktív, kooperatív.</p>	<p>Vezetői útmutatás alapján, de önálló javaslatokat is megfogalmazva végzi a harmónia kialakításával kapcsolatos tevékenységeket.</p>
<p>Előkészíti a pálinkát a töltéshez. Különböző módszerekkel, technikákkal pálinkát palackoz és kiszerel. Kikeresi a termékleírásokban, élelmiszerkönyvben megfogalmazott egyéb elvárásokat. Kreatívan, esztétikusan megtervezi a címkét.</p>	<p>Ismeri a pálinka töltést megelőző műveleteket, azonosítani tudja a megengedett adalék-segéd- és kezelőanyagokat. Átfogóan ismeri a palackozási technológiák műveleteit, berendezéseit: a kézi- és gépi töltést - a gyűjtőcsomagolás, egységgrakomány képzésének lehetőségeit - a tárolási feltételeket. Felismeri a palackozás során felmerülő kritikus pontokat. Ismeri a címkék kötelező tartalmi elemeit.</p>	<p>Törekszik az előkészítő és palackozási műveletek minél gondosabb elvégzésére. Nyitott az új palackzárási technológiák felé. Tevékenységét proaktívan végzi.</p>	<p>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.</p>
<p>Vizsgálatait, méréseit alapján technológiai döntésekhez. A pálinkafőzési technológia követése érdekében analitikai méréseket, érzékszervi vizsgálatokat végez. Kezeli az analitikai mérő műszereket.</p>	<p>Ismeri a párlatanalízis vizsgálati módszereit, azok kémiai hátterét. A mért értékeket összefüggéseiben kapcsolni tudja a technológiai feladatokhoz.</p>	<p>Igényes az általa elvégzett munkára. Törekszik a pontos munkavégzésre és dokumentációra. Nyitott az analitikában megjelenő új berendezések alkalmazására.</p>	<p>Mérési eredményei alapján vezetői segítséggel dönt a lehetséges technológiai lépésekről. A műszerek használati útmutatóját önállóan vagy segítséggel idegen nyelven is képes</p>



				értelmezni, a műszereket betüzemelni
Szakszerűen kezeli a pálinka készítés során keletkezett melléktermékeket és hulladékokat.	Ismeri a pálinkafőzés melléktermékekre vonatkozó jogszabályokat. Ismeri a kezelésükre vonatkozó eljárásokat, az újrahasznosítás technológiáit.	Törekszik a szelektív hulladékgyűjtésre, a keletkező hulladék mennyiségének csökkentésére. Belátja a környezetvédelem fontosságát, törekszik a környezetterhelés és az ökológiai lábnyom minimalizálására. Érdeklődik a keletkezett melléktermékek felhasználása új aspektusai iránt.	Önállóan kezeli a keletkezett melléktermékeket és hulladékokat. Felelősséget vállal a veszélyes hulladékok (vegyszerek, párlási moslék) szakszerű kezelésére.	
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!	
Higiéniiai 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!	

	Minőségbiztosítási szabályokat alkalmaz a pálinkafőző üzemben és a pálinkakészítés során.	Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket. Ismeri a pálinkafőzésre vonatkozó Jó Termelési Gyakorlatot	Törekszik a biztonságos munkavégzésre és a higiénia minél nagyobb fokú betartására. Belátja a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt	Egyszerűbb, begyakorlott karbantartási feladatokat önállóan végrehajt. Döntést hoz arról, hogy a beazonosított hiba önállóan javítható-e. Egyszerűbb használati	
		(GMP). Ismeri a minőségirányítással és élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos szabványrendszereket.	tartja a digitalizáció adta lehetőségeket.	utasítást segítséggel idegen nyelven is megért. Önállóan HACCP dokumentumokat vezet.	
	Alkalmazza a vonatkozó hatályos jogszabályokat, rendelkezéseket, a Jövedéki törvényt és az Élelmiszerkönyvi termékleírásokat. Vezeti a szükséges hivatalos nyilvántartásokat, a szakmai adminisztrációt.	Ismeri a vonatkozó hatályos jogszabályokat, rendelkezéseket, a Jövedéki törvényt és a vonatkozó hatályos Élelmiszerkönyvi termékleírásokat.	Törekszik az igényes precíz adminisztráció vezetésre. Pontosan vezeti a szükséges megkövetelt papír alapú vagy on-line nyilvántartási rendszereket.	Munkahelyén betartja és betartatja a hatályos jövedéki és egyéb szakmai előírásokat!	

## 2. A képzésbe való bekapcsolódás és a részvétel feltételei

2.1.	Iskolai végzettség:	alapfokú iskolai végzettség
2.2.	Szakmai végzettség:	nem szükséges
2.3.	Szakmai gyakorlat:	nem szükséges
2.4.	Egészségügyi alkalmasság:	<b>szükséges</b>
2.5.	Előzetesen elvárt ismeretek:	nem szükséges
2.6.	Egyéb feltételek:	betöltött 16. életév (tankötelezettség teljesítése)

## 3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	<b>300 óra</b>
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	A képzési programban meghatározott óraszám maximum 20 % -a. Mindösszesen: 60 óra

#### 4. Tananyagegységek

A képzés tananyagegységeinek megnevezése:		Témakör	Óraszám:
4.1	Élelmiszeripari alapismeretek	Munkavédelem és higiénia	10
4.2	Szesz-, gyümölcspálinka- és szeszesital-gyártás	A gyümölcspálinka-gyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	190
4.3	Csomagolás, palackozás	Csomagolóanyagok előkészítése, készítése	20
		Palackozás	45
4.4	Alkalmazott számítástechnika, élelmiszerbiztonság, gazdasági és vállalkozási ismeretek	Alkalmazott számítástechnika	10
		Élelmiszerbiztonság	25
Összesen:			300

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

#### 4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése	Élelmiszeripari alapismeretek
4.1.2.	Célja	Megalapozza az élelmiszeripar szerteágazó szakmáihoz szükséges tudást.
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	10 óra
4.1.6.	Beszámítható óraszám	Egyedi elbírálás alapján, a résztvevő kérelmére, a beszámíthatóságot igazoló dokumentumot (oklevél, index, bizonyítvány, stb.) mellékelve és benyújtva az intézményvezető részére, maximum 10 óra számítható be azzal a kikötéssel, hogy a záróbeszámoló 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) megnevezése és óraszám	<b>Munkavédelem és higiénia</b> 10 óra
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, tartalmi elemei:	<u>Munkavédelem</u> 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 <u>Higiénia</u> Üzemi higiénia, személyi higiénia, előírások, szabályok, élelmiszerbiztonsági előírások, a nyersanyagtárolás higiéniaja, a feldolgozás higiéniaja Élelmiszerekkel terjedő betegségek Élelmiszerhigiéniai kockázatok kiküszöbölése, megelőzése
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>Szesz-, gyümölcspálinka- és szeszesital-gyártás</b>
4.2.2.	Célja	A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a gyümölcspálinka-gyártás területeit, technológiáját a műveleti lépések sorrendjében, az alkalmazott gépeket, berendezéseket és az üzemeltetésükhöz kapcsolódó higiéniai, munka-, tűz-, környezetvédelmi és jövedéki előírásokat, és képesek legyenek irányítás mellett gyümölcspálinkát gyártani.
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	190 óra
4.2.6.	Beszámítható óraszám	Egyedi elbírálás alapján, a résztvevő kérelmére, a beszámíthatóságot igazoló dokumentumot (oklevél, index, bizonyítvány, stb.) mellékelve és benyújtva az intézményvezető részére, maximum 190 óra számítható be azzal a kikötéssel, hogy a záróbeszámoló 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:	
1.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)szám:	<b>A gyümölcspálinka-gyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései</b> 190 óra

Kapcsolódó foglalkozás(ok)  
megnevezése, tartalmi  
elemei:

#### A gyümölcspálinka-gyártás anyagai

A gyümölcsök csoportosítása, jellemzőik, összetételük, a felhasználhatóság szempontjai A borgazdasági termékek jellemzői Egyéb alapanyagok jellemzői

#### Előkészítő műveletek

Az alapanyag mennyiségi és minőségi átvétele A válogatás művelete, jelentősége A mosás művelete, jelentősége A magozás, szártépes művelete, jelentősége Az aprítás művelete, a lényerés jelentősége A pektinbontás, keményítóbontás folyamata Az anyagmozgató berendezések jellemzői, felépítésük Tárolóberendezések kialakítása A gyümölcsmosó berendezések felépítése, működési elvük A magozó, szártépes gépek felépítése, működési elvük Az aprítóberendezések felépítése, működési elvük Alapvető karbantartási feladatok Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

#### Cefrőzés

A cefre savvédelme A cefre mikroorganizmusai A tápsók, kiegészítő tápanyagok szerepe A cefrészőberendezések felépítése, működése Cefretárolók kialakítása Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

#### Gyümölcscefre erjesztése

Az alkoholos erjedés folyamata, befolyásoló tényezői Az élesztővel szembeni követelmények, fajlesztők Az erjesztés optimális körülményei A szén-dioxid élettani szerepe Erjesztési technológiák Beélesztőzés, az erjesztés szakaszai A spontán erjedés és az irányított erjesztés összehasonlítása Az erjesztés vezetése, ellenőrzése A kiejert gyümölcscefre összetétele, tárolása Az erjesztőberendezések kialakítása Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

#### Lepárlás, finomítás

A lepárlás elméleti alapjai Egyszerű lepárlás, ismételt lepárlás A kisüsti lepárló-finomító berendezés egységei, az egyes egységek feladata A kisüsti lepárlás, finomítás folyamata Lepárlás, finomítás egy lépésben Az alkoholtartalom beállítása Különböző lepárló-finomító berendezések szerkezeti egységei, felépítése, működése A cefrefőző üst, finomítóüst kialakítása, jellemzői A szeszűtők kialakítása, feladata Az epruvetta felépítése, feladata A Pistorius-tányér kialakítása, feladata A Szöllőssy-féle szűrő felépítése, feladata A szeszmérőgép feladata, kialakítása Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások Jövedéki előírások

#### Érlelés, tárolás, kezelés

Az érlelés alatt lejátszódó folyamatok Az érlelést befolyásoló tényezők A pálinka kezelése A mintavétel szabályai Pálinkavizsgálati módszerek, pálinkahibák A szűrőberendezések kialakítása, jellemzői Az érlelő-, tárolóberendezések jellemzői Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

#### A jövedéki törvény

Az adókötelezettség, az erjedésipari jövedéki termékek, a bérfőzésre és magánfőzésre vonatkozó szabályok, a zárjegy

		feladata, a zárjegyköteles jövedéki termékek, a jövedéki ellenőrzésre vonatkozó szabályok
4.2.9.	A tananyagegység záróbeszámoló részei, szakmai tartalma	A tananyagegység tartalmát átfogó írásbeli és/vagy projekt feladat.

### 4.3. Tananyagegység

4.3.1.	Megnevezése	<b>Csomagolás, palackozás</b>
4.3.2.	Célja	A tanulási terület az italkiszereleshez szükséges ismereteket oktatja. Keretében a tanulók elsajátítják a megfelelő csomagolóanyagok kiválasztását, átvételét, az alkalmazott gépek, berendezések biztonságos üzemeltetését, megismerik a minőségbiztosításhoz kapcsolódó elvárásokat és dokumentációt, a munkahelyi biztonság- és egészségvédelmi előírásokat, a hulladékkezelés szabályait, valamint a munkájukkal járó környezetterhelés elkerülésének módját.
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.	Óraszama	65 óra
4.3.6.	Beszámítható óraszama	Egyedi elbírálás alapján, a résztvevő kérelmére, a beszámíthatóságot igazoló dokumentumot (oklevél, index, bizonyítvány, stb.) mellékelve és benyújtva az intézményvezető részére, maximum 65 óra számítható be azzal a kikötéssel, hogy a záróbeszámoló 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 megnevezése, (óra)száma:	<b>Csomagolóanyagok előkészítése, készítése</b> 20 óra
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, tartalmi elemei:	<u>Csomagolóanyagok jellemzői</u> A csomagolóanyagok fajtái, jellemzői Az egyes csomagolóanyagok előnyei, hátrányai A csomagolóanyagok követelményei A csomagolóanyagok környezetre gyakorolt hatásai A fogyasztói, gyűjtő- és szállítói csomagolás jellemzői A palackmosás folyamata, alkalmazott paraméterek A palackmosógép felépítése, működése Új palackok, dobozok előkészítése <u>Csomagolási segédanyagok</u>



		<p>A csomagolási segédanyagok jellemzői, felhasználásuk A csomagolási segédanyagok tárolása</p> <p>Palackok előállítása: A műanyagok jellemzői, jelölése A palackok előállításának módjai, folyamatai A palackfúvó gép működése</p> <p><u>Fogyasztói, gyűjtő- és szállítói csomagolás</u></p> <p>Az egyes csomagolási módok jellemzői A csomagolóanyagokkal szembeni elvárások A csomagolás és a termék minősége közötti összefüggés</p> <p><u>Egyutas palackok előkészítése</u></p> <p>Hutatiszta palackok öblítése Palackok fertőtlenítése Cseppmentesítés</p> <p><u>Többutas palackok tisztítása</u></p> <p>A palackmosás folyamata A tisztítószeres követelményei A palackmosógépek kialakítása A palackmosás ellenőrzésének szempontja</p>
	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	<p><b>Palackozás</b> 45 óra</p>
2.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, tartalmi elemei:	<p><u>A csomagolóanyag tisztaságának ellenőrzése</u> Szubjektív palacktisztaság ellenőrzése Objektív palacktisztaság ellenőrzése</p> <p><u>Palackfejtés</u> A palackfejtés folyamata, csendes és szén-dioxiddal dúsított italok fejtése A palackfejtő gépek kialakítása, működése</p> <p><u>Palackok zárása</u> A záróelemek jellemzői, előkészítése A palackzárás folyamata A palackzáró gépek kialakítása, működése</p> <p><u>Címkézés, jelölés</u> 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</p> <p><u>Egységgrakomány képzése</u> Az egységgrakomány képzésének előnyei Az egységgrakomány képzésének folyamata</p> <p><u>Doboztöltés</u> Doboz előkészítése A doboztöltés folyamata, a töltés elve A doboztöltőgép kialakítása A töltési szint ellenőrzésének módjai Doboz jelölése Egységgrakomány képzése</p> <p><u>Késztermék ellenőrzése</u> Ital ellenőrzésének szempontjai Minőségi követelmények Jogszabályi előírások</p>
4.2.9.	A tananyagegység záróbeszámoló részei, szakmai tartalma	A tananyagegység tartalmát átfogó írásbeli és/vagy projekt feladat.

#### 4.4. Tanulási terület

4.4.1.	Megnevezése	Alkalmazott számítástechnika, élelmiszerbiztonság, gazdasági és vállalkozási ismeretek,
--------	-------------	---

4.4.2.	Célja	Az erjedésipar területén szükséges digitális kompetenciák fejlesztése, az alkalmazott szoftverek és informatikai eszközök megismertetése, a technológiai folyamatok számítógépes szabályozásának, ellenőrzésének, a dokumentumok digitális kezelésének, az elektronikus nyilvántartások vezetésének elsajátíttatása (adatok gyors, biztonságos keresése, szoftverek hatékony használata).
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	35 óra
4.4.6.	Beszámítható óraszám	Egyedi elbírálás alapján, a résztvevő kérelmére, a beszámíthatóságot igazoló dokumentumot (oklevél, index, bizonyítvány, stb.) mellékelve és benyújtva az intézményvezető részére, maximum 35 óra számítható be azzal a kikötéssel, hogy a záróbeszámoló 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 tanulási terület tartalma – tantárgyak témakörök megnevezése tartalmi elemei	
1.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	<b>Alkalmazott számítástechnika</b> 10 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, tartalmi elemei:	<u>Szoftverhasználat</u> Felhasználói programok használata: szövegszerkesztő, táblázatkezelő, prezentációkészítő Az erjedésiparban alkalmazott programok felépítése, használata <u>Informatikai eszközök az élelmiszeriparban</u> Mobiltelefon, számítógép, nyomtató, projektor használata Kommunikációs eszközök szinkronizálása Dokumentálás Adatgyűjtés, adatok rögzítése Adatbázis-kezelés Az erjedésiparban használt dokumentumok kitöltése <u>Internethasználat</u> Böngészés, levelezés Adatvédelem Szerzői jog
2.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	<b>Élelmiszerbiztonság</b> 25 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, tartalmi elemei:	<u>Az élelmiszerek biztonságát meghatározó tényezők</u> A leggyakoribb kórokozók és toxintermelő mikroorganizmusok, jellemzésük, előfordulásuk, tünetek, megelőzési lehetőségek Mérgező gombák, jellemzőik, előfordulásuk, tünetek Tartósítási eljárások Élelmiszer eredetű megbetegedések, ételmérgezések előfordulásának helye és megelőzése



		<p><u>A „Jó higiéniai gyakorlat” és a „Jó gyártási gyakorlat”</u>                  Személyi, üzemi higiénia A gyártás során betartandó élelmiszerbiztonsági előírások Gépekre, berendezésekre vonatkozó követelmények Takarítás: tisztítás, fertőtlenítés Tisztító-, fertőtlenítőszeres és követelményeik Rovar- és rágcsálómentesítés Szennyvízkezelés Hulladékkezelés, veszélyes hulladékok kezelése Környezetvédelmi előírások Dolgozókra vonatkozó előírások Csomagolás</p> <p><u>HACCP</u>                  A HACCP jelentése, jelentősége, lépései, a kritikus pontok szabályozási lehetőségei konkrét példákon keresztül</p> <p><u>Dokumentumok</u>                  Az élelmiszerbiztonsági rendszerekhez kapcsolódó ellenőrző lapok típusai A dokumentálás folyamata A dokumentumok kezelése Nyomon követhetőség Élelmiszeriparban használatos jogszabályok</p>
4.4.9.	A tananyagegység záróbeszámoló részei, szakmai tartalma	A tananyagegység tartalmát átfogó írásbeli és/vagy projekt feladat.

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

Amennyiben a képzésben résztvevő

- a foglalkozás egészségügyi vizsgálaton megfelelt és

5.1.	Látássérült	A résztvevő kérésére a <b>képzési folyamat közben</b> egyéni konzultációs lehetőség biztosítása, a <b>záróbeszámolón</b> előzetes kérelem alapján többletidő illetve további segítség, segédanyag biztosítása az intézményvezető jóváhagyása alapján.
5.2.	Hallássérült	A résztvevő kérésére a <b>képzési folyamat közben</b> egyéni konzultációs lehetőség biztosítása, a <b>záróbeszámolón</b> előzetes kérelem alapján többletidő illetve további segítség, segédanyag biztosítása az intézményvezető jóváhagyása alapján.
5.3.	Mozgássérült	A résztvevő kérésére a <b>képzési folyamat közben</b> egyéni konzultációs lehetőség biztosítása, a <b>záróbeszámolón</b> előzetes kérelem alapján többletidő illetve további segítség, segédanyag biztosítása az intézményvezető jóváhagyása alapján.
5.4.	Egyéb pszichés fejlődési zavar	A résztvevő kérésére a <b>képzési folyamat közben</b> egyéni konzultációs lehetőség biztosítása, a <b>záróbeszámolón</b> 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.	<p><b>Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:</b></p> <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> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Tananyagegység</th> <th style="width: 20%;">az előzetes tudásmérés módja</th> <th style="width: 45%;">az előzetes tudásmérés feladatainak leírása</th> <th style="width: 10%;">a sikeresség minimum szintje (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Élelmiszeripari alapismeretek</td> <td>írásbeli és/vagy projekt feladat</td> <td>A tanulási terület tartalmához igazodó feladat</td> <td style="text-align: center;">51</td> </tr> <tr> <td>Szesz-, gyümölcspálinka- és szeszestital-gyártás</td> <td>írásbeli és/vagy projekt feladat</td> <td>A tanulási terület tartalmához igazodó feladat</td> <td style="text-align: center;">51</td> </tr> <tr> <td>Csomagolás, palackozás</td> <td>írásbeli és/vagy projekt feladat</td> <td>A tanulási terület tartalmához igazodó feladat</td> <td style="text-align: center;">51</td> </tr> <tr> <td>Alkalmazott számítástechnika, élelmiszerbiztonság, gazdasági és vállalkozási ismeretek,</td> <td>írásbeli és/vagy projekt feladat</td> <td>A tanulási terület tartalmához igazodó feladat</td> <td style="text-align: center;">51</td> </tr> </tbody> </table> <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>	Tananyagegység	az előzetes tudásmérés módja	az előzetes tudásmérés feladatainak leírása	a sikeresség minimum szintje (%)	Élelmiszeripari alapismeretek	írásbeli és/vagy projekt feladat	A tanulási terület tartalmához igazodó feladat	51	Szesz-, gyümölcspálinka- és szeszestital-gyártás	írásbeli és/vagy projekt feladat	A tanulási terület tartalmához igazodó feladat	51	Csomagolás, palackozás	írásbeli és/vagy projekt feladat	A tanulási terület tartalmához igazodó feladat	51	Alkalmazott számítástechnika, élelmiszerbiztonság, gazdasági és vállalkozási ismeretek,	írásbeli és/vagy projekt feladat	A tanulási terület tartalmához igazodó feladat	51
Tananyagegység	az előzetes tudásmérés módja	az előzetes tudásmérés feladatainak leírása	a sikeresség minimum szintje (%)																		
Élelmiszeripari alapismeretek	írásbeli és/vagy projekt feladat	A tanulási terület tartalmához igazodó feladat	51																		
Szesz-, gyümölcspálinka- és szeszestital-gyártás	írásbeli és/vagy projekt feladat	A tanulási terület tartalmához igazodó feladat	51																		
Csomagolás, palackozás	írásbeli és/vagy projekt feladat	A tanulási terület tartalmához igazodó feladat	51																		
Alkalmazott számítástechnika, élelmiszerbiztonság, gazdasági és vállalkozási ismeretek,	írásbeli és/vagy projekt feladat	A tanulási terület tartalmához igazodó feladat	51																		
7.2.	<p><b>Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:</b></p> <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</p>																				

visszacsatolása. A teljesítményekről az oktatók szóbeli visszajelzést adnak a képzésen résztvevőknek.

#### Részvevő záró (szummatív) értékelése:

A záróbeszámoló az érintett tananyagtartalom lezárását követően lehet megszervezni az órarendbe beépítve. Időpontját és helyszínét a képző intézmény határozza meg.

Tananyagegység	a sikeres záróbeszámoló minimum szintje (%)
Élelmiszeripari alapismeretek	40
Szesz-, gyümölcspálinka- és szeszesital-gyártás	40
Csomagolás, palackozás	40
Alkalmazott számítástechnika, élelmiszerbiztonság, gazdasági és vállalkozási ismeretek,	40

7.3.

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.
- Projektfeladatok listája.
- 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. törvény13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
8.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A résztvevő hiányzása a maximális hiányzási óraszámot nem haladja meg; és</li> <li>• Valamennyi tananyagegység záróbeszámolójának sikeres teljesítése legalább 40 %-os eredménnyel; és</li> <li>• a felnőttképzési szerződében meghatározott fizetési kötelezettségek és egyéb előírt feltételek teljesítése.</li> </ul>
8.3.	A 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 öt éves szakmai gyakorlattal rendelkezik.</li> </ul>
9.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Saját dolgozókkal és/vagy Külső oktatókkal megbízási vagy vállalkozási szerződés alapján.
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> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Gyümölcsfeldolgozás, cefrekészítés gépei, eszközei;</li> <li>o A cefreerjesztés eszközei, berendezései;</li> <li>o A pálinkafőzés, lepárlás, párlat tisztítás gépei, berendezései, eszközei;</li> <li>o Technológiai hideg és melegenergia (hűtőrendszer és kazán)</li> <li>o A párlatfejtés eszközei;</li> <li>o Speciális lepárlási mérőműszerek;</li> <li>o A pálinka szűrés rendszernek eszközei;</li> <li>o Pálinkaérlelés, tárolás, kezelés eszközei;</li> <li>o A pálinkavizsgálatnak analitikai eszközei és berendezései, műszerei;</li> <li>o A pálinka palackozás gépei, berendezései, eszközei;</li> <li>o Kézieszközök, szerszámok</li> <li>o Higiéniai eszközök</li> <li>o Munkavédelmi eszközök</li> </ul>

9.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	Saját eszközökkel; és / vagy Bérelt eszközökkel bérleti szerződés vagy együttműködési megállapodás alapján.
9.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- amennyiben a felnőttképzési szerződés tartalmazza elektronikus tananyagok biztosítása</li> <li>- egyéni résztvevői igény esetén tankönyv(ek) biztosítása a résztvevő költségére</li> <li>- könyvtárhasználat biztosítása</li> </ul>
9.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Az elektronikus tananyagokat email címen keresztül, vagy speciális online felületen keresztül (pl. Moodle) juttatjuk el a résztvevőkhöz.</li> <li>- Az igényelt tankönyv(ek)et megrendeljük és a képzés indulását követően külön díj ellenében átadjuk a résztvevőknek.</li> <li>- Könyvtár nyitvatartási időben a résztvevők rendelkezésére áll</li> </ul>

## 10. Képesítő vizsga

### A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

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

### A Pálinkakészítő szakképesítés képesítő vizsgája

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

#### A képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:

##### Írásbeli vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: **Pálinkakészítési ismeretek**

A vizsgatevékenység, (írásbeli vizsga) vagy részeinek leírása:

20 feladat, melyek közt rövid kifejtős feladatok, feleletválasztásos feladatok, alapvető szakmai számolási feladatok szerepelnek.

A feladatok témakörei:

o Alapanyagismeret, cefrekészítés: 10%

- Alapanyagismeret (gyümölcs; borászati melléktermék)

- Cefrőzés, alapanyag előkészítés technológiái

o Fermentáció - erjesztéstechnológia: 10%

o Pálinkafőzés technológiája, berendezései: 30%

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés társadalmi-gazdasági hasznosíthatóságának bemutatása (munkaerő-piaci relevanciája):

A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga

vizsgatevékenységeinek részletes leírása:

- Desztilláció – Pálinkafőző üzeme gépei, berendezései

- Párlatfinomítás, frakcionálás





- o Pálinkák érlelése, kezelése, palackozása: 25%
  - o Pálinkák analitikai és érzékszervi vizsgálati módszerei: 15%
  - o Jogszabályismeret Környezetvédelem - melléktermék hasznosítás 5%
  - o Üzemi higiéniai - minőségbiztosítási feladatok: 5%
- A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc  
A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 30%  
A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A javítás értékelési útmutató alapján történik.
- o Alapanyagismeret, cefrekészítés: 10%
  - o Fermentáció – erjesztéstechnológia: 10%
  - o Pálinkafőzés technológiája, berendezései: 30%
  - o Pálinkák érlelése, kezelése, palackozása: 25%
  - o Pálinkák analitikai és érzékszervi vizsgálati módszerei: 15%
  - o Jogszabályismeret Környezetvédelem - melléktermék hasznosítás 5%
  - o Üzemi higiéniai - minőségbiztosítási feladatok 5%
- A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 50 %-át elérte.

#### **Projektfeladat**

A vizsgatevékenység megnevezése: gyakorlati vizsga szakmai beszélgetéssel és vizsgapálinka, vizsgapálinka készítés bemutatása.

A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

##### **1. vizsgarész - gyakorlati vizsga szakmai beszélgetéssel**

Gyakorlati munkavégzés: A feladat során a vizsgázó bemutatja a vizsgapálinka készítésnél alkalmazott technológiát. Bemutatja a technológiai folyamatból kiemelt technológiai lépcsőben alkalmazott gépek, berendezések, összeszerelését beállítását, azoknak használati, alkalmazási készségét. Szóban ismerteti a meghatározott technológiai lépcső során alkalmazott- gép vagy berendezés feladatát, részeit, a technológiában betöltött szerepét, szabályozási lehetőségeit és a munkavégzés során a alkalmazandó, az adott munkavégzésre vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat. A gyakorlati vizsga időtartama maximum 90 perc.

##### **2. vizsgarész - vizsgapálinka és vizsgapálinka készítésének és bemutatása**

A vizsgázónak, a képzési időszakban rendelkezésére bocsátott pálinka alapanyagból, a gyakorlati képzőhely infrastruktúrájának, - üzemének, eszközeinek, berendezéseinek, laboratóriumának, mérőműszereinek – alkalmazásával, használatával, a hatályos szakmai, technológiai és kereskedelmi rendelkezések alapján, forgalomba hozatalra alkalmas palackos pálinkát, készterméket állít elő. A projektfeladat végzése során, cefrét készít, erjesztést indít, pálinkát főz és finomít, kiszámolja a szükség szerinti adalék és segédanyag igényt, kezeléseket, tisztító és stabilizáló műveleteket hajt végre a vizsgapálinkán, illetve elvégzi az egyes műveletekhez rendelhető szakmai számításokat. Anyagnorma alapján palackozást tervez és hajt végre, megtervezi a csomagolás köteles és megengedett információ tartalmát. A vizsgapálinka készítés technológia folyamatát analitikai méréseivel követi nyomon, illetve technológiai döntéseit saját méréseink alapján hozza meg. Méréseit és a technológia menetét detektálja, az így készült jegyzőkönyvek, - műveleti és analitikai napló - alapján számol be a vizsgabizottságnak munkájáról. A pálinkafőzési technológiáról a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A vizsgázó a vizsgabizottságnak egy általa készített és palackozott pálinkát bemutat, majd ismerteti a vizsgabizottsággal a termékek jelölésére vonatkozó előírásokat és válaszol az azzal kapcsolatos kérdésekre. A beszélgetés időtartama maximum 30 perc.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 70%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Szakmai anyagismeret: 25%

Számítási feladatrész: 10%

Technológia ismeret: 35%

Csomagolás-jelölés 10%

Általános termék és jogszabály ismeret: 15%

Szakmai beszélgetés 5%

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

A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: A vizsgán rendelkezésre kell állni olyan személynek, aki megfelelő szakmai tapasztalattal, és a szükséges szakmai végzettséggel rendelkezik, ismeri az adott vizsgahelyszínen gépeinek, berendezéseinek kezelését, érti és felügyeli az alkalmazott technológiát, ismeri a vonatkozó szakmai higiéniai, munka- és baleset védelmi szempontok és felel betartatásukért.

**A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:**


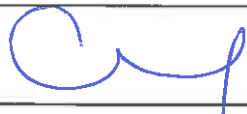
- o Gyümölcsfeldolgozás, cefrekészítés gépei, eszközei;
- o A cefreerjesztés eszközei, berendezései;
- o A pálinkafőzés, lepárlás, párlat tisztítás gépei, berendezései, eszközei;
- o Technológiai hideg és melegenergia (hűtőrendszer és kazán)
- o A párlatfejtés eszközei;
- o Speciális lepárlási mérőműszerek;
- o A pálinka szűrési rendszernek eszközei;
- o Pálinkaérlelés, tárolás, kezelés eszközei;
- o A pálinkavizsgálatnak analitikai eszközei és berendezései, műszerei;
- o A pálinka palackozás gépei, berendezései, eszközei;
- o Kézieszközök, szerszámok
- o Higiéniai eszközök
- o Munkavédelmi eszközök

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

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

A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: - A tervezett vizsga időszakának megfelelően hatályos, szakképzésre és felnőttoktatásra vonatkozó jogszabályok, rendelkezések figyelembevételével. - A tervezett vizsgatevékenység feladatkiírásai a korszerű szakképzési koncepcióban rögzített, TEA – vagyis a tanulási eredmény alapú - szemlélet érvényesítésével történnek. A vizsgafolyamat során, a megszerzett elméleti tudásanyag értésének ellenőrzése mellett, az elméleti anyag gyakorlatban való alkalmazási képességének kontrollja is megtörténik. A vizsgatevékenység értékelési rendszere, a tanulási folyamat során felvett tudáselemek, képésben résztvevő általi szintetizálásának felmérésére épít.

## 11. A szakmai minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program szakmai minősítése megtörtént.
Képzés (képzési program) megnevezése	Pálinkakészítő
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	Déli Agrárszakképzési Centrum B/2020/003046; E/2020/000385
Az előzetes minősítés helye:	Déli ASzC Teleki Zsigmond Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
Az előzetes minősítés időpontja:	2022. október 01.
Az előzetes minősítést végző oktató neve	Baloghné Szacsuri Ida
Oktató aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének neve, titulusa	Simonné Szerdai Zsuzsanna főigazgató
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 oldalszámozással 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 - Szőcsénypuszta, 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