

## **07214018 Pálinkakészítő**

### **Képzési program**

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szkt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a 07214018 számú Pálinkakészítő megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény figyelembevételével készült.

## Pálinkakészítő képzésünk célja,

olyan naprakész ismeretekkel rendelkező szakember képzése, aki:

- képes lesz a pálinka előállítására és a hozzá kapcsolódó szakmai technológiák alkalmazására.
- a pálinkakészítő elvégzi a cefrekészítést, erjesztést, a kierjedt cefre kezelését, lepárlását.
- Jártas a nyers párlat kezelésében, érlelésében.
- 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 elvégzi, méréseinek eredményét értelmezni képes, a szükséges technológiai lépéseket a mérési eredményei alapján megtervezi, végrehajtja.
- Ismeri és alkalmazza a jövedéki termék, adózásra, elszámolásra vonatkozó hatályos jogszabályokat, rendelkezéseket.
- Szakmai alapismeretei alapján pálinkakóstolót, - bemutatót tart.
- Munkája során a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka- és balesetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával, a jó gyártási gyakorlat (GMP) szemléletével végzi.

## A pálinkakészítő

a képzés során megszerezhető kompetenciák birtokában:

- Ismeri a pálinkafőzés alapanyagait, azok minőségi és mennyiségi követelményeit.
- Üzemeltetni tudja a pálinkafőzés gépeit, berendezéseit.
- Tisztában van a vonatkozó technológiák alkalmazási módjaival.
- Szakszerűen tud cefrét készíteni és az erjedési folyamatot irányítani.
- A különböző lepárlási technológiák alkalmazásával pálinkát tud főzni.
- A pálinkafőzési technológia során analitikai méréseket, érzékszervi vizsgálatokat végez.
- Alkalmazza a pálinka tisztítási és stabilizálási technológiákat.
- Képes pálinkát érlelni, ágyas pálinkát készíteni.
- Az elkészült párlatok organoleptikus vizsgálatát elvégzi, a szakmai szabályok betartása mellett értékeli.
- Különböző módszerekkel, technikákkal tudja elvégezni a kiserelést és kreatívan és esztétikusan tud pálinkát tud palackozni.
- Szakszerűen tudja kezelni, illetve újrahasznosítani a pálinkakészítés során keletkezett melléktermékeket és hulladékokat.
- A pálinka készítése során használt gépek és berendezések működését ismeri, azokat balesetmentesen képes használni, el tudja végezni a szükséges tisztítási, karbantartási folyamatokat.
- Alkalmazni tudja a munka- és balesetvédelmi, a higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat, szabályokat.
- Ismeri és alkalmazza a hatályos vonatkozó jogszabályokat (jövedéki és élelmiszerkönyvi szabályok).
- Vezeti a szükséges hivatalos nyilvántartásokat, elkészíti a szakmai adminisztrációt.

## A képzésről

**A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei:** alapfokú iskolai végzettség és egészségügyi alkalmasság

**A tervezett képzési idő:** 300 óra

**Önálló munkaformában megszerezhető ismeretre fordítható óraszám:** 90 óra

## A képzés tananyagegységei

### Alapanyagismeret és erjesztéstechnológia – 92 óra

A tananyagegység célja, hogy a résztvevők megismerjék az alapanyagokat, felhasználhatóságukat, előkészítésüket, emellett a cefrekészítés, a fermentáció, az erjesztési technológiák, valamint a cefretárolók kialakításához szükséges ismereteket elsajátítsák.

### Pálinka előállítás elmélete és gyakorlata – 140 óra

A tananyagegység célja, hogy a résztvevők megismerjék a lepárlás folyamatát, a kisüsti lepárló-finomító berendezés használatát, a csomagolás, palackozás és címkézés lépéseit, feladatait.

### Pálinkák vizsgálati módszerei – 20 óra

A tananyagegység célja, hogy a résztvevők megismerjék a mintavétel szabályait, a párlatok organoleptikus vizsgálatának menetét, a pálinkahibákat valamint a pálinka minőségi követelményeit.

### Jogszabályismeret – 20 óra

A tananyagegység célja, hogy a résztvevők megismerjék a jövedéki és élelmiszeripari jogszabályokat.

### Környezetvédelem és üzemi higiénia – 28 óra

A tananyagegység célja, hogy a résztvevők megismerjék az élelmiszerbiztonsággal és minőségirányítással valamint a környezetvédelmi előírásokkal kapcsolatos szabályokat és tudnivalókat.

## A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A képzési folyamatban tananyagegységenként történik a résztvevő teljesítményének értékelése tananyagzáró vizsgák keretében. Ennek minősítése „megfelelt” vagy „nem felelt meg”. A képzésben részt vevő „megfelelt” minősítést kap, ha az előírt feladatok végrehajtása minimum 50%-os minősítésű.

A képesítő vizsgára bocsátás felétele:

- a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése
- képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány és
- a képzésben résztvevő igazolt és igazolatlan hiányzása nem haladja meg az adott tananyagegység 20%-át.

## Képesítő vizsga

A pálinkakészítő szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát akkreditált vizsgaközpont szervezheti. A képesítő vizsga írásbeli vizsgarészből és projektfeladatból áll. A képzésben résztvevő a képesítő vizsga sikeres teljesítése esetén Pálinkakészítő szakképesítést tanúsító képesítő bizonyítványt kap.

A képzés részletes Programkövetelménye a <https://szakkesites.ikk.hu/> oldalon található meg.