

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) (magyar, angol és német nyelvű) megnevezése	Pálinkakészítő
	Fruit Brandy (Pálinka) Distiller
	Schnapsbrenner
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	Mesto Csoport Kft. E/2021/000064
Szakértői megállapítások	
1 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. 2 A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetők a képzési programban megjelölt kompetenciák. 3 A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.	
Szakértői vélemény kelte	Budapest, 2026.06.24.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Gátfalvi Katalin FSZ/2020/000163
Felnőttképzési szakértő aláírása/elektronikus aláírás	

KÉPZÉSI PROGRAM

Pálinkakészítő

Fruit Brandy (Pálinka) Distiller

Schnapsbrenner

PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 07214018

A PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGJELENÉSÉNEK DÁTUMA: 2022. 08. 22.

A szakmai program tartalma kizárólag a fejlécben szereplő képző tulajdonát képezi, minden módosítás, közzététel, terjesztés vagy kereskedelmi hasznosítás a képző kifejezett hozzájárulása nélkül a 1999. évi LXXVI. törvény a szerzői jogról és a Polgári Törvénykönyv megsértését jelenti.

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program alapadatai

1.1.	Képzés megnevezése:	Pálinkakészítő Fruit Brandy (Pálinka) Distiller Schnapsbrenner
1.2.	A képzés célja:	Megismertetni a résztvevőkkel a Pálinkakészítő feladatköréhez tartozó - a képzési program tananyagegységeiben felsorolt témákhoz kapcsolódó - elméleti és gyakorlati tudnivalókat.
1.3.	A képzés célcsoportja:	Vállalati vezetők döntése alapján beiskolázott munkavállalók és / vagy a saját elhatározásukból fejlődni, tovább lépni akaró személyek. A képzési program elérhető minden olyan egyén számára is, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető új ismeretek megszerzését tűzte ki célként maga elé.
1.4.	Tervezett képzési idő	300
1.5.	Maximális csoportlétszám	32

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

A képzésben résztvevő a képzés végére képes:

- a pálinkafőzőüzembe szállított gyümölcspálinka és egyéb pálinkaalapanyagok fogadására, érkeztetésére és átvételére;
- a technológiai célnak megfelelően a pálinkafőzés alapanyagait feldolgozni, a cefrét elkészíteni, kezelni és erjesztésre előkészíteni, valamint a feldolgozás során alkalmazott segéd- és adalékanyagokat előkészíteni és beadagolni, továbbá a cefrekészítés gépeit és berendezéseit kezelni;
- cefrét erjesztetni, valamint egyéb párlási alapanyagokat (bor és borászati melléktermékek) párlásra előkészíteni;
- frakcionált lepárlást végezni, és különböző lepárlási technológiák alkalmazásával pálinkát főzni;
- a pálinkafőzés harmóniateremtő műveleteit szakszerűen alkalmazni, a pálinkát pihentetni, pálinkát bírálni, valamint a pálinkaharmónia kialakulásának folyamatát figyelemmel kísérni;
- a pálinka tisztítási és stabilizálási technológiákat alkalmazni, fejtőrendszert összeállítani, pálinkát fejtani és szűrni, a szükséges szűrőanyag-mennyiséget kiszámítani, valamint a szűrőgépeket és szűrési rendszereket előkészíteni és működtetni;
- a pálinkát technológiai céltól függően érlelni és tárolni, az érleléshez szükséges edényeket szakszerűen tisztítani és kezelni, fahordót mosni, darabhordót mérni, a pálinka érési folyamatát nyomon követni és dokumentálni, mintát venni, a nem kívánatos kiválásokat

és kezelni;

- a pálinkát a töltéshez előkészíteni, különböző technikákkal palackozni és kiserelni, a termékleírásokban és az Élelmiszerkönyvben foglalt elvárásokat értelmezni, valamint a címkézést esztétikusan megtervezni;
- a pálinkafőzési technológia nyomon követése érdekében analitikai méréseket és érzékszervi vizsgálatokat végezni, valamint az analitikai mérőműszereket kezelni;
- a pálinkakészítés során keletkező melléktermékeket és hulladékokat szakszerűen kezelni;
- a pálinkafőzés és lepárlás során használt eszközöket, gépeket és berendezéseket balesetmentesen üzemeltetni, tisztítani és karbantartani, valamint a munkavédelmi és védőeszközöket használni;
- a higiéniai szabályokat a pálinkafőzőüzemben és a pálinkakészítés során alkalmazni;
- a minőségbiztosítási szabályokat a pálinkafőzőüzemben és a pálinkakészítés során alkalmazni;
- a vonatkozó jogszabályokat, a Jövedéki törvényt és az Élelmiszerkönyvi termékleírásokat alkalmazni, valamint a szükséges hivatalos nyilvántartásokat és szakmai adminisztrációt vezetni.

3. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

3.1.	Iskolai végzettség	alapfokú iskolai végzettség
3.2.	Szakmai előképzettség	--
3.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmények	Szükséges
3.4.	Előírt gyakorlat	--
3.5.	Pályaalkalmassági vizsgálat	--
3.6.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama	--
3.7.	Részvétel követésének módja	A képzésben résztvevő által aláírt jelenléti ív (és/vagy a képzésben résztvevővel elektronikus úton folytatott szakmai felkészítést ellenőrző, igazoló elektronikus dokumentum)
3.8.	Megengedett hiányzás	20% (A felnőttképzési szerződés azonnali hatállyal felmondható, ha a képzésben részt vevő személy a kontaktórákról a képzési programban meghatározott időnél igazolatlanul többet mulasztott.)
3.9.	Egyéb feltételek	A képzésre jelentkező kérheti előzetes tudásának mérését, melynek eredményét figyelembe véve kell a résztvevő számára a képzés óraszámát meghatározni.

4. A tananyag egységei, azok célja, terjedelme és óraszámai

Tananyagegységek		Képzés óraszám	Ebből
			Képzésbe beszámítható óraszám
4.1	Pálinkakészítő	300	150
Összesen		300	150

4.1 Tananyagegység	Pálínlkakészítő	Óraszám	Munkaforma	Módszer
Célja	Megismertetni a résztvevőkkel a Pálínlkakészítő feladatköréhez tartozó - a képzési program tananyagegységeiben felsorolt témákhoz kapcsolódó - elméleti és gyakorlati tudnivalókat.			
Tartalom (témakörök)	• A pálínlkakészítés alapanyagai. Az alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételére vonatkozó előírások. • A gyümölcs feldolgozás, cefrekészítés gépei, berendezései. A vonatkozó technológia kémiai és mikrobiológiai folyamatai, és az azokból fakadó esetleges veszélyek. A technológiában alkalmazott segéd, adalék és kezelőanyagok felhasználásának okai, használatuk, adagolási normái. • A cefrék és egyéb párlási alapok összetétele. Az erjedés során lejátszódó kémiai, biológiai folyamatok, az erjedés lefolyásának dinamikája. A cefre- és az egyéb párlási alapok kezelésének, párlásra előkészítésének technológiája, módszerei. Az erjesztés irányítás technológiája, módszerei. • A lepárlás elve, folyamata, technológiái. A különböző lepárlók részei, működése. Az elő, közép és utópárlat elválasztás jelentősége. A párlat finomítás technológiája. • A pálínlkák analitikai összetétele, aromakomponensei, az érzékelés, pihentetés alatt végbemenő fizikai és kémiai változások. A párlatok organoleptikus vizsgálatának menete, értékelési módszerei. • IA pálínlka tisztítási, stabilizálási metódusok (fejtés; szűrés; hidegkezelés) technológiai szerepe, a végrehajtás módja, előnyei, hátrányai. A szükséges berendezések jellemzői és használata. A szűrés elmélete, a szűrőgépek használata. • A különböző érlelési módszerek során végbemenő érési folyamatok, fizikai és kémiai változások. A fontosabb tárolóedények és különleges	300	Kontaktóra – hagyományos tanóra és valós idejű online óra, Önellő felkészülés	Előadás, magyarázat, megbeszélés, oktató videó Irányított egyéni munka Egyéni feladatmegoldás

	érlelési módokat párlat minőségre gyakorolt hatásai, előnyei, hátrányai. A fahordók, saválló acéltartályok tisztításának, fertőtlenítésének módjai, a pálinkában előforduló jellemző kiválások. • A pálinkatöltést megelőző műveletek, a megengedett adaléksegéd- és kezelőanyagok. A palackozási technológiák műveletei, berendezései: a kézi- és gépi töltés - a gyújtócsomagolás, egységirakomány képzésének lehetőségei - a tárolási feltételek. A palackozás során felmerülő kritikus pontok. A címkek kötelező tartalmi elemei. • A párlatanalízis vizsgálati módszerei, azok kémiai háttere. A mért értékeket összefüggései a technológiai feladatokhoz. • A pálinkafőzés melléktermékekre vonatkozó jogszabályai. A kezelésükre vonatkozó eljárások, az újrahasznosítás technológiái. • Az ágazati és általános baleset-, tűz-, érintésvédelmi előírások, rendelkezések. Az alkalmazott technológia és a hozzátartozó gépi berendezések munka-, baleset-, és érintésvédelmi előírásai. • Az élelmiszerágazatra vonatkozó és az általános higiéniai előírások, rendelkezések, a Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP) szerinti magatartásnorma. • A HACCP rendszer alapelvei, alkalmazásának módja, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségek. A pálinkafőzésre vonatkozó Jó Termelési Gyakorlat (GMP). A minőségirányítással és élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos szabványrendszerek. • A vonatkozó hatályos jogszabályok, rendelkezések, a Jövedéki törvény és a vonatkozó hatályos Élelmiszerkönyvi termékleírások.		
--	--	--	--

5. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

(valamint, ha a képzés számonkérést tartalmaz, akkor a számonkérés módja, pótlás lehetősége és annak módja, továbbá a képzés befejezésének feltétele)

A képzés elvégzésével megszerezhető dokumentum: TANÚSÍTVÁNY

A képzés elvégzéséről szóló Tanúsítvány kiadásának feltételei:

- A képzésben résztvevő képzéssel kapcsolatos kötelezettségeinek teljesítése
- A belső záróvizsga megfelelt minősítésű teljesítése.

A képző az egyes tananyagegységek elvégzéséről igazolást nem állít ki.

Résztvevő záró értékelése: A belső záróvizsga a képzés végén történik.

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

Abban az esetben, amennyiben a kihirdetett időpontban a képzésben résztvevő nem vesz részt a belső záróvizsgán, vagy annak valamely vizsgatevékenységén, akkor a hiányzása is az adott vizsgatevékenységet illetően sikertelen vizsgának minősül.

„Nem felelt meg” minősítés esetén egy alkalommal lehetőséget biztosít a képző a sikertelen belső záróvizsga megismétlésére.

A pótló/javítóvizsga időpontját a képző intézmény határozza meg, de legkésőbb az eredeti záróvizsga időpontját követő két héten belüli időszakra. A pótlás/javítás módja megegyezik az eredeti záróvizsga módjával.

Belső záróvizsga: Projektfeladat (vizsgapálinka) és vizsgapálinka készítésének bemutatása

A képzésben résztvevő 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

A vizsgatevékenység akkor eredményes, „Megfelelt”, ha a résztvevő a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

A vizsgatevékenység eredménytelen, „Nem felelt meg”, ha a résztvevő megszerezhető pontszám 40%-ánál kevesebbet ért el.

A képzés befejezésének feltétele a “Megfelelt” minősítés megszerzése.

6. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

6.1 Személyi feltételek

Elméleti képzés

képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettség, vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítés.

Gyakorlati képzés

képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettség, vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítés, végzettség hiányában 2 év igazolható szakmai gyakorlat.

6.2 Tárgyi feltételek

Általános tárgyi feltételek:

- a tényleges csoportlétszámnak megfelelő, felnőtt méretű résztvevői asztalok és székek,
- tábla vagy flipchart – szükség esetén projektor vagy írásvetítő,
- kiegészítő felszerelések: megfelelő világítás és szellőzés, ruhafogas, szemetes stb.,
- megfelelő kiszolgáló létesítmények: Mosdó – képzési helyszínenként min. egy.

A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén:

- intézmény részéről: a képzési program megvalósításához szükséges számítástechnikai eszközök, internetelérés, a képzési program megvalósításához szükséges szoftverek;
- képzésben résztvevő részéről: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközök (például laptop/személyi számítógép/tablet/okostelefon, mikrofon, webkamera) és internetelérés

Eszközjegyzék:

- Gyümölcsfeldolgozás, cefrekészítés gépei, eszközei;
- A cefreerjesztés eszközei, berendezései;
- A pálinkafőzés, lepárlás, párlat tisztítás gépei, berendezései, eszközei;
- Technológ

- A pálinkavizsgálatnak analitikai eszközei és berendezései, műszerei;
- A pálinka palackozás gépei, berendezései, eszközei;
- Kézieszközök, szerszámok
- Higiéniai eszközök
- Munkavédelmi eszközök

6.3 Egyéb speciális feltételek

Nincsenek.

6.4 Személyi, tárgyi és egyéb speciális feltételek biztosításának módja

A személyi feltételek megbízási, felhasználási vagy vállalkozási szerződés keretében, a tárgyi feltételek pedig - helyszíntől függően - saját vagy bérelt tulajdonként kerülnek biztosításra.

A projektfeladat elkészítéséhez szükséges speciális feltételek meglétét a felnőttképző a képzési időszakban tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony, vagy más megállapodás alapján biztosítja.

A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.

7. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2026.06.24.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Gátfalvi Katalin
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000163
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	MESTO CSOPORT KFT 2524 Csöngök, Park u. 9. Adószám: 26769215-2-11 Banksz.: 11740023-24025540