



DEKRA Expert Műszaki Szakértői  
és Fejlesztésképző Kft.  
B/2020/001185 | E/2020/000023  
www.dekra.hu  
dekra.akademie.hu@dekra.com



## KÉPZÉSI PROGRAM

### Pálinkakészítő szakképesítés

Programkövetelmény azonosító száma: 07214018

Hatályos: 2025.01.20.

Belső azonosító száma: DA-E/100/3

2025



## 1. A képzés

1.1.	megnevezése:	Pálinkakészítő
1.2.	besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0721 Élelmiszergyártás

## 2. A képzés célja

2.	A Pálinkakészítő szakképesítéssel betölthető munkakörökhöz, foglalkozásokhoz szükséges ismeretek és kompetenciák elsajátíttatása, továbbá a résztvevők felkészítése a szakképesítés megszerzésére irányuló független akkreditált képesítő vizsgára, melynek sikere teljesítése esetén államilag elismert képesítő bizonyítványt kapnak. Olyan szakemberek képzése, akik jártassá válnak a pálinkaelőállításban és a hozzá kapcsolódó szakmai technológiák alkalmazásában.
----	---

## 3. A képzés célcsoportja

3.	A képzés célcsoportját alkotják azok, akik megfelelnek a programba való bekapcsolódás feltételeinek és a szakképesítéssel betölthető munkakörökben kívánnak elhelyezkedni.
----	--

## 4. A képzés során megszerezhető kompetenciák

A szakmai képzést elvégző résztvevő képessé válik:

4.1.	Utasításra vagy önállóan működtetni a pálinkafőzdében zajló folyamatokat.
4.2.	A pálinkakészítésre alkalmas gyümölcsök mennyiségi és minőségi átvételére.
4.3.	Üzemeltetni a gyümölcs feldolgozás, cefrekészítés gépeit, berendezéseit.
4.4.	Szakszerűen cefrét készíteni és az erjedést irányítani.
4.5.	A különböző lepárlási technológiák alkalmazásával pálinkát főzni.
4.6.	A pálinkafőzési technológia nyomonkövetése érdekében analitikai méréseket, érzékszervi vizsgálatokat végezni.
4.7.	Pálinkát érlelni, ágyas pálinkát készíteni.
4.8.	Az elkészült párlatok organoleptikus vizsgálatát elvégezni, a szakmai szabályok betartása mellett értékelni (érezékszervi bírálat).
4.9.	Különböző módszerekkel, technikákkal pálinkát palackozni és kiszerezni.
4.10.	Szakszerűen kezelni, illetve újrahasznosítani a pálinka készítés során keletkezett melléktermékeket és hulladékokat.
4.11.	Alkalmazni a higiéniai és minőségbiztosítási szabályokat.
4.12.	A hatályos jogszabályi és élelmiszerkönyvi szabályok betartására.
4.13.	Vezetni a szükséges hivatalos nyilvántartásokat, a szakmai adminisztrációt.

## 5. A képzésbe való bekapcsolódás feltételei

5.1.	Iskolai előképzettség:	alapfokú iskolai végzettség
5.2.	Szakmai előképzettség:	-
5.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény:	szükséges
5.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	-



5.5.	Egyéb feltételek:	-
------	-------------------	---

### 6. A képzésben való részvétel feltételei

6.1.	Megengedett hiányzás mértéke:	képzési óraszám 30 %-a
------	-------------------------------	------------------------

### 7. Tervezett képzési idő

7.1.	Foglalkozások óraszám:	300
------	------------------------	-----

### 8. A maximális csoportlétszám

8.1	Maximális csoportlétszám: (fő)	40
-----	--------------------------------	----

### 9. A képzési program végrehajtásához szükséges személyi és tárgyi feltételek, valamint a képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja

9.1.	Személyi feltételek:	<ul style="list-style-type: none"><li>- a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettség, vagy</li><li>- a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettség vagy felsőfokú végzettség és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítés, vagy</li><li>- képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítés és 3 év szakmai gyakorlat.</li></ul>
9.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja:	A személyi feltételeket munkaviszony vagy egyéb foglalkoztatásra irányuló jogviszony alapján (megbízási szerződés, vállalkozási szerződés stb.) biztosítjuk.
9.2.	Tárgyi feltételek:	<ul style="list-style-type: none"><li>- jelenléti képzés esetén: a csoport létszámának megfelelő nagyságú terem,</li><li>- online valós idejű elméleti képzés esetén: online elérhetőség az oktató és a résztvevő saját eszközeivel</li><li>- gyakorlat: helyszín: tanfőzde, jövedéki engedéllyel rendelkező üzemi pálinkafőzde, eszközökkel.<ul style="list-style-type: none"><li>• Gyümölcsfeldolgozás, cefrekészítés gépei, eszközei</li><li>• A cefreerjesztés eszközei, berendezései;</li><li>• A pálinkafőzés, lepárlás, párlat tisztítás gépei, berendezései, eszközei;</li><li>• Technológiai hideg és melegenergia (hűtőrendszer és kazán)</li><li>• A párlatfejtés eszközei;</li><li>• Speciális lepárlási mérőműszerek;</li><li>• A pálinka szűrési rendszernek eszközei;</li><li>• Pálinkaérlelés, tárolás, kezelés eszközei;</li><li>• A pálinkavizsgálatnak analitikai eszközei és berendezései, műszerei;</li><li>• A pálinka palackozás gépei, berendezései, eszközei;</li><li>• Kézieszközök, szerszámok</li><li>• Higiéniai eszközök</li><li>• Munkavédelmi eszközök</li></ul></li></ul>
9.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A szükséges tárgyi feltételeket képző intézmény tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony, vagy együttműködési megállapodás alapján biztosítja. Az oktató számára előírt feltételeket képző intézmény biztosítja vagy az oktató saját maga.



		A résztvevők számára előírt tárgyi feltételeket a résztvevők maguknak biztosítják
9.3.	Egyéb speciális feltételek:	-
9.3.1.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	-

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

### 10.1. A képzés folyamata előtt

10.1.1.	Előzetes tudásmérés:	a képzésre jelentkező kérésére biztosított
---------	----------------------	--

### 10.2. A képzés folyamata alatt

10.2.1.	Az ellenőrzés formája:	fejlesztő mérés, az oktató a kontakt órákon szóbeli ellenőrző kérdésekkel és megfigyelései alapján győződik meg az átadott ismeretek elsajátításának mértékéről. Az ismeretek elsajátítását az oktató visszacsatolásokkal értékeli.
10.2.2.	Az ellenőrzés és értékelés rendszeressége:	a képzés során folyamatosan
10.2.3.	Az ellenőrzés tartalma:	a képzés alatt feldolgozott ismeretek, gyakorolt készségek
10.2.4.	Ellenőrzésre szolgáló módszerek:	<ul style="list-style-type: none"><li>- szóbeli oktatói visszacsatolás</li><li>- gyakorlati bemutató</li><li>- interaktív oktatói és résztvevői együttműködés</li></ul>
10.2.5.	Megszerezhető minősítések:	a képzés folyamata alatt nincs minősítés, az ellenőrzés formatív jellegű, célja a tanulási hibák és nehézségek feltárása, a segítség.

### 10.3. A képzés zárásakor

#### Képzést lezáró vizsga:

10.3.1.	Az ellenőrzés formája:	szummatív mérés, a képzés végén az elért tanulási eredmények mérése és értékelése írásbeli feladatokkal történik
10.3.2.	Az ellenőrzés tartalma:	írásbeli: feleletválasztós (teszt) és/vagy rövid és hosszabb kifejtős kérdéseket és/vagy kifejtős feladatokat tartalmazó feladatlap
10.3.3.	Megszerezhető minősítések:	megfelelt / nem felelt meg
10.3.4.	A megszerzhető minősítéshez tartozó követelmények:	az írásbeli vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte
10.3.5.	Sikertelen teljesítés következménye:	javító vagy pótló vizsga egy alkalommal
10.3.6.	A program sikeres elvégzését igazoló okirat:	Tanúsítvány a 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. §, 11/2020.(II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1) alapján.
10.3.7.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:	A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kiállított tanúsítvány kiadható a résztvevőnek, ha: <ul style="list-style-type: none"><li>- a felnőttképzési szerződésben rögzítetteket maradéktalanul teljesítette,</li><li>- a hiányzása nem haladta meg a képzés óraszámának 30 százalékát,</li><li>- a képzést lezáróvizsgán elérte a megfelelő minősítést.</li></ul>

## 11. A képzés tananyagegységei

### A tananyagegység

	megnevezése	óraszám
11.1.	Alapanyagismeret és erjesztéstechnológia	92
11.2.	Pálinka előállítás elmélete és gyakorlata	140
11.3.	Pálinkák vizsgálati módszerei	20
11.4.	Jogszabályismeret	24
11.5.	Környezetvédelem és üzemi higiénia	24
	<b>Összes óraszám:</b>	<b>300</b>

### 11.1. Tananyagegység

11.1.1.	Megnevezése:	Alapanyagismeret és erjesztéstechnológia
11.1.2.	Célja:	A tananyagegységhez kapcsolódó szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes, társas, módszer-kompetenciák elsajátítása, rögzítése
11.1.3.	Tartalma:	<p>Alapanyagismeret:  A gyümölcsök csoportosítása, jellemzőik, összetételük, a felhasználhatóság szempontjai  A gyümölcsök érzékszervi és analitikai jellemzői  A borgazdasági termékek jellemzői  Egyéb alapanyagok jellemzői  Az alapanyag mennyiségi és minőségi átvétele  A válogatás, osztályozás művelete, jelentősége  A mosás művelete, jelentősége  A magozás, szártépés művelete, jelentősége  Az aprítás művelete, a lényérés jelentősége  A gyümölcsmosó berendezések felépítése, működési elvük  A magozó, szártépő gépek felépítése, működési elvük  Az aprítóberendezések felépítése, működési elvük  Alapvető karbantartási feladatok</p> <p>Cefrekészítés, fermentáció:  A cefre savvédelme  A cefre mikroorganizmusai  Az élesztő fajtái, jellemzői  Az élesztővel szembeni követelmények, fajlesztő  A tápsók, pektinbontók, kiegészítő tápanyagok szerepe  Az erjesztés optimális körülményei  Az alkoholos erjedés folyamata, befolyásoló tényezői  Erjesztési technológiák  A spontán erjedés és az irányított erjesztés összehasonlítása  A szén-dioxid élettani szerepe  Az erjesztés vezetése, ellenőrzése  Cefretárolók kialakítása  Erjesztő tartályok típusai, erjesztőtér kialakítása  A kierjedt gyümölcscefre összetétele, tárolása  Szakmai számítások  A folyamatokhoz tartozó munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások</p>



11.1.4.	Óraszám:	92
11.1.5.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	(online) előadás, magyarázat, bemutatás, szemléltetés, egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás, e-learning,
11.1.6.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	frontális, jelenléti oktatás, valós idejű online, irányított egyéni munka, egyéni, páros, csoportos munka, önálló munka (tanulás), konzultáció, szimuláció, digitális oktatás, távoktatás
11.1.7.	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám:	46
11.1.8.	A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:	A tananyag egység elvégzéséről nem kerül sor igazolás kiállítására.

## 11.2. Tananyag egység

11.2.1.	Megnevezése:	Pálinka előállítás elmélete és gyakorlata
11.2.2.	Célja:	A tananyag egységhez kapcsolódó szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes, társas, módszer-kompetenciák elsajátítása, rögzítése
11.2.3.	Tartalma:	Szakmai ismeretek: A lepárlás elméleti alapjai Egyszerű lepárlás Rektifikálás Különböző lepárlók, finomítók, desztillálóoszlopok működési elve, felépítése, működése, biztonságtechnikai előírásai Egyszerű lepárlás, ismételt lepárlás A kisüsti lepárló-finomító berendezés egységei, az egyes egységek feladata A kisüsti lepárlás (alszesz főzés), finomítás folyamata Lepárlás, finomítás egy lépésben (tornyos lepárló működési elve és folyamata) Az elő-, közép és utópárlat elválasztás jelentősége A szesz mérőgép feladata, kialakítása Vízkezelés szerepe A pálinka pihentetése, érlelése (a fahordó szerepe) A pálinka fejlődési folyamata Az érlelés alatt lejátszódó folyamatok Az érlelést befolyásoló tényezők A pálinka kezelése Az alkoholtartalom beállítása Az érlelő-, tárolóberendezések jellemzői Stabilizálási technológiák A csomagolóanyagok fajtái, jellemzői, feladatuk A palackelőkészítés folyamata A palackozási technológiák műveletei, berendezései (kézi- és gépi töltés, címkézés, zárjegyezés, kartonozás, gyűjtőcsomagolás, stb) Pálinkás címkék kötelező tartalmi elemei A palackozás során felmerülő kritikus pontok Szakmai számítások A folyamatokhoz tartozó munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások
11.2.4.	Óraszám:	140



11.2.5.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	(online) előadás, magyarázat, bemutatás, szemléltetés, egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás, e-learning,
11.2.6.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	frontális, jelenléti oktatás, valós idejű online, irányított egyéni munka, egyéni, páros, csoportos munka, önálló munka (tanulás), konzultáció, szimuláció, digitális oktatás, távoktatás
11.2.7.	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám:	70
11.2.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül sor igazolás kiállítására.

### 11.3. Tananyagegység

11.3.1.	Megnevezése:	Pálinkák vizsgálati módszerei
11.3.2.	Célja:	A tananyagegységhez kapcsolódó szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes, társas, módszer-kompetenciák elsajátítása, rögzítése
11.3.3.	Tartalma:	<p>Szakmai ismeretek: A mintavétel szabályai Analitikai alapvizsgálatok, pálinkavizsgálati módszerek Érzékszervi vizsgálatok Felismeri, azonosítja a nem kívánatos kiválásokat, illat és ízhibákat, betegségeket, kezeli azokat. pálinkahibák</p> <p>Minőségi követelmények Pálinka jellemzők leírására használatos szakmai szókincs Pálinka bírálati módszerek és összefüggések a pálinkák analitikai összetételét, aromakomponenseit, az érelés, pihentetés alatt végbemenő fizikai és kémiai változásokat. Ismeri a párlatok organoleptikus vizsgálatának menetét, értékelési módszereit. A folyamatokhoz tartozó munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások</p>
11.3.4.	Óraszám:	20
11.3.5.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	(online) előadás, magyarázat, bemutatás, szemléltetés, egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás, e-learning,
11.3.6.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	frontális, jelenléti oktatás, valós idejű online, irányított egyéni munka, egyéni, páros, csoportos munka, önálló munka (tanulás), konzultáció, szimuláció, digitális oktatás, távoktatás
11.3.7.	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám:	4
11.3.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül sor igazolás kiállítására.

#### 11.4. Tananyagegység

11.4.1.	Megnevezése:	Jogszabályismeret
11.4.2.	Célja:	A tananyagegységhez kapcsolódó szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes, társas, módszer-kompetenciák elsajátítása, rögzítése
11.4.3.	Tartalma:	Szakmai ismeretek: A pálinka előállítását meghatározó jövedéki és élelmiszeripari jogszabályok Jövedéki törvény és végrehajtási utasítása Jövedéki biztosítás, adózás Jövedéki ellenőrzések, szankciók Kereskedelmi főzésre, bérfőzésre, magánfőzésre vonatkozó szabályok Pálinkatörvény Hatályos Élelmiszerkönyvi termékleírások Szükséges hivatalos nyilvántartások, szakmai adminisztráció
11.4.4.	Óraszám:	24
11.4.5.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	(online) előadás, magyarázat, bemutatás, szemléltetés, egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás, e-learning,
11.4.6.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	frontális, jelenléti oktatás, valós idejű online, irányított egyéni munka, egyéni, páros, csoportos munka, önálló munka (tanulás), konzultáció, szimuláció, digitális oktatás, távoktatás
11.4.7.	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám:	12
11.4.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül sor igazolás kiállítására.

#### 11.5. Tananyagegység

11.5.1.	Megnevezése:	Környezetvédelem és üzemi higiénia
11.5.2.	Célja:	A tananyagegységhez kapcsolódó szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes, társas, módszer-kompetenciák elsajátítása, rögzítése
11.5.3.	Tartalma:	Szakmai ismeretek: Az élelmiszerbiztonság legfontosabb elemei; az élelmiszerek biztonságát meghatározó tényezők Az élelmiszerbiztonsági rendszerekhez kapcsolódó dokumentációk Minőségirányítással és élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos szabványrendszerek Környezetvédelmi előírások Hulladékkezelés, veszélyes hulladékok szakszerű kezelése A melléktermékekre vonatkozó jogszabályok a melléktermékek kezelése, vonatkozó eljárások az újrahasznosítás technológiái „Jó higiéniai gyakorlat” (GHP) „Jó gyártási gyakorlat” (GMP) HACCP jelentése, jelentősége, lépései HACCP rendszer alapelvei, alkalmazásának módja, az online HACCP (e-HACCP) adta lehetőségek





11.5.4.	Óraszám:	24
11.5.5.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	(online) előadás, magyarázat, bemutatás, szemléltetés, egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás, e-learning,
11.5.6.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	frontális, jelenléti oktatás, valós idejű online, irányított egyéni munka, egyéni, páros, csoportos munka, önálló munka (tanulás), konzultáció, szimuláció, digitális oktatás, távoktatás
11.5.7.	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám:	12
11.5.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül sor igazolás kiállítására.

A mellékelt írásbeli szakértői vélemény alapján a képzési program előzetes minősítése megtörtént.

Minősítés helye, időpontja: Kiskunhalas, 2025.01.17.

Felnőttképzési szakértő neve:	Ocskó Gyöngyi Gizella
Felnőttképzési szakértők nyilvántartásában szereplő nyilvántartási száma:	FSZ/2021/000031
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző képviselőjére jogosult személy aláírása:	
Felnőttképző képviselőjére jogosult személy aláírása:	

## SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

DEKRA Expert Műszaki Szakértői és Felnőttképző Kft. által készített képzési program előzetes minősítéséről

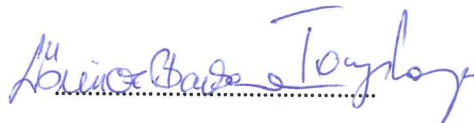
1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek, a végrehajtási rendeletének, valamint a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.
2. A Pálinkakészítő képesítés képzési programja megfelel a 07214018 számú Pálinkakészítő megnevezésű képesítés oktatását megalapozó programkövetelményekben az adott képesítésre előírtaknak.
3. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.
4. A képzési program minden oldala folyamatos sorszámozással van ellátva.

Kiskunhalas, 2025.01.17.



Szakértő aláírása

FSZ/2021/000031



Felnőttképző képviselőjének aláírása