

## 1. A PROGRAM

1.1	A program jellege	Szakképesítésre felkészítő szakmai képzés programja
1.2	Megnevezése	Kézműves sörgyártó
1.3	A programkövetelmény megnevezése	Kézműves sörgyártó 07214011

### 1.4. A program célja

A képzés célja olyan szakember képzése, aki – a képzést követő képesítő vizsga sikeres teljesítését követően – majd a munkája során

- sörfőzdét vezet,
- részt vesz a sörkészítés előkészítő, termelési- és befejező folyamataiban,
- a sör előállításához szükséges alap-, segéd- és járulékos anyagokat rendel, minősít, napi termelést, szakmai számításokat végez, gépeket kezel, minőségbiztosításhoz kapcsolódó dokumentációt vezet,
- félkész és készterméket vizsgál, minősít,
- figyel a biztonságos munkavégzésre, betartva a jövedéki, higiéniai, munka-, tűz és környezetvédelmi előírásokat,
- jó munkakapcsolatot tart fent a beszállítókkal, megrendelőikkel, hatóságokkal,
- nyitott az innovációra, az új ízekre, technológiákra, szakmai trendekre,
- technológiai tudását, kifinomult érzékszerveit felhasználva részt vehet új termék fejlesztésében.
- szakmai tudását folyamatosan fejleszti, nyitott és együttműködő munkatársaival, döntései megalapozottak.

### 1.5. A program célcsoportja

A bekapcsolódás és részvétel feltételeinek megfelelő felnőttek, akik lehetnek a munkáltatójuk döntése alapján beiskolázott munkavállalók, saját elhatározásukból a karrierjükön változtatni szándékozók, továbbá a támogatott munkaerőpiaci képzések keretében képzésbe vont felnőttek.

## 2. A PROGRAM SORÁN MEGSZEREZHETŐ KOMPETENCIÁK

2.1.	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.
2.2.	Elvégzi az alapanyagok vizsgálatát, minősítését.
2.3.	Vízkezelést végez.
2.4.	Főzőházi műveleteket végez: cefrészési eljárásokat, cefreszűrést, komlóforralást, komlószűrést végez és ellenőríz.
2.5.	Kezeli a sörlevet, főzőházi kihozatalt számít, szakmai számításokat végez.
2.6.	Hagyományos vagy korszerű erjesztést vezet. Utóerjesztést vezet
2.7.	Elvégzi a sör szűrését, stabilizálását, fejtését.
2.8.	Félkész- és késztermék vizsgálatokat végez, minősít.
2.9.	Szakszerűen üzemelteti a technológiához szükséges gépeket, berendezéseket. Gondoskodik a gépek, berendezések tisztításáról, fertőtlenítéséről, karbantartásáról.
2.10.	Gondoskodik a keletkező melléktermékek és hulladékok szakszerű kezeléséről.
2.11.	A vonatkozó munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és jövedéki előírásokat maradéktalanul betartja.
2.12.	Részt vesz a napi termelési és adminisztrációs feladatokban.
2.13.	Termékfejlesztésben vesz részt.

### 3. A PROGRAMBA VALÓ BEKAPCSOLÓDÁS FELTÉTELEI

3.1.	Iskolai előképzettség	Középfokú végzettség.
3.2.	Szakmai előképzettség	Nem szükséges.
3.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény	Foglalkozás-egészségügyi szakellátóhely alkalmassági igazolása szükséges.
3.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama	Nincs előírva.
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	Nincs előírva.
3.6.	Egyéb feltételek	Nem szükségesek.

### 4. A PROGRAMBAN VALÓ RÉSZVÉTEL FELTÉTELEI

4.1.	Részvétel követésének módja	Kontaktórákon: A résztvevő által aláírt jelenléti ív és a rendszeresített haladási napló. Valós idejű online oktatás órákon: Az oktató által készített kimutatás. A beszámítható órákon: A résztvevő tanulási eredményének követésével, ellenőrzésével.
4.2.	Megengedett hiányzás	A felnőttképzési szerződésben rögzített kontaktórák 20%-a.
4.3.	Egyéb feltételek	A gyakorlati képzést nyújtó szervezet a gyakorlatra történő befogadásra külön feltételeket szabhat meg, például: védőoltások felvétele, speciális laboratóriumi vizsgálatok, tesztek, felelősségbiztosítás (képző feladata).

### 5. TERVEZETT KÉPZÉSI IDŐ

5.1.	Összes óraszám	400 óra
------	----------------	---------

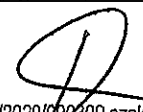
### 6. A TANANYAGEGYSÉGEK

	Tananyagegység megnevezése
6.1.	Vállalkozási és jogi ismeretek
6.2.	Marketing feladatok a sörgyártásban
6.3.	Sörismeret, sörgyártás

#### 6.1. TANANYAGEGYSÉG

6.1.1.	Tananyagegység megnevezése	Vállalkozási és jogi ismeretek
6.1.2.	Tananyagegység célja	A tananyagegység célja, hogy a résztvevők sajátítsák el választott tevékenységük feladatprofiljának jogi, alapjait, képesek legyenek vállalkozást indítani, működtetni. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tervezett vállalkozási tevékenységéhez felméri a piaci viszonyokat, tájékozódik a versenytársakról.</li> <li>• Elkészíti, elkészítteti az üzleti tervet.</li> <li>• Felméri a saját erő kiegészítéséhez szükséges forrásokat (hitelek, pályázati lehetőségek).</li> <li>• Megismeri az engedélyezési eljárást, informálódik az engedélyeket kiadó szakhatóságoknál.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az információk birtokában kiválasztja a megfelelő vállalkozási formát.</li> <li>• Egyéni vagy társas vállalkozást hoz létre.</li> <li>• Megtervezi, megtervezteteti az élelmiszer-előállító egység kialakítását, átalakítását Kivitelezteteti a terveket, beszerzi, beszerezteteti a gépeket, berendezéseket Munkaerő-gazdálkodási tervet készít, meghatározza a foglalkoztatottak számát és szakképzettségét.</li> <li>• Beszerzi a működtetéshez szükséges engedélyeket.</li> <li>• Gazdálkodik a rendelkezésre álló erőforrásokkal, működteti a vállalkozást, szabályosan kezeli a dokumentációt.</li> <li>• Figyelemmel kíséri a vállalkozás működésével kapcsolatos jogszabályváltozásokat és pályázati lehetőségeket.</li> <li>• Áruforgalmi tevékenységet folytat, értékesítést végez.</li> <li>• Szükség szerint gondoskodik vállalkozásának átszervezéséről, megszüntetéséről Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat.</li> </ul>
6.1.3.	Tartalma (a foglalkozások megnevezésével)	<p>F Vállalkozási és jogi ismeretek 60 óra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az élelmiszergyártás területén alkalmazható vállalkozási formák és azok jellemzői.</li> <li>• A vállalkozás létrehozásának gyakorlati feladatai.</li> <li>• A belső és külső források biztosításának lehetőségei.</li> <li>• A telephely kiválasztásának szempontjai.</li> <li>• A tevékenységhez szükséges tárgyi feltételek biztosítása.</li> <li>• A szükséges létszám és munkakörök megállapítása.</li> <li>• Pályázatokon való részvétel alapjai.</li> <li>• A humánerőforrás-gazdálkodás szerepe, feladatai.</li> <li>• A munkafolyamatok meghatározása, az azokért felelős munkatársak kiválasztásának szempontjai.</li> <li>• A munkaszerződések megkötése, felbontása, a szerződés tartalmi elemei.</li> <li>• A munkatársak kiválasztásának folyamata, a béralku lefolytatása.</li> <li>• Bizonylati elv és fegyelem, bizonylatok kitöltése.</li> <li>• A szerződéskötés alapelvei.</li> <li>• Pénzügyi, számviteli alapfogalmak.</li> <li>• A költségekkel kapcsolatos általános fogalmak és csoportosításuk.</li> <li>• Vagyon fogalma, tagolása és a mérleg szerkezete, leltár.</li> <li>• A vagyonmérleg és az eredménykimutatás adatainak értelmezése, felhasználása a döntésekben.</li> <li>• Vezetési módszerek, a vezetői munka szakaszai.</li> <li>• Az üzleti tárgyalás megtervezésének lépései, a lebonyolítás szabályai.</li> <li>• A vállalkozás átszervezésének, megszüntetésének módja, gyakorlati teendői.</li> <li>• A fogyasztói árak megállapításának szabályai, árformák.</li> <li>• Az élelmiszer-előállító egység kialakításának, átalakításának előírásai.</li> <li>• A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások.</li> <li>• Vonatkozó adó- és jövedéki jogszabályok.</li> </ul>
6.1.4.	Terjedelme	60 óra



6.1.5.	Munkaformák	Egyéni, Csoportos
6.1.6.	Képzési módszerek	Előadás, Önálló tanulás/tananyag önálló feldolgozása
6.1.7.	Beszámítható óraszám (kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén)	60 óra
6.1.8.	Az előzetes tudás mérése és beszámításának lehetőségei és módja	Az előzetes tudásmérést (diagnosztikus értékelés) kérésre biztosítjuk az adott tananyagegység-rész ismeretanyagának megfelelő tartalommal és mérési módszerrel. A sikeres teljesítéshez "Megfelelt" (51%) szint szükséges, amely alapján a résztvevőt fel kell menteni a tananyagegység-rész vagy képzési rész foglalkozásainak látogatása alól.
6.1.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	- A felnőttképzési szerződésben foglaltak arányos teljesülése. - A résztvevő önálló tanulási eredményének ellenőrzéséhez használt képzésközi tudásmérés „Megfelelt” szintű teljesítése.

## 6.2. TANANYAGEGYSÉG

6.2.1.	Tananyagegység megnevezése	Marketing feladatok a sörgyártásban
6.2.2.	Tananyagegység célja	<p>A tananyagegység célja, hogy a résztvevő szerezzen jártasságot a kézműves sörfőzdek marketing feladataiban. Legyen képes a megfelelő eszköztárat, marketing-mixet kialakítani.</p> <p><u>Feladatprofil:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Szóbeli és írásbeli kommunikációt, üzleti tárgyalásokat folytat</li> <li>• Kapcsolatot tart fenn a szállítókkal, megrendelőkkel, hatóságokkal</li> <li>• Ápolja a kapcsolatot más üzletfelekkel és a vendégekkel</li> <li>• Jelentéseket, kimutatásokat készít.</li> <li>• Kooperálva más szakemberekkel részt vesz a marketingstratégia és az üzlet arculatának kialakításában.</li> <li>• Részt vesz a választékközlési eszközök készítésében.</li> <li>• Piackutatást és konkurenciaelemzést végez, végeztet.</li> <li>• Figyelemmel kíséri és elemzi a piac és a környezet alakulását, változásait Kooperálva más szakértőkkel szegmentálják a piacot, meghatározzák a célcsoportot.</li> <li>• és pozicionálják a termékeket.</li> <li>• Figyelemmel kíséri a cukrásztermékek életgörbéjét.</li> <li>• Bemutatja és képviseli és reklámozza a cukrászdát, a cukrászda termékeit PR tevékenységet végez.</li> <li>• Kooperálva más szakértőkkel kezeli a vállalkozás megjelenését az interneten.</li> </ul>
6.2.3.	Tartalma (a foglalkozások megnevezésével)	<p>F Marketing feladatok a sörgyártásban 60 óra</p> <p>A piac elemzésének területei, a piackutatás módszerei és gyakorlati alkalmazásának lehetőségei a cukrászatban.</p> <p>A piacszegmentálás feladata, lehetősége, a célpiac kiválasztásának gyakorlati teendői.</p> <p>A marketing-mix elemei, az egyes elemek tartalma.</p> <p>A marketing kutatás módjai.</p> <p>A termékfejlesztés lényege és folyamata.</p> <p>Az árpolitika meghatározásának szempontjai.</p> <p>A reklám jellemzői, a reklámeszközök és reklámhordozók kiválasztásának szempontjai.</p> <p>A PR tevékenység tartalma és formái.</p> <p>A választékközlési eszközök formái, jellemzői.</p> <p>A vállalkozások internetes megjelenési formái, lehetőségei.</p>
6.2.4.	Terjedelme	60 óra

6.2.5.	Munkaformák	Egyéni, Csoportos
6.2.6.	Képzési módszerek	Előadás, Irányított gyakorlati feladatmegoldás, Irányított egyéni gyakorlati feladatmegoldás, Önálló tanulás/tananyag önálló feldolgozása
6.2.7.	Beszámítható óraszám (kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén)	30 óra
6.2.8.	Az előzetes tudás mérése és beszámításának lehetőségei és módja	Az előzetes tudásmérést (diagnosztikus értékelés) kérésre biztosítjuk. A vizsgatevékenység írásbeli, gyakorlati vagy szóbeli, az adott tananyagegység-rész ismeretanyagától függően. A sikeres teljesítéshez "Megfelelt" (50%) szint szükséges, amely alapján a résztvevőt fel kell menteni a tananyagegység-rész foglalkozásainak látogatása alól.
6.2.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	- A felnőttképzési szerződésben foglaltak arányos teljesülése. - A résztvevő önálló tanulási eredményének ellenőrzéséhez használt képzésközi tudásmérés „Megfelelt” szintű teljesítése.

### 6.3. TANANYAGEGYSÉG

6.3.1.	Tananyagegység megnevezése	Sörismeret, sörgyártás
6.3.2.	Tananyagegység célja	
6.3.3.	Tartalma (a foglalkozások megnevezésével)	F Sörismeret, sörgyártás 280 óra
6.3.4.	Terjedelme	280 óra
6.3.5.	Munkaformák	Egyéni, Csoportos
6.3.6.	Képzési módszerek	Előadás, Irányított gyakorlati feladatmegoldás, Irányított egyéni gyakorlati feladatmegoldás, Projektmunka, Önálló tanulás/tananyag önálló feldolgozása
6.3.7.	Beszámítható óraszám (kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén)	140 óra
6.3.8.	Az előzetes tudás mérése és beszámításának lehetőségei és módja	Az előzetes tudásmérést (diagnosztikus értékelés) kérésre biztosítjuk. A vizsgatevékenység írásbeli, gyakorlati vagy szóbeli, az adott tananyagegység-rész ismeretanyagától függően. A sikeres teljesítéshez "Megfelelt" (50%) szint szükséges, amely alapján a résztvevőt fel kell menteni a tananyagegység-rész foglalkozásainak látogatása alól.
6.3.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	- A felnőttképzési szerződésben foglaltak arányos teljesülése. - A résztvevő önálló tanulási eredményének ellenőrzéséhez használt képzésközi tudásmérés „Megfelelt” szintű teljesítése.

### 7. CSOPORTLÉTSZÁM

7.1	Maximális csoportlétszám	35 fő
-----	--------------------------	-------

### 8. A KÉPZÉSBEN RÉSZT VEVŐ TELJESÍTMÉNYÉT ÉRTÉKELŐ RENDSZER LEÍRÁSA

Az előzetes tudásmérést (diagnosztikus értékelés) kérésre biztosítjuk. A vizsgatevékenység írásbeli, gyakorlati vagy szóbeli, az adott tananyagegység-rész ismeretanyagától függően. A sikeres teljesítéshez "Megfelelt" (60%) szint szükséges, amely alapján a résztvevőt fel kell menteni a tananyagegység-rész foglalkozásainak látogatása alól.

Képzés közbeni (fejlesztő) értékelést a képzés során időszakosan végzünk. A tanulási eredményt – a beszámítható órák esetén is – gyakorlati, szóbeli, írásbeli vagy beadandó feladatokkal, portfólió összeállításával, esettanulmányok elemzésével mérjük.

Záróértékelés (szummatív értékelés): A képzés záróvizsgával zárul, melynek tartalma, formája megegyezik a vonatkozó követelményben meghatározott vizsgával.

### 9. A KÉPZÉS ZÁRÁSA

9.1.	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltételei	<ul style="list-style-type: none"> <li>A résztvevő önálló tanulási eredményeinek képzést lezáró (szummatív) ellenőrzésének "Megfelelt" szintű teljesítése. A</li> </ul>
------	---	---

		<p>záróértékelés tartalma és módszerei megegyeznek a követelményben az ágazati alapvizsga és a képesítő vizsgára meghatározott tartalommal és módszerrel.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A felnőttképzési szerződésben rögzítettek maradéktalan teljesülése.</li> </ul>
9.2.	A képesítő vizsgára bocsátás feltételei	A képesítő vizsgára bocsátás feltétele az oktatási programban előírt elméleti és gyakorlati képzési tartalmak sikeres teljesítése. A szakmai képzés követelményeinek teljesítését a képző által a 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22.§-a szerint kiállított "Tanúsítvány" igazolja

#### 10. A KÉPZÉSI PROGRAM VÉGREHAJTÁSÁHOZ SZÜKSÉGES FELTÉTELEK

10.1.	Személyi feltételek	<p>A Képzési és Kimeneti Követelményben meghatározott részzakma vagy a programkövetelményekben szabályozott szakképesítés oktatásának esetén a képzésben oktatóknak a 2019. évi LXXX. tv. a szakképzésről, továbbá a 12/2020. (II. 7.) Korm. a szakképzésről szóló tv. végrehajtásáról rendelet előírásainak kell megfelelni:</p> <p><i>„... az ágazatnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és az ágazatnak megfelelő szakképesítéssel kell rendelkeznie...</i></p> <p><i>...A gyakorlati ismereteket oktató személynek legalább érettségi végzettséggel és az ágazatnak megfelelő szakképesítéssel kell rendelkeznie...”</i></p> <p>Az oktatók végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárásokat tananyagegységenként rögzítjük, amennyiben szükséges.</p>
10.2.	Személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatását megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel oldjuk meg.
10.3.	Tárgyi feltételek	<ul style="list-style-type: none"> <li>Előkészítő gépek, berendezések: a maláta őrléséhez, víz-, élesztő kezeléséhez, söripari pótanyagok előkészítéséhez</li> <li>Sörlelő előállításához szükséges berendezések: cefrézők, szűrők, komlóforraló, erjesztőedények</li> <li>Fejtőberendezések</li> <li>Palackozók</li> <li>Hőcserélők, pasztörizáló berendezés</li> <li>Vizsgálati eszközök, mérőműszerek: alapanyag, félkész- és késztermék vizsgálatokhoz, minősítéshez</li> <li>Biztonságtechnikai berendezések, munka-, tűz-, környezetvédelmi berendezések, eszközök, tisztító-, fertőtlenítő eszközök</li> <li>Számológép</li> <li>Az alapanyag, a félkész vagy késztermék vizsgálatához, minősítéséhez szükséges táblázatok, mellékletek.</li> </ul>
10.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítjuk.
10.5.	Egyéb speciális feltételek	A képzési program megvalósításához online oktatási- és élő online videokonferencia platformot biztosítunk. Google Classroom, Google Meet, Zoom, és egyéb megfelelő alkalmazások.
10.6.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	A szükséges speciális feltételeket tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítjuk.

## Szakértői vélemény


A program jellege	Szakképesítésre felkészítő szakmai képzés programja
Megnevezése	Kézműves sörgyártó
A programkövetelmény megnevezése	Kézműves sörgyártó 07214011

## Szakértői megállapodások

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 megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.
3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva, és az összefűzésre úgy került sor, hogy annak szétválasztására sérülésmentesen nincs lehetőség.

A szakértői vélemény kelte	2022. február 21.
----------------------------	-------------------

A felnőttképzési szakértő neve és nyilvántartási száma	Pál Zoltán – FSZ/2020/000309
--	------------------------------

A felnőttképzési szakértő aláírása	
------------------------------------	---

