

## **07214018 számú Pálinkakészítő megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény**

### **2 A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés**

- 2.1 Megnevezése: **Pálinkakészítő**
- 2.2 Ágazat megnevezése: **Élelmiszeripar**
- 2.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: **0721 Élelmiszergyártás**

### **3 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerzhető szakképesítés**

- 3.1 Megnevezése: **Pálinkakészítő**
- 3.2 Szintjének besorolása:
  - 3.2.1 Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 4
  - 3.2.2 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 4
  - 3.2.3 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 4

### **4 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerzhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:**

- 4.1 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakma- jegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.
- 4.2 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához. A képesítési követelményt előíró jogszabály: -

### **5 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:**

A pálinkakészítő pálinkafőzéshez, készítéshez értő, a szaktechnológia alkalmazásában jártas szakember. Elvégzi az cefrekészítést és erjesztést és a kierjedt cefre kezelését, lepárlását, a közttestermék - nyers párlat kezelését, érlelését, 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 elvégzezi, méréseinek eredményét értelmezni képes, a szükséges technológiai lépéseket mérési eredményei alapján megtervezi, végrehajtja. Ismeri és alkalmazza a jövedéktermék, adózásra, elszámolására vonatkozó hatályos jogszabályokat, rendelkezéseket. Szakmai alapismeretei

alapján pálinkakóstolót, -bemutatót tart. Munkája során a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhygiéniai, technológiai, tűz- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával, a jó gyártási gyakorlat (GMP) szemléletével végzi.

**6 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása:**

- 6.1 Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll: -
- 6.1.1 Az oltalom típusának megjelölése: -
- 6.1.2 Nyilvántartó hatóság: -
- 6.1.3 Azonosító vagy nyilvántartásba vételi száma: -

**7 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés megkezdéséhez szükséges bemeneti feltételek:**

- 7.1 Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
- 7.2 Szakmai előképzettség: -
- 7.3 Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges
- 7.4 Szakmai gyakorlat területe és időtartama: -

**8 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés elvégzéséhez szükséges foglalkozások minimális és maximális óraszám (Amennyiben a programkövetelmény modulszerű felépítésű, a minimális óraszám a modulonként meghatározott minimális, a maximális óraszám a modulonként meghatározott maximális óraszámok összege):**

- 8.1 Minimális óraszám: 300
- 8.2 Maximális óraszám: 400

**9 A szakmai követelmények leírása:**

- 9.1 Nem modulszerű felépítés esetén:

Sor-szám	Készségek - képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	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, szakszerűségre. 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

2	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 gyümölcs feldolgozás, 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
3	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 az erjesztés és lepárlás, desztillálás folyamatát.	erjesztő rendszereinek működéséhez szükséges berendezéseket, automatikát. Munkáját a technológiai utasítások, a feldolgozógépek kezelési és karbantartási utasításában foglaltak és a munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi.
4	Frakcionált lepárlást végez. Különböző lepárlási technológiák alkalmazásával pálinkát főz.	Ismeri a lepárlás elvét, folyamatát, technológiáit. A különböző lepárlók részeit, működését. Az elő, közép és utópárlat elválasztás jelentőségét. A párlat finomítás technológiáját		
5	Értően alkalmazza a pálinkafőzés harmónia teremtő műveleteit, pihenteti a pálinkát. Pálinkát bírál. Figyelemmel kíséri a pálinkaharmónia kialakulásának menetét.	Ismeri a pálinkák analitikai összetételét, aromakomponenseit, az érlelés, pihentetés alatt végbemenő fizikai és kémiai változásokat. Ismeri a párlatok organoleptikus vizsgálatának menetét, értékelési módszereit.	Törekszik a pontosságra, szakszerűsége. Elkötelezett és körültekintő a szakterületén végzett munkája iránt, pontosan betartja a technológiai előírásokat, utasításokat.	Felelősséget vállal a munkája pontosságáért. Együttműködve és önállóan dolgozik. Munkáját a technológiai utasítások, és a munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi.

6	<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>
7	<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 párlat 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>
8	<p>Előkészíti a pálinkát a töltéshez. Különböző módszerekkel, technikákkal pálinkát palackoz és kiserel. 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>

9	Vizsgálatai, mérései alapján technológiai döntésekhez. A pálinkafőzési technológia követése érdekében analitikai méréseket, érzékszervi vizsgálatokat végez. Kezeli az analitikai mérő műszereket.	Ismeri a párlatanalízis vizsgálati módszereit, azok kémiai hátterét. A mért értékeket összefüggéseiben kapcsolni tudja a technológiai feladatokhoz.	Igényes az általa elvégzett munkára. Törekszik a pontos munkavégzésre és dokumentációra. Nyitott az analitikában megjelenő új berendezések alkalmazására.	Mérési eredményei alapján vezetői segítséggel dönt a lehetséges technológiai lépésekről. A műszerek használati útmutatóját önállóan vagy segítséggel idegen nyelven is képes értelmezni, a műszereket beüzemelni
10	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.
11	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!
12	Higiéniai 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!
13	Minőségbiztosítási szabályokat alkalmaz a pálinkafőző üzemben és a pálinkakészítés során.	Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, az online HACCP (e-HACCP) 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.
14	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!

9.2 A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban: igen/**nem**

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

A pálinkakészítő képzés az élelmiszeripar ágazathoz tartozó szakmai képzés, amely tanúsítvány megszerzésével, majd ennek alapján akkreditált vizsgaközpontban megszerzett szakképesítés megszerzésével zárul. A pálinkafőzés Magyarországon az egyik legősibb és megbecsült tevékenysége. A pálinkafőző ismeretei kiterjednek az alapanyagismeretre, a gyümölcsök feldolgozására, a cefrekészítés, erjesztés, lepárlás műveleteire a pálinkák, párlatok érlelésére, palackozására és értékesítésére. A jó minőségű pálinka előállítása nagyon összetett ismereteket igénylő munka. A pálinkafőzők Magyarországon sokszor kisüzemi, családi környezetben működnek, ahol a pálinkafőzés tradíció. A jó pálinkafőző szakember tudása a főzőüzemek nagy kincse.

**11 A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:**

11.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek:

11.2 Írásbeli vizsga

11.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Pálinkakészítési ismeretek**

11.2.2 A vizsgatevékenység, (írásbeli vizsga) vagy részeinek leírása:

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

A feladatok témakörei:

- Alapanyagismeret, cefrekészítés: 10%
  - *Alapanyagismeret (gyümölcs; borászati melléktermék)*
  - *Cefrőzés, alapanyag előkészítés technológiai*
- Fermentáció - erjesztéstechnológia: 10%
- Pálinkafőzés technológiája, berendezései: 30%

- *Desztilláció – Pálinkafőző üzeme gépei, berendezései*
- *Párlatfinomítás, frakcionálás*
- Pálinkák érlelése, kezelése, palackozása: 25%
- Pálinkák analitikai és érzékszervi vizsgálati módszerei: 15%
- Jogszabályismeret Környezetvédelem - melléktermék hasznosítás 5%
- Üzemi higiéniai - minőségbiztosítási feladatok: 5%

11.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

11.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 30%

11.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A javítás értékelési útmutató alapján történik.

- Alapanyagismeret, cefrekészítés: 10%
- Fermentáció – erjesztéstechnológia: 10%
- Pálinkafőzés technológiája, berendezései: 30%
- Pálinkák érlelése, kezelése, palackozása: 25%
- Pálinkák analitikai és érzékszervi vizsgálati módszerei: 15%
- Jogszabályismeret Környezetvédelem - melléktermék hasznosítás 5%
- Üzemi higiéniai - minőségbiztosítási feladatok 5%

11.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 50 %-át elérte.

### 11.3 Projektfeladat

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

11.3.2 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.

11.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

11.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 70%

11.3.5 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%

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

11.4 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 vizsgahelyszín gépeinek, berendezéseinek kezelését, érti és felügyeli az alkalmazott technológiát, ismeri a vonatkozó szakmai higiéniai, munka- és baleset védelmi szempontok és felel betartatásukért.

11.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

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

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

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

11.8 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 készségének kontrollja is megtörténik. A vizsgatevékenység értékelési rendszere, a tanulási folyamat során felvett tudáselemek, képzésben résztvevő általi szintetizálásának felmérésére épít.

<b>12 A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek:</b>
---