



## TÁJÉKOZTATÓ GYÜMÖLCSPÁLINKA-GYÁRTÓ KÉPZÉSRŐL

Képzési forma: Vidékfejlesztési programból támogatott felnőttképzés  
(10% önrész)

Képzési cél: 31 541 04 OKJ Gyümölcspálinka-gyártó rész-szakképesítést igazoló bizonyítvány megszerzése

Indulási időpont: 2019. szeptember

A tanfolyam ütemezése: Heti két délután

**Felvételi feltételek:**

- MÁK ügyfél azonosító számról (korábban MVH regisztrációs szám) szóló határozat (10 számjegy) ÉS
- •Östermelői igazolvány másolata (plasztik kártya másolat vagy A/4 ideiglenes „igazolvány”) vagy
- •Erdészeti hatósági bizonyítvány másolata, vagy hatósági szemlemásolat vagy
- •Családi gazdaság nyilvántartásba vételi határozat másolata vagy
- •Egyéni vállalkozó „Igazolás”-nak másolata a tevékenységi körökről vagy
- •Cégkivonat másolat a társas vállalkozás tevékenységi köreiről (másolat) és meghatalmazás és munkáltatói igazolás (kötött formátum, eredeti)

A tananyag rövid bemutatása:

<i>Modul megnevezése</i>	<i>Tananyag</i>
<b>10897-16A Gyümölcspálinka-gyártás</b>	Gyümölcs- és borgazdasági alapanyagok jellemző tulajdonságai. Alapanyagok átvételének és tárolásának feltételei. Válogatás, osztályozás célja, elve és módjai. Mosás, szár-, mag-, héjeltávolítás. Aprítás célja, módjai, alkalmazása. Vízbekelés és vízsűrítés célja, módja. Lényeres és létszítítás célja, módjai, a műveletek alatt lejátszódó folyamatok. Gyümölcscefre készítés célja, módja. Erjesztés alatt végbemenő változások. Lepárlás célja, módja, a műveletek alatt lejátszódó folyamatok. Derítését, szűrés, természetes érlelés. Gyümölcspálinka-gyártás gépei. Töltés technológiája. Csomagolóanyagok. Zárás célja, alkalmazása. Palackozógépek és eszközök. Gyártásközi ellenőrzések, vizsgálatok. Pálinkafélék, borpárlatok összetétele, tulajdonságai, érzékszervi minősége. Munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírások. Szakmai, technológiai számítások
<b>11610-16 Jövedéki ismeretek</b>	A pálinka és a párlat előállítását és forgalmazását meghatározó jövedéki szabályok. Adóaktári működés általános feltételei. Jövedéki biztosíték. Adóaktári engedély megszűnése. Jövedéki adózás. Adóaktárak bizonylatolási és nyilvántartási kötelezettségei. Bérfőzésre vonatkozó szabályok. Magánfőzésre vonatkozó szabályok. Jövedéki ellenőrzések, szankciók
<b>10890-12Élelmiszeripari vállalkozások működtetése</b>	Az élelmiszeripari területén alkalmazható vállalkozási formák és azok jellemzői, működtetésük. A piackutatás módszerei. Az üzleti terv szükségességessége, tartalma, felépítése. A vállalkozás engedélyeztetéséhez és a folyamatos működés fenntartásához szükséges előírások. Pénzügyi, számviteli alapfogalmak A fogyasztói árak megállapításának szabályai, árformák

Bővebb felvilágosítás: Balogné Szacsuri Ida igazgató  
72/492-534, 30/8261087  
e-mail: [telfel2@gmail.com](mailto:telfel2@gmail.com)