

Képző Intézmény	NAK Nonprofit Kft.
Képzés neve	Gyümölcspálinka piaci és jövedéki ismeretek E-000372/2014/D033
Időtartama	36 óra
Szakterületi besorolás	Fiatal gazdálkodó
Fókuszterület	2B
A képzés célja	<p>A képzés célja, hogy a képzésben résztvevők megismerjék a gyümölcspálinka előállítás, szabadforgalomba hozatal és értékesítés alapvető lépéseit, az ide vonatkozó főbb jogszabályokról és a támogatási lehetőségeket. Ismerjék a gyümölcspálinka- és gyümölcspárlat-gyártás technológiájának szakszerű, gazdaságos végrehajtását a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartásával.</p> <p>Célzott tudást szerezzenek a gyümölcspálinka és gyümölcspárlat egymáshoz való viszonyáról, a megkülönböztetésükről, előállításukról és értékesítésükről.</p> <p>Cél, hogy a fiatal gazdák elsajátítsák a pálinka szeszfokának szeszfokolóval történő megállapítását, az érzékszervi vizsgálatok elvégzését.</p> <p>A képzésben résztvevő ismereteiket alkalmazva képessé válnak az alapvető dokumentumok elkészítésére és a hatóságokkal való kapcsolattartásra.</p>
Célcsoport	A képzés célcsoportját a Vidékfejlesztési Program „A fiatal mezőgazdasági termelők számára nyújtott induló támogatás” műveletének keretében nyújtott támogatás közvetlen kedvezményezettjei, valamint a gyümölcspálinka piaci és jövedéki ismeretek téma iránt érdeklődők alkotják.
A képzési díj:	A képzés díja 30.042 Ft, melyből „A fiatal mezőgazdasági termelők számára nyújtott induló támogatás” műveletében támogatást nyert fiatal gazdálkodók számára a támogatás mértéke 90%, így ezen gazdálkodók 10% hozzájárulási díj, azaz 3.004 Ft befizetése mellett vehetnek részt a képzésben.
Megengedett hiányzás mértéke:	A képzési idő 20%-a, azaz 7 óra. Vizsgára bocsátás feltétele, hogy a hiányzás nem haladja meg a megengedett mértéket.
Felkészülést segítő tananyag:	Amennyiben a jelentkező a képzés célcsoportjába tartozik, és a jelentkezéshez teljes körűen csatolta a lent felsorolt dokumentumokat, valamint befizette a képzési díj rá eső részét, a képzés tananyagát legkésőbb a képzés kezdő napja előtti 3. napon elektronikusan megkapja.
A képzés zárása:	A képzés zárása irányított, csoportos szituáció elemzés és teszt kitöltésével történik. A szituációelemzésben való aktív részvétel és a teszt eredményes (legalább 51%-os) teljesítése esetén a képzés elvégzéséről Tanúsítványt kap a résztvevő.
A jelentkezéshez csatolandó dokumentumok:	<p><u>Szükséges iratok a képzésen résztvevőtől:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - személyi igazolvány, lakcímkártya, TAJ kártya, adóigazolvány - amennyiben cég/egyéni vállalkozás/családi gazdaság /konzorcium nevében vesz részt a képzésen meghatalmazás szükséges - sablon elérhető ide kattintva) <ul style="list-style-type: none"> o amennyiben családi gazdaság tagjaként vesz részt a képzésen, a meghatalmazás mellé feltöltendő: családi gazdaság

	<p>nyilvántartásba vételi határozat</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ amennyiben konzorcium tagjaként vesz részt a képzésen, a meghatalmazás mellé feltöltendő: konzorciumi együttműködési megállapodás
--	---

TEMATIKA

Tananyagegységek		Időtartam
1.	Gyümölcspálinka piaci és jövedéki elméleti ismeretek	18 óra
2.	Gyümölcspálinka piaci és jövedéki alapismeretek a gyakorlatban	18 óra

Tananyagegységek

1. Gyümölcspálinka piaci és jövedéki elméleti ismeretek

Célja: A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevők elméleti ismereteket szerezzenek a gyümölcspálinka piac működéséről, jövedéki szabályozásáról és a támogatási lehetőségekről.

Ismerjék a gyümölcspálinka előállítás folyamatát, technológiai lépéseit, és az értékesítés szabályait a magán- és bérfőzés esetében.

Tartalma:

- a gyümölcspálinka fogalmi meghatározása a hatályos jogszabályok, különösen a pálinkatörvény és a termékleírás alapján
- gyümölcspálinkához és párlathoz kapcsolódó támogatási lehetőségek
- a gyümölcspálinka viszonya a gyümölcspárlathoz
- a gyümölcspálinka előállítás folyamata, technológiai lépései
- a gyümölcspálinka szabadforgalomba hozása, értékesítése
- a jövedéki szabályok a gyümölcspálinka termékpályára vonatkozóan
- a gyümölcspálinka előállítás és értékesítés szabályainak összehasonlítása a magán és bérfőzés keretében előállított párlatra vonatkozó szabályokkal

2. Gyümölcspálinka piaci és jövedéki alapismeretek a gyakorlatban

Célja: A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevő képessé váljon a pálinka szeszfokának szeszfokolóval történő megállapítására, az érzékszervi vizsgálatok elvégzésére, az alapvevő dokumentumok elkészítésére és a hatóságokkal való kommunikációra.

Tartalma:

- pálinka szeszfokának szeszfokolóval történő megállapítása (szükséges eszközök, fokoló leolvasása, szeszátszámítási táblázat használata)
- alapvető érzékszervi vizsgálatok (átlátszóság, szín, íz, illat, összhang)
- dokumentumok elkészítése (jövedéki, értékesítési, HACCP, stb.)
- gyakorlati kérdések, egyéb hasznos információk
- hatóságokkal való kommunikáció (tartalmi és formai szabályok)