



# AZ ALAPÍTVÁNY CÉLKITŰZÉSEI

Valljuk, hogy a jövő Magyarországon a munkahelyek elsődleges követelménye a jól képzett, szakképesített munkaerő alkalmazása

## SÖR- ÉS ERJEDÉSIPARI SZAKIRÁNY MAGYARORSZÁGI FELELŐSÉGEIÉRT ALAPÍTVÁNY

## FŐBB IRÁNYELVEINK **OKTATÁS, FEJLŐDÉS**

Célunk megteremteni az erjedésipari szakképzés fejlett, európai színvonalát. Ennek eléréséhez az alábbi feladatokat tűztük magunk elé:

- az oktatási anyagokban követni az erjedésipari cégeknél alkalmazott legújabb technológiákat, gyártási trendeket.
- a diákok ne csak a sörgyártás alapműveleteivel ismerkedjenek meg a tanműhely keretein belül, hanem gyakorlati ismereteket tudjanak szerezni az erjedésipar legszélesebb spektrumában.
- a duális, vagyis az erjedésipar területén működő cégekkel, vállalatokkal szoros együttműködésben történő szakképzési rendszer kiépítése.
- bevonni a szakirányú képzésekbe a felnőttképzést - át- és továbbképzést - illetve a már az erjedésiparban dolgozó munkavállalók, meglévő ismeretanyagainak felfrissítését.

# OKTATÁS

Az erjedésipar igen szerteágazó az élelmiszeriparon belül. Hozzánk tartozik a szikvíz-, ásványvíz-, üdítőital-, szesz és likörgyártás, malátagyártás, sörgyártás és gyümölcs pálinka gyártása. Tanműhelyünk elsődleges feladata a diákok számára biztosítani az elméleti órákon megszerzett tudás gyakorlatba történő átültetését. Technikus és termékgyártó szakképesítését végezzük. Végzett szakembereink keresettek a hazai és külföldi munkaerőpiacon, az élelmiszer-ipari üzemek, bevásárlóközpontok, kutatóintézetek, oktatási intézetek körében a szakmunkás, a technikus, illetve a laboratóriumi élelmiszer-ellenőrzési feladatok ellátására. A tehetségesek közül sokan szakirányú felsőfokú képzést adó intézményekben folytatják tanulmányaikat. Iskolánk szakmai téren jó kapcsolatokat épített ki a bázisüzemekkel, kutatóintézetekkel, kis- és nagyvállalkozókkal. Nemzetközi kapcsolataink széleskörűek. Ennek köszönhetően külföldi tanulmányutakon ismerkedünk a piacorientált képzésekkel.

A vállalatnál itt az idő az éves képzési programok lebonyolítására?

## MAJD MEGTARTJUK MI!

Célunk, hogy levegyük a terhet a cégek, vállalatok, vállalkozások válláról, mit az időszakos oktatási, továbbképzési programok jelentenek. Mik lehetnek ezek?

**MINŐSÉGIRÁNYÍTÁSI RENDSZEREK**, megismerése, a tudatos munkavégzésbe beépítése a **TÜZMAI OKTATÁS**, mi terület, gyártás felfrissítését takarja, szakmai előadók nufacturing mindennapokba való beépítése a **HACCP** beépítése a mindennapokba.

És számos egyéb, a munkahelyhez kapcsolódó anyag bemutatása, ismeretek megszerzése, felfrissítése, olyan tréningek lebonyolítása, mik elősegítik a dolgozó motivációját, proaktivitását.

# KÉPZÉSI PROGRAMOK

mertetése, ennek a gondolatszálnak beépítése, **ÉS MUNKAVÉDELEM** általános anyagai ismeretek megszerzése, felfrissítése, **SAK-specifikus képzést, továbbképzést, ismeretek segítségével. WCM**, vagyis a World Class Manufacturing beépítése, gyakorlati alkalmazásának képzése.

Miután megteremtettük a technológiai háttérét, képesek leszünk olyan együttműködésre a különböző erjedésipari szakágakkal, mik segítséget nyújtanak a legmagasabb diszkréció mellett pl:

- Kísérleti, illetve új termékek kis mennyiségben való, ellenőrzött körülmények közötti gyártásához.
- Segítséget nyújthatunk gyártásban lévő termékek receptúrájának - pl. minőség, költséghatékonyság - átalakításához.
- Meglévő, illetve kis mennyiségben előállítandó - promóciós - termékek lebonyolításához.
- Mindezeket ellenőrzött körülmények dokumentálva, akár a cég termékeinek fejlesztőivel együtt dolgozva, mindezt jóval hatékonyabban, mint

# INNOVÁCIÓ

egy nagyüzem, ahol nincsenek felkészülve kis mennyiségű termékek előállítására, illetve nincs elég kapacitásuk - fizikai, szellemi - a termékek fejlesztéséhez, előállításához.

# NYÁRI GYAKORLAT

A nyári hajtásban tanulókat biztosítunk a cégek számára. Inkább mi, mint a munkaközvetítő cégek töltsék fel a hiányzó munkahelyeket!

Miért jó ez?

- Csak akkor köteles a munkáltató díjat fizetni a szakmai gyakorlat keretében történő foglalkoztatás után, ha az eléri, vagy meghaladja a 6 hetet.

- A tanuló erjedésipari szakmát tanul, így már megszerzett képességekkel, készségekkel érkezik a munkaadóhoz, tehát úgy nyit be az élelmiszeripar ajtaján, hogy fel van készítve ezen ágnak - pl. higiéniai, munkavédelmi, már-már szakmai - követelményeiből.

- Lehetőséget biztosít ez a foglalkoztatás a jövőre nézve, hiszen a munkaadónak, munkavállalónak lesz elképzelése arról, hogy a szakmai életüket össze akarják kapcsolni az iskola elvégzését követően.

„A technikai változás pillanatnyi sebessége és mértéke mellett paradigmaváltással állunk szemben. Paradigmaváltást tapasztalhatunk abban, ahogyan élünk, és abban is, ahogyan pénzt keressünk. Szükségszerű tehát, hogy az oktatással kapcsolatos elképzeléseinkben is paradigmaváltás következzen be. Újra át kell gondoljuk néhány, eddig természetesnek és ésszerűnek tartott elkép-

zelésünket az oktatással, az intelligenciával és saját magunkkal kapcsolatban is.

Ken Robinson: Out of our Minds – Learning to be Creative. Capstone Publishing Ltd. 2011”

# OKTATÁS

## KÉPZÉSI RENDSZER

Tanműhelyünk elsődleges feladata a diákok számára biztosítani az elméleti órákon megszerzett tudás gyakorlatba történő átültetését. Az elméleti órákkal párhuzamosan haladva próbáljuk megalapozni tanulóink tudását. Így az adott iparághoz tartozó üzemlátogatást, gyakorlatot vagy vizsgákat, az elméleti oktatást végző tanárral összehangolva végezzük. Mintavételi eljárásokkal, gyártásközi ellenőrzésekkel bővíteni a tanulók tudását. Amire fél üzemi körülmények között nincs lehetőségünk, azt igyekszünk

modellezve bemutatni a gyerekeknek. Ilyen például a malátázás lépései vagy a pálinkagyártás műveleti lépései. Annak érdekében, hogy a diákok komplex tudást szerezzenek, a szakirányos technológiai gyakorlaton kívül laboratóriumi gyakorlaton is részt vesznek. Ezeken az órákon ismerkednek meg a tömegméréssel, oldatkészítéssel, pH-méréssel, titrálással, szárazanyagméréssel és érzékszervi minősítéseket is végeznek.

**A JÖVŐ** Elhatározásaink között szerepel, hogy a képzés minél jobb színvonalú megvalósításával párhuzamosan az iskolában hallgató diákok létszámát növelhetjük. A magasabb színvonal és a következőkben említésre kerülő ösztöndíjrendszer segítségünkre lehet abban, hogy az élelmiszeripari képzést nagyobb érdeklődés öveze.

## ÖSZTÖNDÍJ RENDSZER

Mivel az államilag támogatott, szakiskolai tanulmányi ösztöndíjra csak azok jogosultak, kik hiány-szakokra jelentkeznek, ezért vállaljuk egy saját ösztöndíj rendszerkiépítését és működtetését, amivel képesek leszünk tanulóink motiváltságát elősegíteni, ezzel felkészíteni őket a munkaerőpiacon egyre jobban tért nyerő jutalmazási, bónusz rendszerekre. Ennek a rendszernek a kiépítése és fenntartása ösztönözné a diákokat a jobb tanulmányi eredmény megszerzésére, ezáltal a nagyobb tudásanyag elsajátítására, mellyel piacképe-

sebb munkavállaló válhat belőle. Hosszú távú célunk, hogy erre a szakra jelentkezők perspektívát láthassanak az élelmiszeripar területein. Így a tanműhely és a gyakorlati képzés fejlesztésével, modernizációjával a tanulók tanulmányi színvonala növekedne, mely nem csak a képzés, de a szakma megítélésére is pozitív hatással bírna.

# FELNÖTTKÉPZÉS

## OKJ KÉPZÉSEK

Hamarosan bevezetésre kerülő jogszabályok értelmében a kisüzemeket üzemeltetők körében is kell rendelkezni szakirányú végzettséggel, akár a tulajdonos vagy az ott dolgozóknak, melyeknek szakképesítéséről felsőfokú OKJ-s tanfolyamok keretében tudunk gondoskodni.

## NEM MENNYISÉGI, MINŐSÉGI OKTATÁS LÉTREHOZÁSA A CÉL

az erjedésipari felnőttképzés terén. A következő témakörökben kívánunk képzéseket indítani, mik a piaci elvárásoknak megfelelően követik a változásokat: Szesz és likörgyártás, Sörgyártás, Gyümölcspálinka gyártás, Laboratóriumi technikus képzés.

Egy vállalat vezetőinek minden gazdasági évben elő kell venni az üres papírokat, és fel kell vázolniuk a munkavállalók éves képzési programjait, miben a következő témakörök szerepelhetnek:

- Minőségirányítási rendszerek megismertetése, ennek beépítése a tudatos munkavégzésbe.
- Tűz- és munkavédelem általános-, a munkaterületekre koncentrált ismeretek megszerzése, felfrissítése,
- Szakmai oktatás, mi terület, gyártás specifikus képzést, továbbképzést, ismeretek felfrissítését takarja.
- WCM, és hatékonyságnövelő rendszereinek, a mindennapokba való beépítése, gyakorlati alkalmazásának.
- A HACCP beépítése a mindennapokba.

És számos egyéb, a munkahelyhez kapcsolódó anyag bemutatása, ismeretek megszerzése, felfrissítése, olyan tréningek lebonyolítása, mik célja elősegíteni a dolgozó motivációját, proaktivitását.

**MBEN SEGÍTHETÜNK?** Rendelkezünk készségekkel, képzési stábbal az előadás, szeminárium, workshop, coaching vagy tréning lebonyolításához, meg van a helyszín, infrastruktúra, tehát egyaránt képesek vagyunk gyakorlati, és elméleti helyszín biztosítására.

## ÉVES KÉPZÉSEK LEBONYOLÍTÁSA

# NYÁRI GYAKORLAT



## A NYÁRI HAJTÁSBAN TANULÓKAT BIZTOSÍTUNK A CÉGEK SZÁMÁRA

A társadalmi szerep-, vagy felelősségvállalás mára üzleti fogalommmá vált. Azok a cégek fektetnek nagy hangsúlyt és energiát ilyen kötelezettségekre, melyek figyelembe veszik a társadalom érdekeit, tekintettel vannak a tevékenységük által kifejtett társadalmi, környezeti, művészeti, stb. hatásra, így ennek megfelelően alakítják működésüket. Ennek egyik pontja a profitorientált vállalati szféra, valamint a non-profit civil szektor egymáshoz közelítése, jelen esetünkben az ipar kapcsolatának erősítése, későbbiekben elengedhetetlen szerepvállalása az oktatás rendszerében.

Inkább mi, mint a munkaközvetítő cégek töltsék fel a hiányzó munkahelyeket!

## SZAKMAI GYAKORLAT, ÉS AZ ELŐNYÖK

- Tehetséges utánpótlásra minden cégnek szüksége van, a szakmai gyakorlatokon megjelent diákokat, a rájuk szánt időt, energiát befektetésként is tekinthetjük a jövőre nézve.

- A tanuló erjedésipari szakmát tanul, így már megszerzett alap képességekkel, készségekkel érkezik a munkaadóhoz, tehát úgy nyit be az élelmiszeripar ajtaján, hogy fel van készítve ezen ágnak - pl. higiéniai, munkavédelmi, már-már szakmai - követelményeiből.

- A szakmai gyakorlat jó alkalom arra, hogy a hallgatók megismerkedjenek egy vállalat szervezeti és szakmai felépítésével, valós körülmények között készüljenek későbbi munkájukra, valamint alapvető ismereteket szerezzenek a szakirányuknak megfelelő gyakorlati feladatokból.

- A tehetségesek közül sokan szakirányú felsőfokú képzést adó intézményekben folytatják tanulmányaikat.

-A vállalatok szakmai problémáik megoldásához segítségként használhatják a hallgatókat.

Ideális megoldás olyan, a vállalat számára fontos feladatot kitűzni a hallgatók elé, amelynek előkészítésével a szakmai gyakorlaton, részletes kifejtésével és megoldásával pedig a szakdolgozatban, illetve a diplomatervben foglalkoznak.

Miután megteremtettük a technológiai hátterét, így képesek vagyunk olyan együttműködésre a különböző erjedésipari szakágakkal, mik segítséget nyújtanak a legmagasabb diszkréció mellett pl:

- Kísérleti, illetve új termékek kis mennyiségben való, ellenőrzött körülmények közötti gyártásához.

- Segítséget nyújthatunk gyártásban lévő termékek receptúrájának - pl. minőség, költség-hatékonyság - átalakításához.

- Meglévő, illetve kis mennyiségben előállítandó - promóciós - termékek leggyártásához.

Mindezeket ellenőrzött körülmények között, dokumentálva, akár a cég termékeinek fejlesztőivel együtt dolgozva válunk képessé ezeket a feladatokat ellátni, mindezt jóval költséghatékonyabban, mint egy nagyüzem, ahol nincsenek felkészülve kis mennyiségű termékek előállítására, illetve nincs elég kapacitásuk - fizikai, szellemi - a termékek fejlesztéséhez, előállításához.

# INNOVÁCIÓ

## MALÁTAGYÁRTÁS NEM CSAK ELMÉLETBEN

A malátagyártás egy olyan komplex folyamat, minek végén az elkészült termék a sörgyártás - és gabonából erjesztett szeszes italok - minden egyes folyamatának meghatározó alkotóeleme lesz. Ezért fontos, hogy a diákok megismerkedjenek ennek a folyamatnak a lépéseivel, ezen nyersanyagból készült termékekre gyakorolt gyártásközi hatásokkal, nem utolsósorban a berendezések működési elvével. Ezt a megszerzett tudást később az ipar széles spektrumában tudják kamatoztatni.

A berendezés létrehozása nem kevés tervezést, és innovációt kíván meg a csapattól, mivel egy hatalmas malátagyárat kell olyan méretekben megalkotni, ami elfér a tanműhelyben, viszont olyan méretekkel rendelkezik, hogy az elkészült terméket később a diákok felhasználhassák sörgyártásra, ami egy új dimenziót nyithatna meg a Bercsényi sör elkészítésében.

## LEPÁRLÁS, AVAGY LIKÖR ÉS PÁLINKAGYÁRTÁS

Ha erjedésipar, akkor ebből a témakörből kihagyhatatlan a népszerű pálinkafőzés, és a méltán híres likörgyártás. Egy lepárló berendezés elhelyezésével a diákok megismerkedhetnek a gyümölcsferjesztés folyamatával, a lepárlás rejtelmeivel, az érlelés fontosságával, illetve a szesz-, és likörgyártással. Nem utolsósorban az iskolának célja megjeleníteni az évenként megrendezésre kerülő élelmiszeripari kiállításokon, bemutató eseményeken, versenyeken, így a változatos likőrfélékkel is képes lenne a repertoárját bővíteni.

## BŐVÍTÉSI TERVEINK



# TECHNIKAI TECHNOLÓGIAI FEJLESZTÉS



## FEJLESZTÉSI TERÜLETEK

### TECHNIKAI FEJLESZTÉSEK, FELÚJÍTÁSOK:

- Motorok, szivattyúk felújítása
- Hőmérsékletmérők (főzőház, erjesztő) ellenőrzése, cseréje.
- Ászoktankok mennyiség mérésének megoldása
- Vízelvezető berendezés (vízlágyító) felújítása, cseréje
- Sörszűrő (keretes, kovaföldes) átvizsgálása, próbaüzeme
- Töltőgép felülvizsgálata, karbantartása
- Alagút pasztőr ellenőrzése, elvízkövesedett berendezések felújítása, cseréje
- Erjesztőkádak (ha szükséges lesz használatuk a továbbiakban) bevonatolása, a fölöttük elhelyezett régi hűtésrendszer eltüntetése



### EGYÉB FELÚJÍTÁSI MUNKÁLATOK:

- Vízelvezetés megoldása (heves esőzés következtében a tanműhely pincerészt elönti a csatornából feltörő víz, mi a komoly élelmiszeripari kockázat mellett a berendezések épségét is fenyegeti, tehát sürgősen megoldandó feladat)
- Elektromos hálózat felülvizsgálata, ha lehetséges, akkor csak felújítása.
- Gyakorlatilag a komplett tanműhely építészeti renoválása (festés, burkolatcsere)
- Oktatóterem komplett felújítása (világítás, padok, székek, tárolók, PC, projektor, egyéb berendezések, mik az oktatás minőségén képesek javítani), plusz októterem hozzányitása a jelenlegihez
- Tanári szoba felújítása

### TECHNOLÓGIAI FEJLESZTÉSEK:

- Szűrőkád, illetve szűrés technológia felülvizsgálata (szűrlet ellenőrzés, visszavezetés a szűrőkádba, máslovíz hőmérsékletének nyomon követése)
- Komlóforraló - Hőcserélő - Beélesztőzés - Ászoktank útvonal felülvizsgálata, átalakítása (jelenleg az erjesztőkádakhoz érkezik a lehűtött sörlé, majd onnan át az erjesztőbe, ami felesleges mikrobiológiai kockázatot jelent, a sok szerelésnek, szerelvénynek köszönhetően)
- Sörszűrési gyakorlat, berendezés felülvizsgálata (Kovaföldes szűrő nem működik, a gyertyás szűrő nem tudni milyen állapotban van, mivel meghatározhatatlan a gyertyák utolsó cseréjének időpontja)
- Alagút pasztőr nem megy meghibásodás miatt, viszont még a működése során felléptek a késztermékben íz hibák. Dönteni a sorsáról (szakvélemény: Kaltenecker)
- Laboratórium kiépítése





## GÁL FERENC

### ALAPÍTÓ

Pályám során az általános iskola alsó tagozatának nevelés-  
szakmai képzésig minden területen megfordultam. Jelenleg  
posztját töltöm be. Vallom, a cél nem más mint a gyermekek,  
elősegítése. Legyen szó modelliskola létrehozásáról, közgaz-  
repvállalásról, vagy a leghátrányosabb és leginkább rászoruló  
lesztő programokról. Keresem az újat, azokat a módszereket, intézményi gyakorlatokat, amelyeket a hazai  
oktatási rendszerben és a magyar viszonyok között is működhetnek.



sétől a középfokú  
az FM KASZK főigazgatói  
fiatalok boldogulásának  
gatási oldalon való sze-  
tanulórétegeket segítő, fej-

## DR. VÁRI ANIKÓ

### KURATÓRIUMI TAG

Az FM KASZK szakmai főigazgató-helyetteseként erősítem az iskola vezető gárdáját 2. éve, illetve 4. éve az iskola  
nemzetközi kapcsolatait ápolom, vezetem a különböző tanulói és tanári projekteket. A szegedi Radnóti Miklós Kísér-



leti Gimnázium biofizika tagozata után a Tessedik Sámuel Főiskolán szereztem környezetgazdálko-  
dási agrármérnöki BSc diplomát. Ezt követően MsC végzettséget okleveles gazdasági agrár-  
mérnökként a Nyugati-magyarországi Egyetemen szereztem. Mielőtt ledoktoráltam, egy  
győri HR cégnél helyezkedtem el, és megfigyeltem a multinacionális vállalatok világát és  
rengeteg tapasztalatot és tudást szereztem itt.

## SZABÓ KATALIN

### KURÁTOR

Egy véletlen folytán kerültem 2007-ben a Bercsényibe, mint  
befejeztével az iskola söripari tanműhelyében kezdtem el dol-  
oktató. Közben elkezdtem a Budapesti Corvinus Egyetemen az  
zést, ahol sör és szesziparra szakosodtam. Ezzel párhuzamo-  
műhely vezetési feladatait is. Nem csak a munkám, de a hobbim is  
időben, hanem sok szabadidőmet is azzal töltöm, hogy minél maga-  
teimet a sörgyártással kapcsolatban.

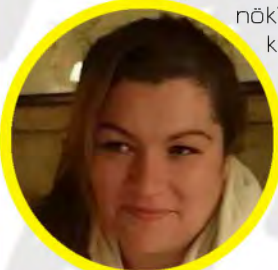


tanuló. A tanulmányaim  
gozni, mint gyakorlati  
élelmiszer-mérnöki kép-  
san, megkaptam a tan-  
a sör. Így nem csak munka-  
sabb szintre emeljem ismere-

## FARKAS JUDIT

### ALAPÍTÓ

2007-óta tevékenykedem élelmiszer-biztonsággal foglalkozó független laboratóriumban. Élelmiszeralitikusi,  
valamint vegyész technikus végzettségem es szakmai tapasztalataimat a Corvinus Egyetem Élelmiszer-mér-  
nöki szakán gyarapítom. itt ismertem meg az erjedésipar eltökélt úttörőit, akikkel közös célunk-  
ká vált a középiskolai szakképzés magas színvonalra fejlesztése. Az élelmiszervizsgálatok  
orán szerzett tapasztalataim szerint elengedhetetlennek tartom, hogy a kiváló minőségű  
élelmiszerek előállításához megfelelően képzett, gyakorlott  
szakemberek járuljanak hozzá.



## TAMÁS LÁSZLÓ FERENC

### ALAPÍTÓ

Tanulmányaim elvégzése után, már régen is szakoktatóként kezdtem meg a munkássá-  
gom. Néhány év magán vállalkozás és néhány egyetemi év után, melyen részben oktatási irányultsági  
diplomát is szereztem, ismét célomná vált, az oktatás és kép-  
szerzett tudást, hisz mindig is ez érdekelt igazán, itt érzem zések nyitni, kamatoztatni a meg-  
jól magam, ezzel válok teljessé.



## KIRÁLY GÁBOR

### KURATÓRIUMI TAG

Számos iskolai közül a Bercsényi sörszaka volt az  
első, majd két évtizeden keresztül kisebb meg-  
szakításokkal a Dreher Sörgyárak a fő



munkahelye. E mellett lett informatikus, hallgatott fotóelőadásokat, ír, olvas, webszakmunkás,  
és azonkívül, hogy létezik a világban, elhatározta, nem vár arra, hogy a sörkésztés reform-  
jait más indítsa el.

## SZABÓ JÓZSEF

### AKI ELÜLTETTE BENNÜNK EZT A VÍZIÓT

A 80-as években kicsit a sörgyárban nevelkedett, és fertőződött meg a főzőház illata  
által. 89-ben szerzett képesítést, mint sörfőző, kedvenc helye a tanműhely, és kísérlet  
üzem volt.. Évekig dolgozott a sörgyárban, majd életcélját ke-  
jutva a Coca-Cola boszorkány konyhájába (technológia,  
kus. Sok tanulás, fejlődés a tovább tanulásra inspirálta, és  
Corvinus erjedésipari szakán. Majd megszületett az ötlet,  
embereket, kiknek meg van a képességük arra, hogy vál-



resve csapongott a világban, el-  
szirupgyártás) is mint techni-  
megkezdte tanulmányait a  
és összefogta azokat az  
tozást hozzanak a világba.

ALAPÍTÓK

# FEJLESZTÉSI TERVEK

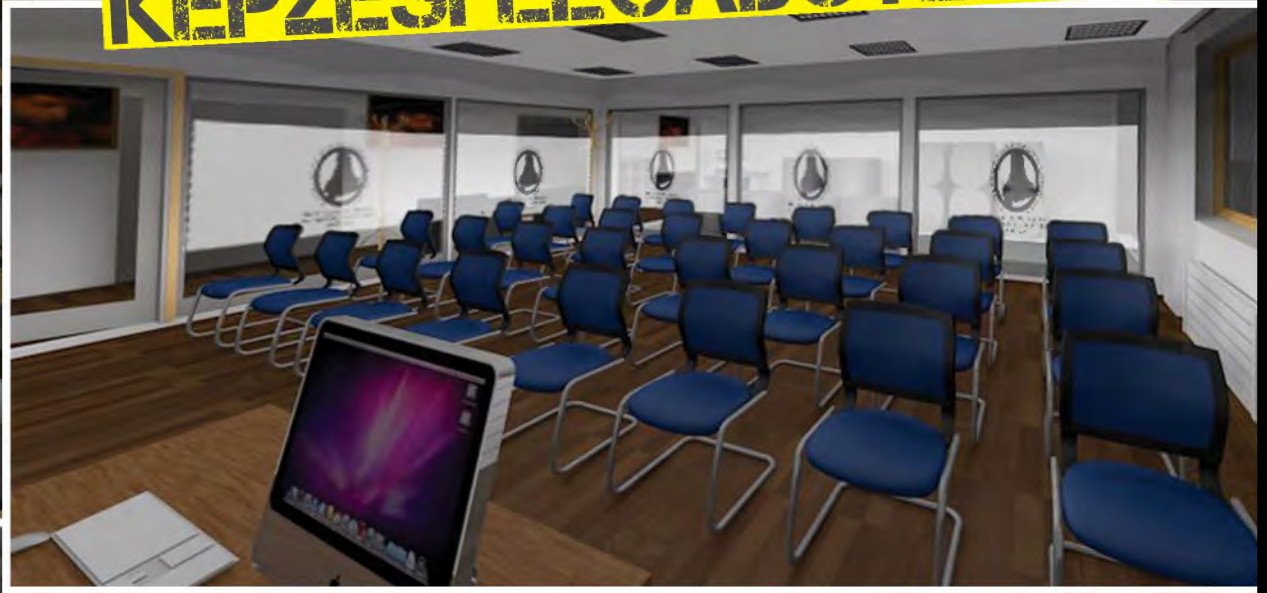
AKKREDITÁLT LABORATÓRIUM



ÚJ OKTATÓTEREM



# KÉPZÉSI ELŐADÓTEREM



# LEPÁRLÓÜZEM



