

## Sörfőző mester szaktanácsadó

A Pécsi Tudományegyetem a Pécsi Sörfőzdével (PSF) együttműködve négy féléves posztgraduális **Sörfőző mester szaktanácsadó** képzést indít 2023. februárjától. A képzésre történő jelentkezés feltétele legalább az alapképzésben (vagy főiskolai képzésben) szerzett oklevél. A képzés során a hallgatók megismerik a sörkészítés folyamatait, berendezéseit, a minőségbiztosítás és az érzékszervi minősítés módszereit, a termékfejlesztés folyamatát, a világ sörgyártásának szerkezetét, a magyar söripar sajátosságait, betekintést kapnak a sörtörténelem, sörkultúra és gasztronómia témakörbe. A söripari vonatkozású ismeretanyag mellett a korszerű gazdasági, marketing és jogi- és adózási ismeretek elsajátítása révén a hallgatóknak lehetőségük nyílik arra, hogy önálló vállalkozóként megjelenjenek a sörpiacon.

A képzésben résztvevő oktatók a PTE karközi együttműködése révén az adott szakterületek elismert munkatársai közül kerülnek ki. A sörgyártást és a sörgyártáshoz kapcsolódó tantárgyak oktatását a PSF nemzetközi szinten is elismert, felsőoktatási gyakorlattal rendelkező szakemberei végzik. Emellett az egyes tantárgyak keretében a hallgatók sok olyan előadót (sörfőzde tulajdonosokat, kereskedőket, marketing szakembereket stb.) ismerhetnek meg, akik egy-egy óra keretében saját személyes tapasztalataikon keresztül mutatják be a tananyagok gyakorlati vonatkozásait.

A képzés rendszerszemléletű megközelítése integrálja a szakterülettel összefüggő kémiai, fizikai, biokémiai, biotechnológiai, mikrobiológiai, gépészeti, gazdálkodási és marketing ismereteket. Az alapozó tárgyak felfrissítik az alapképzés során szerzett ismereteket, fő hangsúlyt helyezve a sörtechnológiában végbemenő folyamatokra.

A képzés gyakorlatorientált, így a hallgatók az Egyetemen és a Sörfőzdében elvégezhető laboratóriumi gyakorlatok mellett a Sörfőzde (Magyarország legnagyobb kisüzemi sörfőzdéje) termelési egységeiben ismerhetik meg a sörgyártás gyakorlati vonatkozásait.

A **sörgyártás kémiai és mikrobiológiai alapjai** című tárgy elméleti és gyakorlati órái adják a sörtechnológiában végbemenő kémiai és mikrobiológiai folyamatok megértéséhez szükséges speciális ismeretanyagot. A Pécsi Sörfőzde sörgyártó üzemében és laboratóriumaiban a három féléven keresztül tanult **sörfőzés technológiája** tantárgy elméleti és gyakorlati órái biztosítják a feltételeket a hatékony sörfőzési technológia elsajátításához. Ezen tudást tovább mélyíti a **sörfőzés műveletei és berendezései** tantárgy. A hallgatók ismereteket kapnak a **sörtípusokról, sörminősítésről** és a **sörkereskedelemmel** kapcsolatban egyaránt. A **jogi és adózási ismeretek, a marketing** valamint a **vállalkozás menedzsment** tantárgyak alapot teremtenek egy vállalkozás elindításához, annak felelős és sikeres üzemeltetéséhez. A szakmai látásmód kiszélesítését szolgálják a félévenként megszervezett **tanulmányi szemlék**, amelyek során malátagyárat, korszerű söripari nagyüzemet és „craft” sörfőzdéket látogathatnak meg. A látogatások nem csupán az eltérő üzemméretekből adódó technológiai sajátosságok megismerését szolgálják, hanem lehetőséget adnak a gyakorló szakemberek és a hallgatók közötti eszmecserére is.

A **képzés munkarendje levelező**, a hallgatók hétvégi kontakt órákon sajátítják el a tematikában foglalt témaköröket (előreláthatólag kéthetente egy-egy péntek délután és szombaton). A gyakorlati órák témaköreihez kapcsolódóan a hallgatók otthon elkészítendő feladatokat kapnak, amelyek kidolgozásánál felmerülő problémákhoz elektronikus úton segítséget kérhetnek az oktatótól. A szakdolgozat témáját a hallgató maga választja és egyéni munka alapján készíti a témavezető irányításával.

A képzés eredményes befejezését követően a hallgatók komplex módon képesek áttekintetni és irányítani a sörfőző vállalkozások tevékenységét és képessé válnak a sörfőzéshez kapcsolódó különböző termelésvezetési, szervezési, vállalkozásirányítási, szakigazgatási és gazdasági munkakörök betöltésére. **Átfogó technológiai, műszaki és gazdálkodási ismereteik birtokában a sörfőző szaktanácsadók hozzájárulhatnak a magyar sörágazat versenyképességének növeléséhez és a sör-előállító vállalkozások hatékonyságának fokozásához.**

A záróvizsga letétele és szakdolgozat sikeres megvédése után a Pécsi Tudományegyetem **Sörfőző mester szaktanácsadó** (angolul: Brewery consultant) oklevelet állít ki a résztvevők számára.

A képzés díja: 295.000 Ft/félév

**Jelentkezési időszak: 2022. december 1. – 2023. január 31.**

A jelentkezés online kitölthető jelentkezési lapon történik, mely honlapunkon érhető el:  
<https://www.ttk.pte.hu/felvetelizok/kepzeink/szakiranyu-tovabbkepzeink/>

További információk:

Hegyesné Dr. Vecseri Beáta, Pécsi Sörfőzde Zrt., [bvecser@gmail.com](mailto:bvecser@gmail.com)

Dr. Gazdag Zoltán, PTE TTK BI, [gazdag@gamma.ttk.pte.hu](mailto:gazdag@gamma.ttk.pte.hu)