



ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM

4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.

Telefon:+3642/433-425

EASZC/01904-9/2021

KÉPZÉSI PROGRAM

Csokoládétermék gyártó

részzakma

2021.

1. változat

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szkt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a 4 0721 05 02 számú **Édességkészítő** szakma megszerzésére irányuló Képzési és kimeneti követelmény, valamint a hozzá tartozó Programterv figyelembe vételével készült.

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program

1.1.	Képzés megnevezése	Csokoládétermék gyártó
1.2.	Szakmajegyzéki azonosító szám	4 0721 05 02 szakmajegyzék számú Édességkészítő részs szakmája
1.3.	Ágazat megnevezése	Élelmiszeripar
1.4.	Szakmai képzéssel megszerezhető részs szakma	Csokoládétermék gyártó
1.5.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0721
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerinti szint:	3
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
1.8.	A képzés célja	A képzésben résztvevő sajátítsa el a munkakör betöltéséhez szükséges elméleti ismereteket, gyakorlati kompetenciákat, melyek birtokában képessé válik feladatai önálló ellátására kézműves és ipari körülmények között is.
1.9.	A képzés célcsoportja	Mindazok, akik a 3. pontban meghatározott feltételekkel rendelkező Csokoládétermék gyártó részs szakmát elsajátítani kívánó személyek.

2. Részs szakma szakmai kimeneti követelményei

A szakmai képzésben résztvevő a képzés eredményes elvégzésével **képes lesz**:

Átvenni, majd szakszerűen raktározni, tárolni az édességkészítéshez szükséges nyersanyagokat.

Kiválasztani a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálni azok felhasználhatóságát, elvégezni a szükséges előkészítő műveleteket.

Elkészíteni az kakaó tartalmú termékeket, szakszerűen tárolni, felhasználni azokat.

Elkészíteni az édesipari kakaó tartalmú termékeket, felmérni és megelőzni a készítésük során elkövethető hibákat.

Kiválasztani a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelölni a terméket.

Munkáját az édesipari Jó higiéniai és jó gyártási gyakorlat előírásai szerint végezni.

Üzemi HACCP dokumentumokat vezetni.

A termékek készítéséhez szükséges munka-eszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használni, kezelni, üzemeltetni, elvégezni a szükséges tisztítási feladatokat.

Munkája során betartani a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.

Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számolni.

Szakszerűen kezelni az édesipari melléktermékeket és hulladékokat.

2.1 A részszakma keretében ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:

Az édesipari termékek közül töltött- és töltetlen táblás csokoládékat és üreges csokoládékat, bon bonokat, csokoládé drasztákat készít. Munkája során technológiai, illetve termelési számításokat végez. Átveszi, raktározza és előkészíti a gyártáshoz szükséges nyersanyagokat. A termékek előállításánál beállítja és kezeli a gépeket, berendezéseket és az eszközöket. A csokoládétermékek félkész és késztermékeiket készíti a technológiai utasításoknak megfelelően, majd ezeket csomagolja és szakszerűen tárolja. Alapvető minőségbiztosítási vizsgálatokat végez a nyersanyagokon és a termékeken. A termeléssel kapcsolatos dokumentumokat a minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint a saját felelősségi körében vezeti. Munkája során betartja az üzem munkavédelmi és higiéniai szabályait, és környezettudatosan kezeli a képződő hulladékokat.

3. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
3.2.	Szakmai végzettség	-
3.3.	Szakmai gyakorlat	-
3.4.	Egészségügyi alkalmasság	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat szükséges
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-

4. A programban való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	Haladási napló, a résztvevők által aláírt napi jelenléti ív
4.2.	Megengedett hiányzás	20%
4.3.	Egyéb feltételek	Felnőttképzési szerződésben foglaltak teljesítése

5. Tervezett képzési idő

5.1.	Elméleti órák száma a teljes képzésre vonatkoztatva	76 óra
5.2.	Gyakorlati órák száma a teljes képzésre vonatkoztatva	324 óra
5.3.	Összes szakmai óraszám	400 óra

6. A képzés tananyagegységeinek felsorolása

Ssz.	Tananyagegység megnevezése	Elméleti óra	Gyakorlati óra	Összes óraszám
		Kontakt órától eltérő munkaforma	Kontakt óra	
6.1.	Kakaóbab-feldolgozás	12	0	12
6.2.	Kakaótartalmú termékek	24	0	24
6.3.	A kakaótartalmú termékek előállításához szükséges gépek	40	24	64
6.4.	Kakaótartalmú termékek készítése	0	300	300
	Szakmai óraszám összesen	76	324	400
	Az elméleti órák kontakt órától eltérő formában valósulnak meg.		76	

6.1. A tananyagegységek bemutatása

6.1.1.	Tananyagegység megnevezése	Kakaóbab-feldolgozás
6.1.2.	Célja	Az édességkészítő ismerje meg az édesipari tartós sütemények (lisztesárúk), a kakaótartalmú termékek, a cukorkák és a kávétermékek készítésének nyersanyagait, elvi folyamatait, műveleteit, s ezek technológiai sorrendjét.
6.1.3.	Tartalma	A szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok jellemzői A kakaóbab jellemzése, csoportosítása A kakaóbab elsődleges feldolgozása Az anyagválasztás hatása a késztermékek minőségére A félkész termékek meghatározása A kakaómassza, a kakaópor, a kakaóvaj és a csokoládémassza technológiai folyamata A műveletek során alkalmazott technológiai paraméterek megválasztása A folyamat során lejátszódó változások A gyártás során előforduló hibák és javítási módjuk A félkész termékek további feldolgozási lehetőségei
6.1.4.	Elméleti órák száma	12 óra
6.1.5.	Gyakorlati órák száma	- óra
6.1.6.	Összes óraszám	12 óra
6.1.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és

		kooperatív módszerek, , konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció
6.1.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés.
6.1.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	12 óra

6.2. A tananyagegységek bemutatása

6.2.1.	Tananyagegység megnevezése	Kakaótartalmú termékek
6.2.2.	Célja	Az édességkészítő ismerje meg az édesipari tartós sütemények (lisztesárúk), a kakaótartalmú termékek, a cukorkák és a kávétermékek készítésének nyersanyagait, elvi folyamatait, műveleteit, s ezek technológiai sorrendjét.
6.2.3.	Tartalma	<p>A csokoládétermék alap-, segéd-, járulékos és adalékanyainak ismerete</p> <p>A csokoládégyártáshoz használható anyagok tárolása, előkészítése</p> <p>A csokoládétermékek meghatározása</p> <p>A termékek csoportosítása</p> <p>Tömör csokoládék, dúsított tömör csokoládék</p> <p>Mártott, vágott desszertek, pralinék, darabárúk, táblás csokoládék</p> <p>Kézi desszertgyártás</p> <p>Üreges csokoládék</p> <p>Nugátok, zsírmasszák</p> <p>A korpuszok jellemzői, csoportosításuk, előállításuk</p> <p>A műveletek során alkalmazható paraméterek</p> <p>A temperálás során alkalmazható paraméterek</p> <p>Hibalehetőségek és javításuk</p> <p>A folyamatok és műveletek szervezése, irányítása</p> <p>Az anyagtulajdonságok hatása a késztermékek minőségére</p> <p>Anyaghibák, anyagromlás</p> <p>Az anyagok helyettesíthetősége</p> <p>A receptúra összeállítása</p> <p>A csokoládétermék anyagösszetétele, a műveletek anyaghányada</p> <p>Gyártási kapacitás, anyagmérleg-számítás</p> <p>Bevonati hányad számítása</p> <p>A töltelékarány meghatározása</p> <p>Termelési nyilvántartások</p>
6.2.4.	Elméleti órák száma	24 óra
6.2.5.	Gyakorlati órák száma	0 óra
6.2.6.	Összes óraszám	24 óra
6.2.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, , konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció
6.2.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	• Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés.

6.2.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	24 óra
--------	---------------------------------------------------------------------------------	--------

6.3. A tananyagegységek bemutatása

6.3.1.	Tananyagegység megnevezése	A kakaótartalmú termékek előállításához szükséges gépek
6.3.2.	Célja	Az édesipar folyamatosan fejlődő gépigényű iparág. A tantárgy elsajátítása során a tanulók ismereteket szereznek az alapvető édesipari gépek feladatairól, működési elvükről, kezelési műveleteikről, a használatuk során betartandó munkavédelmi szabályokról és higiéniai előírásokról.
6.3.3.	Tartalma	A gépek feladata a technológiai folyamatban és a technológiai sorban való elhelyezkedésük A csokoládémassza-, nugátmassza-, krémmasszatároló, -előkészítő gépek jellemzői és kezelésük A masszatemperálás gépei Csokoládédrazsé korpusz előállítása Táblás csokoládé, szeletes áru, a pralinéformázás berendezései és kisegítő gépeinek kezelése A mártás, drázsírozás elvi megoldásai, gépeinek kezelése Csomagológépek, -sorok kezelése
6.3.4.	Elméleti órák száma	40 óra
6.3.5.	Gyakorlati órák száma	24 óra
6.3.6.	Összes óraszám	64 óra
6.3.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, , konzultáció, elektronikus tananyagok, elektronikus kommunikáció • Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.3.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során online előadás, prezentáció, magyarázat, önellenőrzés. • Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.3.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	40 óra

6.4. A tananyagegységek bemutatása

6.4.1.	Tananyagegység megnevezése	Kakaótartalmú termékek készítése
6.4.2.	Célja	Az édességkészítés műveleteinek végrehajtásával ismerkednek meg. Ennek során megtanulják az alpműveleteket, a szerszám- és géphasználatot, a technológiai értékek szabályozását és a termékek előállításának teljes körű folyamatát. Megismerkednek a késztermékek megfelelő minőségével, tulajdonságaikkal, csomagolásuk módjával és a jogszabály szerinti jelölésükkel.

6.4.3.	Tartalma	<p>Kakaótartalmú termékek készítése</p> <p>Az anyagok kimérése, oldása, keverése stb.</p> <p>Táblás csokoládé készítése, dúsított táblás csokoládé készítése</p> <p>Csokoládépasztillák előállítása</p> <p>Pralinék készítése</p> <p>Desszertek előállítása</p> <p>Üreges csokoládék készítése</p> <p>Marcipánalapú csokoládékészítmények előállítása</p> <p>Nugátok és nugátalapú csokoládékészítmények előállítása</p> <p>Bonbonok készítése (hüvelyes, kézi dresszírozású, vágott)</p> <p>Drazsék készítése</p> <p>A használatos eszközök, gépek, berendezések higiénijának ellenőrzése</p> <p>A gépek, berendezések előkészítése használatra (összeszerelés, a gépek megfelelő sorrend-be állítása)</p> <p>Műveletek elvégzése a berendezéseken</p> <p>A folyamatok, műveletek paramétereinek beállítása, ellenőrzése</p> <p>A csokoládétermék-gyártás előkészítése: az anyagok kimérése, homogenizálása, temperálása, hőmérsékletének beállítása, a korpuszok elkészítése, hűtése, pihentetése, a formák előmelegítése, a gépek, berendezések beállítása</p> <p>Receptúra alapján nyersanyagszükséglet- és veszteségszámítás</p> <p>Formázási műveletek végzése</p> <p>Hűtés, bolygatás, pihentetés, töltés</p> <p>Mártás (részleges, teljes)</p> <p>Tárolás, csomagolási műveletek</p> <p>Folyamatok, műveletek paramétereinek beállítása, ellenőrzése</p> <p>A csokoládétermék gyártásközi ellenőrzése, dokumentálása, az eredmények kiértékelése</p>
6.4.4.	Elméleti órák száma	0 óra
6.4.5.	Gyakorlati órák száma	300 óra
6.4.6.	Összes óraszám	300 óra
6.4.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	• Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.4.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	• Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.4.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	0 óra

7. Csoportlétszám

7.1	Maximális csoportlétszám (fő)	30 fő
-----	-------------------------------	-------

8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A teljesítmény képzési folyamatba iktatott ellenőrzésének formái:

- Diagnosztikus (helyzetfeltáró) értékelés a képzés kezdetén, a képzésben résztvevők előzetes tudásának feltárására irányul.
- Formatív (fejlesztő-formáló) értékelés a tanulás folyamatában, azaz a tanulási hibák és nehézségek feltárására, segítségre irányul. Szóban történő értékelés rendszeresen, írásban történő számokérés és értékelés tananyagegységenként két alkalommal javasolt. Gyakorlati ellenőrzések az adott témakör lezárását követően valósulnak meg.
- Szummatív (lezáró-minősítő) értékelés a tananyagegység feldolgozásának végén - annak lezárásaként - történjen, amely célja, annak megállapítása, hogy a képzésben részt vevő elsajátította-e a tananyagegység követelményeit.
- Az elméleti és gyakorlati feladatok értékelése „megfelelt”, valamint „nem felelt meg” minősítésű lehet, mely tájékoztató jellegű az oktató és a képzésben résztvevő számára.

A tananyagzáró vizsgákra vonatkozó előírások

A tananyagegységek teljesítését követően a képzésbe részt vevők tananyagzáró vizsgát tesznek, melynek célja annak megállapítása, hogy elsajátították-e a tananyagegység követelményeit.

A tananyagzáró vizsga feladatait az oktató tanár készíti el, a részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga követelményeinek, valamint a képzési program előírásainak megfelelően.

A vizsgafeladatokat a képző intézmény szakmai vezetője hagyja jóvá, gondoskodik a szakszerű értékelésről és ellenőrzi a vizsga lefolytatását.

A tananyagzáró vizsga akkor eredményes, ha az előírt feladatok végrehajtása legalább 51 %-os szintű.

A tananyagzáró értékelése:

„nem felelt meg” 0-50 %-os teljesítmény esetén,

„megfelelt” 51-100%-os teljesítmény esetén.

Sikertelen tananyagzáró vizsga, „nem felelt meg” minősítésű.

Sikertelen tananyagzáró vizsga esetén egyéni felkészülési idő biztosítása után, egy alkalommal lehetősége van a képzésben résztvevőnek javító tananyagzáró vizsgát tenni.

A tananyagzáró vizsga teljesítéséről a képző igazolást állít ki.

A képzés elvégzéséről szóló igazolás és egyben a szakmai vizsgára bocsájtás feltétele a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

9. A képzésről, a képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

9.1.	A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagzáró vizsgák tartalma, időtartama, helyszíne 1. Kakaóbab-feldolgozás Szóbeli vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése Kakaóbab-feldolgozás b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által összeállított feladatok c) A vizsgafeladat időtartama: 10 perc (felkészülési idő 5 perc, válaszadási idő 5 perc) d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye 2. Kakaótartalmú termékek Szóbeli vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: Kakaótartalmú termékek b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által összeállított feladatok c) A vizsgafeladat időtartama: 10 perc (felkészülési idő 5 perc, válaszadási idő 5 perc) d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye 3. A kakaótartalmú termékek előállításához szükséges gépek Szóbeli vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: A kakaótartalmú termékek előállításához szükséges gépek b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által összeállított feladatok
------	--------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>c) A vizsgafeladat időtartama: 10 perc (felkészülési idő 5 perc, válaszadási idő 5 perc)</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p> <p>4. Kakaótartalmú termékek készítése</p> <p>Gyakorlati vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Csokoládétermék készítése és bemutatása</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: Szaktanár által meghatározott termék elkészítése.</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 120 perc</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati képzés helye</p>
9.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzés elvégzéséről szóló igazolás és egyben a szakmai vizsgára bocsátás feltétele a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

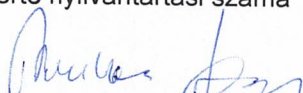
10.1.	Személyi feltételek	<p>Elméleti oktatáshoz a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktató.</p> <p>Gyakorlati oktatáshoz a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.</p>
	Személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatása megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását biztosító más szerződéssel
10.2.	Tárgyi feltételek	<p>Eszközjegyzék a részszakma képzési és kimeneti követelménye szerint</p> <ul style="list-style-type: none"> ● nyersanyagtárolás eszközei ● nyersanyagelőkészítés berendezései ● hűtők ● klíma ● rozsdamentes fém és márvány munkalapos asztalok ● csokoládétemperáló ● kever-habverő gépek ● csokoládémelegítő ● drázsírozó ● mártógép ● aprítóberendezés ● bolygató ● rázóasztal ● formák ● hőmérők ● tűzhelyek, mikrohullámú sütő ● édesipari eszközök ● munkavédelmi eszközök ● hulladéktárolás eszközei <p>Védőfelszerelés és munkaruha a jelentkezők és az oktatók számának megfelelően</p>
	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket a képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.

10.3.	Egyéb speciális feltételek	Az online elméleti oktatáshoz szükséges informatikai eszközök, tananyagok és szoftverek
-------	----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------

Budapest, 2021. augusztus 27.

Mihálka Gáborné
Szakértő neve

FSz 2020/00294
Szakértő nyilvántartási száma


Szakértő aláírása


Intézmény képviselőjének aláírása



Előzetes szakértői minősítés

Csokoládétermék gyártó képzési program_1. változat

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a 4 0721 05 02 számú **Édességkészítő** szakma megszerzésére irányuló Képzési és kimeneti követelmény, valamint a hozzá tartozó Programterv figyelembe vételével készült.

Intézmény neve	Északi Agrárszakképzési Centrum
Székhelye (címe)	4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.
Program megnevezése	Csokoládétermék gyártó
Tervezett képzési idő	400 óra
Tananyagegységek száma	4

Készítette:	Mihálka Gáborné
Szakértő nyilvántartási száma:	FSz 2020/00294
Szakvélemény elkészítésének időpontja:	2021. 08. 27.

Tervezett képzési idő

Elméleti órák száma	76 óra
Gyakorlati órák száma	324 óra
Összes óraszám	400 óra

A képzési program vizsgálata (11/2020. kormányrendelet 18. §(2) bekezdés szerint

a) a képzési program tartalma megfelel-e az Fktv.-nek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek?

- igen

b) a képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető-e a képzési programban megjelölt kompetenciák?

- igen

A képzési programot megvizsgáltam, és megállapítottam:

A képzési program eleget tesz a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény és a 11/2020. (II. 7.) a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló Kormányrendelet előírásainak.

A program nyilvántartásba vételét támogatom, javaslom.

Minősítés helye, ideje: Budapest, 2021. augusztus 27.

Szakértő neve : Mihálka Gáborné
Szakértői nyilvántartási szám : FSz 2020/00294


Szakértő aláírása