

EASZC/01904-10/2021

KÉPZÉSI PROGRAM**Csontozó munkás****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 08 számú **hentes és húskészítmény-készítő** szakma megszerzésére irányuló Képzési és kimeneti követelmény, valamint a hozzá tartozó Programtanterv figyelembe vételével készült.

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program

1.1.	Képzés megnevezése	Csontozó munkás
1.2.	Szakmajegyzéki azonosító szám	4 0721 05 08 szakmajegyzék számú Hentes és húskészítmény-készítő részszakmája
1.3.	Ágazat megnevezése	Élelmiszeripar
1.4.	Szakmai képzéssel megszerezhető részszakma	Csontozó munkás
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:	2
1.9.	A képzés célja	A képzésben résztvevő sajátítsa el a munkakör betöltéséhez szükséges elméleti ismereteket, gyakorlati kompetenciákat, melyek birtokában képessé válik feladatai önálló ellátására. A képzés során, biztosítson lehetőséget a résztvevők számára, a munkaerőpiaci szempontból releváns ismeretek, készségek, kompetenciák megszerzésére.
1.10.	A képzés célcsoportja	A 3. pontban meghatározott feltételekkel rendelkező Csontozó munkás részszakmát elsajátítani kívánó személyek.

2. Részszakma szakmai kimeneti követelményei

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

Féltettek testtáji darabolását, testek húsrészekre bontását végezni. Csontoz, formáz, kivág, húsokat osztályozni.

A húsokat a húszüzemben ún. „előkészített hús” kategóriában (darálthús, szeletelt, fűszerezett húsok) feldolgozni, csomagolni és gyártani.

A másodlagos feldolgozás gépeit berendezéseit üzemeltetni.

A tevékenységéhez kapcsolódóan takarítani, tisztítani, fertőtleníteni.

A húsipari melléktermékek, hulladékok gyűjtését, válogatását, szakszerű kezelését biztosítani.

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

Darabol, csontoz, húst kivág. Ismeri a technológiai műveletek szakszerű elvégzésének a hús minőségére gyakorolt hatását. végez. Szakszerűen és biztonságosan üzemelteti a daraboló, csontozó üzemi egyszerű gépeket és berendezéseket.

A tevékenységéhez kapcsolódóan takarít, tisztít, fertőtleníti. Melléktermékeket gyűjt, osztályoz, szállít és kezel az előírások betartása mellett. A technológiai műveleteket vezetői irányítás és felügyelet mellett önállóan végzi. Ismeri és betartja a higiéniai, minőségbiztosítási, munkavédelmi-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat.

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	Foglakozásegészségügyi 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	36 óra
5.2.	Gyakorlati órák száma a teljes képzésre vonatkoztatva	264 óra
5.3.	Összes óraszám	300 óra

6. A képzés tananyagegységeinek felsorolása

Ssz.	ananyagegység megnevezése	Elméleti óra	Gyakorlati óra	Összes óraszám
		Kontakt órától eltérő munkaforma	Kontakt óra	
6.1.	Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek	18	0	18
6.2.	Vágóállat-ismeret	18	0	18
6.3.	Félsertés darabolása, csontozása	0	144	144
6.4.	Marhanegyed darabolása, csontozása	0	90	90
6.5.	Sovány- és vízibaromfi darabolása, csontozása	0	30	30
	Szakmai óraszám összesen	36	264	300
	Az elméleti órák kontakt órától eltérő formában valósulnak meg.		36 óra	

6.1. A tananyagegységek bemutatása

6.1..	Tananyagegység megnevezése	Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek
-------	----------------------------	---

6.1.1. A képzés során megszerezhető, tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök
Jellemző tulajdonságaik alapján csoportosítja a mikroorganizmusokat.	Ismeri a mikroorganizmusok főbb csoportjait, jellemző tulajdonságait	Teljesen önállóan	Internetes keresés mikroorganizmusok témakörben
Csoportosítja és elemzi azokat a környezeti tényezőket, amelyek befolyásolják a mikroorganizmusok életfeltételeit.	Ismeri a mikroorganizmusokra ható főbb környezeti tényezőket	Teljesen önállóan	
Összehasonlíttja a patogén és a romlást okozó mikroorganizmusok jellemző tulajdonságait.	Tisztában van a patogén és a romlást okozó mikroorganizmusok tulajdonságaival.	Teljesen önállóan	
Rendszerezi azokat az eljárásokat, amelyek elpusztítják a mikroorganizmusokat, illetve meggátolják szaporodásukat.	Ismeri mindazokat az eljárásokat, tisztító-fertőtlenítő szereket, amelyek gátolják a mikroorganizmusok életműködését.	Teljesen önállóan	
Csoportosítja az állatbetegségeket emberre veszélyes és emberre nem veszélyes szempont alapján.	Tisztában van a főbb állatbetegségekkel.	Teljesen önállóan	
Tanulmányozza az élelmiszerbiztonsági rendszerek alapjait.	Tisztában van a GHP és a GMP jelentésével és főbb elemeivel.	Teljesen önállóan	
Összehasonlíttja a főbb minőségbiztosítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek jellemzőit.	Ismeri a HACCP-, ISO-, ISF-rendszer elemeit, alapjait.	Teljesen önállóan	
Elemzi az azonosíthatóság, nyomonkövethetőség főbb tényezőit.	Tisztában van a nyomonkövethetőség jelentőségével	Teljesen önállóan	

6.1.2.	Célja	A résztvevők tisztában legyenek a mikroorganizmusok húspari jelentőségével. Ismerjék a legfontosabb mikroorganizmus-csoportokat, tudjanak különbséget tenni a káros és hasznos tevékenységű mikroorganizmusok között. Ismerjék azokat a környezeti tényezőket, amelyek befolyással vannak a mikroorganizmusokra. Ismerjék az emberre veszélyes kórokozókat. Csoportosítani tudják az emberre veszélyes és emberre nem veszélyes állatbetegségeket. Ismerjék azokat az eljárásokat, amelyek gátolják a mikroorganizmusok életműködését, vagy elpusztítják azokat. Ismerjék meg a húsparban alkalmazott élelmiszerbiztonsági rendszerek fajtáit, felépítését, működését. Tisztában legyenek a nyomonkövethetőség élelmiszer-biztonsági jelentőségével. Ismerjék a legfontosabb
--------	-------	--

		nyomonkövetési rendszereket. A tantárgy tananyagát elsajátítva képesek legyenek felismerni azokat a tényezőket, amelyek veszélyt jelentenek az élelmiszer-biztonságra.
6.1.3.	Tartalma	<p>A mikroorganizmusok csoportosítása Baktériumok jellemzése Vírusok jellemzése Gombák jellemzése Élősködők, paraziták jellemzése Prionok jellemzése</p> <p>A mikroorganizmusok életműködése A víz jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében Az oxigén jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében Aerob, anaerob mikroorganizmusok A hőmérséklet jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében. A mikroorganizmusok csoportosítása hőtűrésük szerint A pH jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében A tápanyag jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében</p> <p>Patogén és romlást okozó mikroorganizmusok A hús- és baromfiiparban előforduló legfontosabb betegséget okozó mikroorganizmusok ismertetése (Clostridium botulinum, Listeria monocytogenes, Salmonella) A hús- és baromfiiparban előforduló legfontosabb romlásokat okozó mikroorganizmusok (Pseudomonas, Micrococcus, Staphylococcus, penészgombák) Indikátor mikroorganizmusok jelentősége</p> <p>Húsiparban alkalmazott hasznos mikroorganizmusok A hús- és baromfiipari gyártástechnológiában alkalmazott színtenyészetek, nemespenészek</p> <p>A tisztító- és fertőtlenítőszeres hatása a mikroorganizmusokra A tisztítás és fertőtlenítés jelentősége Tisztító- és fertőtlenítőszeresekkel szemben támasztott követelmények A tisztítás és fertőtlenítés folyamata</p> <p>A mikroorganizmusok szaporodásának gátlására és/vagy elpusztítására alkalmazott eljárások A hús- és baromfiiparban alkalmazott tartósító eljárások</p> <p>Állatbetegségek Emberre veszélyes sertés-, szarvasmarha- és baromfibetegségek Emberre nem veszélyes sertés-, szarvasmarha- és baromfibetegségek</p> <p>Élelmiszer-biztonság Az élelmiszer-biztonság alapjai, GHP, GMP A gyártásközi és késztermék-minőségellenőrzés módjai és jelentősége</p> <p>Élelmiszer-biztonsági rendszerek Az élelmiszer-biztonság jogszabályi háttere HACCP-rendszer alapfogalmai, alapelvei</p>

		Kritikus pontok meghatározása sertés-, marha- és baromfivégzés esetében Élelmiszer-biztonságot veszélyeztető tényezők: – Biológiai veszélyek – Kémiai veszélyek – Fizikai veszélyek Az ISO minőségbiztonsági rendszer alapelvei ISF- és BRC-rendszerek alapelvei Azonosíthatóság, nyomonkövethetőség (QR, Vonalkód, RIFD)
6.1.4.	Elméleti órák száma	18 óra
6.1.5.	Gyakorlati órák száma	- óra
6.1.6.	Összes óraszám	18 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, konzultáció, önálló-irányított tanulás.
6.1.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	18 óra

6.2. A tananyagegységek bemutatása

6.2.	Tananyagegység megnevezése	Vágóállat-ismeret
------	----------------------------	-------------------

6.2.1. A képzés során megszerezhető tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Csoportosítja a különböző vágóállat-fajtákat hasznosítás szerint. Bemutatja a hasznosítási irányokat egy adott fajta külső, belső és értékmérő tulajdonságainak összehasonlítása alapján.	Tisztában van a vágóállatfajokkal és az értékmérő tulajdonságok, hasznosítási irányok jellemzőivel.	Teljesen önállóan.	Legjobb tudása szerint, kellő érdeklődéssel, nyitott szemlélettel fordul a témakörhöz.
Rendszerezi a vágóállatok szöveteit, szerveit, szervrendszereit. Különbséget tesz a vágóállatfajok szervei, csontváza között.	Ismeri a vágóállatok szervezetének felépítését. Tudja az alap szöveteket, testüregei szerveket, szervrendszereket.	Teljesen önállóan.	

OKY

6.2.2.	Célja	A résztvevők tisztában legyenek a húspár számára legfontosabb vágóállatfajokkal, illetve -fajtákkal, és azok hasznosítási irány szerinti csoportosításával. Megismerjék a vágóállatok húspári szempontból legfontosabb szöveteit, szerveit, testüregeit, szervrendszereit, valamint a vágóállatok testfelépítését, legfontosabb csontjait, ízületeit.
6.2.3.	Tartalma	Vágóállatfajok, -fajták Sertésfajták hasznosítási irány szerint Szarvasmarhafajták hasznosítás szerint Soványbaromfi-fajták hasznosítási irány szerint Vízibaromfi-fajták hasznosítási irány szerint A vágóállatok szervezetének felépítése Vágóállatok szöveteinek csoportosítása, jellemzése Vágóállatok testüregei, szervei, ehető belső szervei Vágóállatok szervrendszere Vágóállatok mozgásszervrendszere A sertés csontvázának felépítése, fej, törzs, végtagok csontjai A szarvasmarha csontvázának felépítése, fej, törzs, végtagok csontjai A baromfi csontvázának felépítése, fej, törzs, végtagok csontjai
6.2.4.	Elméleti órák száma	18 óra
6.2.5.	Gyakorlati órák száma	- óra
6.2.6.	Összes óraszám	18 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, konzultáció, önálló-irányított tanulás.
6.2.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	18 óra

6.3. A tananyagegységek bemutatása

6.3.	Tananyagegység megnevezése	Félsertés darabolása, csontozása
------	----------------------------	---

6.3.1. A képzés során megszerezhető, tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök
-----------------------	-----------	---------------------------------	------------------------------------

<p>Elvégzi a sertésféléstestek mennyiségi és minőségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat. Rögzíti az adatokat a minőségbiztosítási-nyomonkövetési rendszerben. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.</p>	<p>Ismeri a sertésféléstestek mennyiségi és minőségi átvételének előírásait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Legjobb tudása szerint, kellő érdeklődéssel, nyitott szemlélettel fordul a témakörhöz</p>
<p>A gyártástechnológiai utasítások vagy a kereskedelmi értékesítés szempontjai szerint végrehajtja a sertésféléstestek testtáji darabolását. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.</p>	<p>Rendelkezik a megfelelő vágóállat anatómiai ismeretekkel. Ismeri a sertés húsrészeit.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	
<p>A gyártástechnológiai utasítások, vagy a kereskedelmi értékesítés szempontjai szerint kicsontozza a darabolt sertés húsrészeket. Alkalmazza a csontozási fogásokat. A művelet során betartja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.</p>	<p>Tudja a csontozási fogásokat. Rendelkezik a megfelelő vágóállat-anatómiai ismeretekkel. Ismeri a kereskedelmi húsrészeket. Ismeri a darabolás minőségi, higiéniai, munkabiztonsági előírásait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	
<p>A gyártástechnológiai utasítások szerint kivágja a kicsontozott húsalapanyagokat. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.</p>	<p>Ismeri a sertés húsalapanyagok minőségi osztályait, jelöléseit.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	
<p>Elvégzi a gyártási alapanyagok hűtőtárolását. Rögzíti a hűtési paramétereket a minőségbiztosítási nyomonkövetési rendszerben. Felelősen, szakszerűen kezeli a darabolás, csontozás során keletkező melléktermékeket.</p>	<p>Tisztában van a hűtőtárolás minőségbiztosítási előírásaival.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	

6.3.2.	Célja	<p>A résztvevők megismerjék a bőrös és tökeféléstestek átvételének előírásait. Képesek legyenek felvinni az informatikai-nyomonkövetési rendszerbe az átvételi paramétereket (tömeg, vágás időpontja, maghőmérséklet, vágás helye stb.). Rendelkezzenek a sertés anatómiai testfelépítésének, főbb testrészeinek, ízületeinek az ismeretével, és ezeket alkalmazva el tudják végezni a bőrös, lehúzott vagy tökefélésertés testtáji darabolását. Tudjanak különbséget tenni a kereskedelmi értékesítésre előkészített és a gyártástechnológiához felhasznált húsalapanyag előkészítésének módjai között. Biztonságosan, magabiztosan kezeljék a kéziszerszámokat. Szakszerűen, a lehető leggazdaságosabb módon tudják kicsontozni a darabolt húsrészeket. Ismerjék az egyes húsalapanyag-minőségi osztályok közötti különbséget és képesek legyenek ismereteiket felhasználva elvégezni a kivágás műveletét. Az alapanyagok hűtését az előírások alkalmazásával végezzék el, és a hűtési paramétereket dokumentálják a minőségbiztosítási-nyomonkövetési rendszerben. Ismerjék a műveletek munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Szakszerűen kezeljék a darabolás, csontozás során keletkező hulladékokat.</p>
6.3.3.	Tartalma	<p>Félsertés darabolása, csontozása gyártástechnológiai célra Sertésféltestek mennyiségi és minőségi átvétele: – Szállítási dokumentációk ellenőrzése – A sertésféltestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, minőségbiztosítási rendszer utasításai szerinti átvétel végrehajtása. Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben Sertésféltestek gyártástechnológiai követelmények szerinti testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során Sertés testtájak gyártástechnológiai követelmények szerinti csontozása kéziszerszámokkal Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során A kicsontozott húsalapanyag minőségi osztályok előírásai szerinti kivágása (S95, S90, S80, S80k, S70, S70k, S60, S60k). A minőségi osztályok jelentése. Mirigyek, csontszilánkok, véres részek kivágása. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során Az előkészített gyártási alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint. A keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása Bőrös félsertés darabolása, csontozása pácolási célra</p>

		<p>Sertésféltestek mennyiségi és minőségi átvétele</p> <ul style="list-style-type: none"> – Szállítási dokumentációk ellenőrzése. – A sertésféltestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, minőségbiztosítási rendszer utasításai szerinti átvétel. <p>Adatok rögzítése az informatikai nyomkövetési rendszerben</p> <p>Bőrös féltestek húsrészeiből előállítható pácolt termékek ismertetése, csoportosítása</p> <p>Sertésféltestek gyártástechnológiai követelmények szerinti testtáji darabolása</p> <p>kéziszerszámok alkalmazásával. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során</p> <p>Sertésféltesttájak gyártástechnológiai követelmények szerinti csontozása, mirigyes, véres részek, csontszilánkok eltávolítása, formázása kéziszerszámokkal. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során</p> <p>Az előkészített pácolási alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint</p> <p>A keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása</p> <p>Tőkefélsertés darabolása, csontozás kereskedelmi célra</p> <p>Sertésféltestek mennyiségi és minőségi átvétele</p> <ul style="list-style-type: none"> – Szállítási dokumentációk ellenőrzése – A sertésféltestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, minőségbiztosítási rendszer utasításai szerinti átvétel. <p>Adatok rögzítése az informatikai nyomkövetési rendszerben</p> <p>Sertésféltestek kereskedelmi értékesítési követelmények szerinti testtáji darabolása</p> <p>kéziszerszámok alkalmazásával. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során</p> <p>Sertésféltesttájak kereskedelmi értékesítési követelmények szerinti csontozása, mirigyes, véres részek, csontszilánkok eltávolítása</p> <p>kéziszerszámok alkalmazásával. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során</p> <p>A húsrészek konyhatechnikai felhasználása</p> <p>Az előkészített alapanyagok minőségbiztosítási rendszer előírásai szerinti hűtőtárolása. A keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása</p>
6.3.4.	Elméleti órák száma	0 óra
6.3.5.	Gyakorlati órák száma	144 óra
6.3.6.	Összes óraszám	144 óra
6.3.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	• Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

6.3.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	• Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.3.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	0 óra

6.4. A tananyagegységek bemutatása

6.4.	Tananyagegység megnevezése	Marhanegyed darabolása, csontozása
------	----------------------------	---

6.4.1. A képzés során megszerezhető, tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Elvégzi a marhanegyedtestek mennyiségi és minőségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat. Rögzíti az adatokat a minőségbiztosítási-nyomonkövetési rendszerben. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat	Ismeri a marhanegyedtestek mennyiségi és minőségi átvételének előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	
A gyártástechnológiai utasítások vagy a kereskedelmi értékesítés szempontjai szerint végrehajtja a marha negyedtestek testtáji darabolását. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	Rendelkezik a megfelelő vágóállatanatómiai ismeretekkel. Ismeri a marha húsrészeit.	Teljesen önállóan	Törekszik a darabolás, csontozás műveleteinek precíz, szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Nyugodt, magabiztos viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fakadó munkabalesetek kialakulásának kockázatát.
A gyártástechnológiai utasítások vagy a kereskedelmi értékesítés szempontjai szerint kicsontozza a darabolt marhahúsrészeket. Alkalmazza a csontozási fogásokat. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat	Ismeri a csontozási fogásokat. Rendelkezik a megfelelő vágóállatanatómiai ismeretekkel. Ismeri a kereskedelmi húsrészeket.	Teljesen önállóan	
A gyártástechnológiai utasítások szerint kivágja a kicsontozott húsalapanyagokat.	Ismeri a marhahúsalapanyagok minőségi osztályait, jelölésüket.	Teljesen önállóan	

A művelet során betartja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.			
Elvégzi a gyártási alapanyagok hűtőtárolását. Rögzíti a hűtési paramétereket a minőségbiztosítási-nyomonkövetési rendszerben. Szakszerűen gyűjti és tárolja a darabolás, csontozás során keletkező melléktermékeket	Tisztában van a hűtőtárolás minőségbiztosítási előírásaival	Instrukció alapján részben önállóan	

6.4.2.	Célja	<p>A résztvevők ismerjék az első és hátsó negyedtestek átvételének előírásait. Képesek legyenek felvinni az informatikai-nyomonkövetési rendszerbe az átvételi paramétereket (tömeg, vágás időpontja, maghőmérséklet, vágás helye stb.). Rendelkezzenek a marha anatómiai testfelépítésének, főbb testrészeinek, ízületeinek ismeretével, és ezek alkalmazásával el tudják végezni a marha első vagy hátsó negyedtesttáji darabolását.</p> <p>Tudjanak különbséget tenni a kereskedelmi értékesítésre előkészített és a gyártástechnológiához felhasznált húsalapanyag előkészítésének módjai között. Biztonságosan, magabiztosan kezeljék a kéziszerszámokat. Szakszerűen, a lehető leggazdaságosabb módon tudják kicsontozni a darabolt húsrészeket. A húsalapanyag-minőségi osztályok közötti különbségek ismeretében képesek legyenek elvégezni a kivágás műveletét. Az alapanyagok hűtését az előírások szerint végezzék el, és a hűtési paramétereket dokumentálják a minőségbiztosítási nyomonkövetési rendszerben. Megfelelően gyűjtsék és tárolják a darabolási, csontozási hulladékokat (SRM). A tantárgy további fontos célja, hogy a résztvevők munkájuk során betartsák a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.</p>
6.4.3.	Tartalma	<p>Marhaelsőnegyed darabolása, csontozása gyártástechnológiai célra</p> <p>Marhanegyedtest mennyiségi és minőségi átvétele</p> <ul style="list-style-type: none"> – Szállítási dokumentációk ellenőrzése – A marhanegyedtestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint. <p>Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben</p> <p>Marhanegyedtest testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával, a gyártástechnológiai követelmények szerint.</p>

Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során

Marhatesttájak csontozása kéziszerszámokkal, a gyártástechnológiai követelmények szerint.

Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során. A csontozás során keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása

A kicsontozott húsalapanyag kivágása a minőségi osztályok előírásai szerint (M95, M90, M80, M80k, M70, M70k, M60, M60k). A minőségi osztályok jelentése Mirigyek, csontszilánkok, véres részek kivágása. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során

Az előkészített gyártási alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

Marhaelsőnegyed darabolása, csontozása kereskedelmi célra

Marhanegyedtest mennyiségi és minőségi átvétele

– Szállítási dokumentációk ellenőrzése

– A marhanegyedtestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint.

Adatok rögzítése az informatikai nyomkövetési rendszerben

Marhanegyedtest testtáji darabolása

kéziszerszámok alkalmazásával, a kereskedelmi értékesítési követelmények szerint. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során

Marhanegyedtest kereskedelmi értékesítési követelmények szerinti csontozása, mirigyek, véres részek, csontszilánkok eltávolítása kéziszerszámok alkalmazásával. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során. A csontozás során keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása

A húsrészek konyhatechnikai felhasználása

Az előkészített alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

Marhahátsónegyed darabolása, csontozása gyártástechnológiai célra

Marhanegyedtest mennyiségi és minőségi átvétele

– Szállítási dokumentációk ellenőrzése

– A marhanegyedtestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint.

Adatok rögzítése az informatikai nyomkövetési rendszerben

Marhanegyedtest testtáji darabolása

kéziszerszámok alkalmazásával, a gyártástechnológiai követelmények szerint.

Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során

		<p>Marhatesttájak gyártástechnológiai követelmények szerinti csontozása kéziszerszámokkal.</p> <p>Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során. A csontozás során keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása</p> <p>A kicsontozott húsalapanyag kivágása a minőségi osztályok előírásai szerint. Mirigyek, csontszilánkok, véres részek kivágása (M95, M90, M80, M80k, M70, M70k, M60, M60k).</p> <p>A minőségi osztályok jelentése. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során</p> <p>Az előkészített gyártási alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint.</p> <p>Marhahátsónegyed darabolása, csontozása kereskedelmi célra</p> <p>Marhanegyedtest mennyiségi és minőségi átvétele</p> <ul style="list-style-type: none"> – Szállítási dokumentációk ellenőrzése – A marhanegyedtestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint. <p>Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben</p> <p>Marhanegyedtest testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával, a kereskedelmi értékesítési követelmények szerint. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során</p> <p>Marhanegyedtest kereskedelmi értékesítési követelmények szerinti csontozása, mirigyek, véres részek, csontszilánkok eltávolítása kéziszerszámok alkalmazásával. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során. A csontozás során keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása</p> <p>A húsrészek konyhatechnikai felhasználása</p> <p>Az előkészített alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint</p>
6.4.4.	Elméleti órák száma	0 óra
6.4.5.	Gyakorlati órák száma	90 óra
6.4.6.	Összes óraszám	90 óra
6.4.7.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> • Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.4.8.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	<ul style="list-style-type: none"> • Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.4.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	0 óra

6.5. A tananyag egységek bemutatása

6.5.	Tananyagegység megnevezése	Sovány- és vízibaromfi darabolása, csontozása
------	----------------------------	--

6.5.1. A képzés során megszerezhető, tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Elvégzi a vágott baromfi mennyiségi és minőségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat. Rögzíti az adatokat a minőségbiztosításnyo monkövetési rendszerben. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	Ismeri a vágott baromfi mennyiségi- minőségi átvételének előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	
A gyártástechnológiai utasítások vagy a kereskedelmi értékesítés szempontjai szerint végrehajtja a baromfitestek testtáji darabolását. A művelet során betartja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	Rendelkezik a megfelelő vágóbaromfianatómiai ismeretekkel. Ismeri a baromfi húsrészeit.	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a legjobb tudása szerint végrehajtani a gyártástechnológiai műveleteket. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát
A gyártástechnológiai utasítások vagy a kereskedelmi értékesítés szempontjai szerint kicsontozza a darabolt comb- és mellhúsrészeket. Alkalmazza a csontozási fogásokat. A művelet során betartja, betartatja a munkabiztonsági, higiéniai előírásokat.	Ismeri a csontozási fogásokat. Rendelkezik a megfelelő vágóbaromfianatómiai ismeretekkel. Ismeri a kereskedelmi húsrészeket.	Teljesen önállóan	
Elvégzi a darabolt, csontozott baromfihúsok hűtőtárolását. Rögzíti a hűtési paramétereket a minőségbiztosítási nyomonkövetési rendszerben. Szakszerűen gyűjti és tárolja a melléktermékeket.	Tisztában van a hűtőtárolás minőségbiztosítási előírásaival.	Instrukció alapján részben önállóan	

6.5.2.	Célja	<p>A résztvevők megismerjék a sovány- és vízibaromfi átvételének előírásait. Képesek legyenek felvinni az informatikai-nyomonkövetési rendszerbe az átvételi paramétereket (tömeg, vágás időpontja, maghőmérséklet, vágás helye stb.). Rendelkezzenek a sovány- és vízibaromfi anatómiai testfelépítésének, főbb testrészeinek, ízületeinek ismeretével, és ezeket alkalmazva el tudják végezni a testtáji darabolást. Tudjanak különbséget tenni a kereskedelmi értékesítésre előkészített és a gyártástechnológiához felhasznált húsalapanyag előkészítésének módjai között. Biztonságosan, magabiztosan kezeljék a kéziszerszámokat.</p> <p>Az alapanyagok hűtését az előírások alkalmazásával végezzék el, és a hűtési paramétereket dokumentálják a minőségbiztosítási-nyomonkövetési rendszerben.</p>
6.5.3.	Tartalma	<p>Soványbaromfi darabolása, csontozása kereskedelmi célra Soványbaromfitestek mennyiségi és minőségi átvétele – Szállítási dokumentációk ellenőrzése – Maghőmérséklet, pH-érték és a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint. Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben Soványbaromfi testtáji darabolása kéziszerszám alkalmazásával, a kereskedelmi értékesítés követelményei szerint. Comb, mell csontozása és filézése kéziszerszám alkalmazásával A művelettel kapcsolatos higiéniai és munkabiztonsági előírások</p> <p>Vízibaromfi darabolása, csontozása kereskedelmi célra Vízibaromfitestek mennyiségi és minőségi átvétele – Szállítási dokumentációk ellenőrzése – Maghőmérséklet, pH-érték és a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint. Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben Vízibaromfi testtáji darabolása kéziszerszám alkalmazásával, a kereskedelmi értékesítés követelményei szerint. Comb, mell csontozása és filézése kéziszerszám alkalmazásával A művelettel kapcsolatos higiéniai és munkabiztonsági előírások. A csontozás során keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása</p>
6.5.4.	Elméleti órák száma	- óra
6.5.5.	Gyakorlati órák száma	30 óra
6.5.6.	Összes óraszám	30 óra
6.5.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> • Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

6.5.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	• Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.5.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	0 óra

7. Csoportlétszám

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 tananyagegységeként 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 részvevő számára.

A tananyagzáró vizsgákra vonatkozó előírások

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

A tananyagzáró vizsga feladatait az oktató tanár készíti el, a részsakma 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 képzés zárása

Tanúsítvány kerül kiállításra a 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. §-a szerint.

A tanúsítvány kiadásának feltételei:

- a felnőttképzési szerződésben rögzítettek maradéktalan teljesítése,
- a megengedett mértéket meg nem haladó hiányzás,
- a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

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

9.1.	A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	<p>A tananyagzáró vizsgák tartalma, időtartama, helyszíne</p> <p>1. Tananyagegység: Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek Szóbeli vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Mikrobiológia b) A vizsgafeladat leírása: Mikrobiológiával kapcsolatos alapfogalmak, élelmiszerbiztonság jelentősége c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc) d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p> <p>2. Tananyagegység: Vágóállat-ismeret Szóbeli vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Vágóállatismeret b) A vizsgafeladat leírása: Ismerjék a vágóállatok húsipari szempontból legfontosabb szöveteit, szerveit, testüregeit, szervrendszereit, valamint a vágóállatok testfelépítését, legfontosabb csontjait, ízületeit c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc) d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p> <p>3. Tananyagegység: Félsertés darabolása, csontozása Gyakorlati vizsgatevékenység Vizsgafeladat leírása: Daraboló/csontozó üzemi részműveletet végez az ehhez kapcsolódó egyszerű gépek, működtetését végzi. A művelet elvégzése után az adott terület takarítását, fertőtlenítését végzi el a szabályoknak betartásával. c) A vizsgafeladat időtartama: 60 perc) d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p> <p>4. Tananyagegység: Marhanegyed darabolása, csontozása Gyakorlati vizsgatevékenység Vizsgafeladat leírása: Daraboló/csontozó üzemi részműveletet végez az ehhez kapcsolódó egyszerű gépek, működtetését végzi. A művelet elvégzése után az adott terület takarítását, fertőtlenítését végzi el a szabályoknak betartásával. c) A vizsgafeladat időtartama: 60 perc) d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p> <p>5. Tananyagegység: Sovány- és vízibaromfi darabolása, csontozása Gyakorlati vizsgatevékenység: a) Vizsgafeladat leírása: Daraboló/csontozó üzemi részműveletet végez az ehhez kapcsolódó egyszerű gépek, működtetését végzi. A művelet elvégzése után az adott terület takarítását, fertőtlenítését végzi el a szabályoknak betartásával. c) A vizsgafeladat időtartama: 60 perc) d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p>
9.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzés elvégzéséről szóló igazolás és egyben a szakmai vizsgára bocsájtás feltétele a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

A szakmai vizsgát az új törvényeknek és végrehajtási rendeleteknek megfelelően nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv

által személytanúsító szervezetként **akkreditált vizsgaközpont szervezet**. A szakmai vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepzes.ikk.hu/> weblapon érhető el a képzési és kimeneti követelmények menüpontban. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett szakmai bizonyítvány államilag elismert szakképesítést, valamint műhelyiskolai képzés esetén alapfokú végzettséget tanúsít és legalább egy munkakör betöltésére képesít.

A szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

A részsakma megszerzésére irányuló képzés teljesítéséről a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

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 ötéves 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	Eszközjegyzék a szakma képzési és kimeneti követelménye szerint Védőfelszerelés és munkaruha a jelentkezők és az oktatók számának megfelelően
	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

Csontozó munkás 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 08 számú **Hentes és húskészítmény-készítő** szakma megszerzésére irányuló Képzési és kimeneti követelmény, valamint a hozzá tartozó Programterv figyelmébe vételével készült.

Intézmény neve	Északi Agrárszakképzési Centrum
Székhelye (címe)	4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.
Program megnevezése	Csontozó munkás
Tervezett képzési idő	300 óra
Tananyagegységek száma	5

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

Tervezett képzési idő

Elméleti órák száma	36 óra
Gyakorlati órák száma	264 óra
Összes óraszám	300 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