



ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM  
4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.  
Telefon:+3642/433-425

## KÉPZÉSI PROGRAM

### Növényolajgyártó 2021.

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 07214002 számú **Növényolajgyártó** megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény figyelmébe vételével készült.

# KÉPZÉSI PROGRAM

## 1. A képzési program

1.1.	Képzés megnevezése	<b>Növényolajgyártó</b>
1.2.	Szakmai programkövetelmény azonosító szám	07214003
1.3.	Ágazat megnevezése	élelmiszergyártás
1.4.	Szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés	Növényolajgyártó
1.5.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0721
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	4
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerinti szint:	4
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	4
1.9..	A képzés célja	A képzésben résztvevő sajátítsa el a növényolajgyártó 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 <b>Növényolajgyártó</b> szakképesítést elsajátítani kívánó - személyek.

## 2. A képzés során megszerezhető kompetenciák:

A szakmai képzésben résztvevő a képzés eredményes elvégzésével képes lesz:

- étolajok előállítására alkalmas olajmagvából vagy olajtartalmú növényi részekből étolajokat és sajtolási melléktermékeket előállítani,
- olyan étolajokat, illetve melléktermékeket előállítani, melyek megfelelnek a fogyasztói vagy megrendelői igényeknek,
- szakszerűen tudja kezelni és karbantartani az olajmagfeldolgozás berendezéseit,
- betartani a tevékenység végzésével kapcsolat munkavédelmi, környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat
- szakirodalom tanulmányozására, a fejlődési irányok követésére.

### 2.1 A szakképesítéssel megszerezhető, ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:

A növényolajgyártó étolajok előállítására alkalmas olajmagvából vagy olajtartalmú növényi részekből sajtolással, szükség szerint az olajkinyerés elősegítése érdekében hőkezeléssel, valamint szűréssel különböző étolajokat és sajtolási melléktermékeket állít elő. Célja olyan étolaj, valamint olajmagfeldolgozási melléktermék létrehozása, amely állandó és ellenőrzött minőségben, meghatározott fogyasztói vagy megrendelői igények kielégítésére alkalmas; ideértve az általános étkezési, vendéglátóipari, esetenként technikai célú felhasználást is. Tájékozott az elérhető alapanyagokból történő olajmagfeldolgozás elméletéről és gyakorlatáról. A nemzetközi logisztikai rendet ismeri és – adott esetben szoftveres – készletgazdálkodásra, nyomtatványkezelésre képes. Szakszerűen kezeli az



Szakszerűen kezeli az olajmagfeldolgozás berendezéseit, valamint képes ezek napi megelőző karbantartására. Betartja a munkavédelmi, élelmiszerbiztonsági, higiéniai és környezetvédelmi előírásokat, felelősséget vállal a betanított dolgozókért. Középszinten szakirodalmat tanulmányoz, követi a hazai és nemzetközi ajánlásokat és előírásokat.

### 3. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
3.2.	Szakmai végzettség	-
3.3.	Szakmai gyakorlat	-
3.4.	Egészségügyi alkalmasság	Foglalkozáségszségügyi alkalmassági vizsgálat szükséges
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-
3.6.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	A szakmai gyakorlat területe: olajmag- vagy olajnövényfeldolgozó üzemben, illetve lakatos vagy gépészeti területtel összefüggő munkakörben eltöltött <b>6 hét</b> , mely részidőkből is összeállhat, de az utolsó időszak nem lehet 2 hétnél rövideb, és a képesítő vizsgára jelentkezés időpontjában az utolsó igazolt szakmai gyakorlat nem lehet 8 hétnél régebbi. A gyakorlati időbe nem számítható be a GYED, GYES, illetve a tartalékos katonai, valamint polgári szolgálat ideje. A szakmai gyakorlatot hitelt érdemlően igazolni kell.

### 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	120 óra
5.2.	Gyakorlati órák száma a teljes képzésre vonatkoztatva	280 óra
5.3.	Összes óraszám	400 óra
5.4.	Felnőttképzést kiegészítő tevékenység/felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás Képzés hatékonyságának növelése I.: 16 óra Munkavállalás elősegítése II.: 24 óra	40 óra

## 6. A képzés tananyagegységeinek felsorolása

Ssz.	Tananyagegység megnevezése	Kontakt óra		
		Elméleti óra	Gyakorlati óra	Összes óraszám
6.1.	Növényolajgyártás nyersanyagai, azok előkészítése és a munkavégzés követelményei.	54	54	108
6.2.	Növényolajgyártás gépei, eszközei, technológiája	66	226	292
<b>Szakmai óraszám összesen</b>		<b>120</b>	<b>280</b>	<b>400</b>
Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám		tananyagegységek óraszámának max. 25%-a		

### 6.1. A tananyagegységek bemutatása

6.1..	Tananyagegység megnevezése	Növényolajgyártás nyersanyagai, azok előkészítése és a munkavégzés követelményei.
-------	----------------------------	---

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
A beérkező alapanyagot érzékszervi és szerződéses kritériumok alapján előminősíti, dönt a felhasználhatóságról, majd kiállítja a készletrevételhez szükséges dokumentumokat papír alapú vagy elektronikus formában	Ismeri az alapanyagok szabványos és/vagy szerződéses minőségi, a szállítóeszköz higiéniai, valamint a bizonylatolás formai és tartalmi követelményeit, továbbá az ezeket kezelő szoftvereket. Tájékozott az előminősítés alapjául szolgáló jogszabályokról és szabványokról, valamint ismeri ezek online kereshető adatbázisait.	Szem előtt tartja, hogy az élelmiszerláncba belépő alapanyaggal dolgozik, ezért a döntési határértékek ismeretében adekvát előminősítést végez, kérdéses (nem egyértelműen eldönthető) esetben egyeztet a felettséssel és minden esetben objektíven kommunikál a munkatársakkal / beosztottakkal és a szállítóeszköz személyzetével.	Önállóan, illetve szükség esetén a felettes támogatásával dönt az alapanyag átvételéről és azonnali feldolgozásba adásáról vagy esetleges rövid távú tárolásáról. A kapcsolódó dokumentációt naprakészen vezeti.
A készletre vett alapanyagot szükség és lehetőség szerint tárolja, naprakészen vezeti a készletnyilvántartást. A tárolás alatt az áru állagát megóvjá.	Ismeri az azonnali feldolgozáshoz vagy a tároláshoz rendelt döntési határértékeket és az áru állagmegóvásának módját a tárolás alatt, valamint a készletnyilvántartás hagyományos vagy elektronikus dokumentációját.	Elkötelezett a minőségi előírások betartása mellett.	Az alapanyagot önállóan és felelősen feldolgozásra, vagy rövid távú tárolásra irányítja, szükség esetén ennek megtételéhez a munkatársakat / beosztottakat instruálja, kapcsolódó dokumentációt naprakészen vezeti.



6.1.2.	Célja	<p>A képzésben résztvevők ismerjék meg a növényolaj készítmények táplálkozás-élettani jelentőségét. A növényolaj gyártáshoz felhasznált anyagok összetételét, tulajdonságait, minőségi követelményeit, átvételének módjait, tárolásának feltételeit.</p> <p>Ismerjék és értsék meg a növényolaj készítéshez felhasznált anyagok technológiai szerepét, összetételének hatását a gyártás műveletére.</p> <p>A résztvevők képesek legyenek a technológiai műveletek és folyamatok előírásainak betartása, valamint a gépek, berendezések biztonságos (baleset- és tűzvédelmi) kezelésével.</p> <p>Tisztában legyenek a biztonságos munkavégzés feltételeivel, higiéniai követelményekkel, valamint az élelmiszerbiztonság, minőségbiztosítás alapvető feladataival.</p> <p>A résztvevők ismerjék meg a vállalkozás indításához, valamint a kereskedelmi tevékenységhez kapcsolódó alapismereteket.</p>
6.1.3.	Tartalma	<p><b>Növényolajgyártás nyersanyagai:</b>  Zsírok és olajok táplálkozás-élettani jelentősége  Fontosabb növényolajok  Különleges olajok  Növényolaj készítéséhez szükséges alapanyagok, járulékos anyagok és segédanyagok összetétele, tulajdonságai, minőségi követelményei, átvételének módjai  Nyersanyagok átvétele, előminősítés, -dokumentálása,  Készletnyilvántartás, papíralapú, elektronikus  Nyersanyagok szakszerű tárolása  (e30/gy36 óra)</p> <p>Munkavédelem, tűzvédelem, higiénia (e12/gy12 óra)  Biztonságos munkavégzés feltételei,  Higiéniai követelmények  Élelmiszeripari termékek minőségbiztosítási előírásai,  A HACCP előírásai  E-HACCP  Hulladékkezelési előírások  Környezetvédelmi-, és tűzvédelmi előírások és szabályok  Tűzvédelem,  Vállalkozási alapismeretek (e12/gy6 óra)  Vállalkozás működtetése,  Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek,  Élelmiszerértékesítés előírásai,</p>
6.1.4.	Elméleti órák száma	54 óra
6.1.5.	Gyakorlati órák száma	54 óra
6.1.6.	Összes óraszám	108 óra
6.1.7.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és</li> </ul>



		kooperatív módszerek. • Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.1.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés, online keresés, elektronikus nyilvántartás szoftverei.
6.1.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	tananyagegység óraszámának max. 25%-a

## 6.2. A tananyagegységek bemutatása

6.2.	Tananyagegység megnevezése	Növényolajgyártás gépei, eszközei, technológiája
------	----------------------------	--

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

Az olajmagból az érvényes specifikáció alapján, előkezelés (tisztítás, rostálás, hajálás, aprítás, texturálás), esteleges hőkezelés (kondicionálás, pörkölés) után szakszerűen nyersolajat sajtol a vonatkozó élelmiszerbiztonsági, higiéniai és munkavédelmi szabályok betartásával, melynek során szükség szerint irányítja a beosztottakat. A kimeneti anyagáram állagából felismeri a sajtoló tisztításának szükségességét.	Ismeri az olajmag-előkészítés és a sajtolás elvét, kihozatalára ható tényezőket, folyamatát, eszközeit, valamint azok napi megelőző karbantartásának (takarításának) teendőit, valamint a vonatkozó élelmiszerbiztonsági, higiéniai és munkavédelmi szabályokat.	Fontosnak tartja a magelőkészítés és a sajtolás berendezéseinek szakszerű kezelését és ellenőrzését.	Önállóan, vagy szükség szerint munkatársak (esetleg beosztottak) segítségével működteti a szállító- és előkezelő rendszert, valamint a sajtolóberendezést, ellenőrzi azok megfelelő működését és elvégzi a napi megelőző karbantartását. Felelősséget vállal az esetleges beosztottak betanításáért, azok munkáját ellenőrzi. Képes munkatársait betanítani magelőkészítés a sajtolás berendezéseinek megfelelő használatára és ellenőrzésére, valamint a kapcsolódó élelmiszerbiztonsági, higiéniai és munka védelmi szabályokra.-
A sajtolt nyers-olajból vizes mosással, vagy	Ismeri a derítés és szűrés célját, elvét, gyakori esz-	Szem előtt tartja a mosó-, szűrő-, ülepítő-,	Önállóan, vagy szükség szerint

<p>szűrő- illetve ülepítőrendszer használatával tisztított és szűrt étolajat állít elő, a vonatkozó élelmiszerbiztonsági, higiéniai és munkavédelmi szabályok betartásával, ennek során szükség szerint irányítja a beosztottakat.</p>	<p>közeit (pl. centrifugál- és lemezes szűrők, membrán-szűrők, lyukméret, a szűrés eredményt befolyásoló tényezők), és működését, a tipikus szűrő- és derítőberendezések felépítését, működését és karbantartását, továbbá a viasztalanítás (hidegszűrés; ún. vinterizálás) célját és elvét. Tájékozott az extrahálással történő olajkinyerés, valamint az étolajfinomítás célját, elvét és folyamatát illetően.</p>	<p>illetve derítőberendezések szakszerű és folyamatos kezelését és ellenőrzését.</p>	<p>munkatársak (beosztottak) segítségével működteti a mosó-, szűrő-, illetve ülepítőrendszert, ellenőrzi annak megfelelő működését és elvégzi a napi megelőző karbantartását. Felelősséget vállal az esetleges beosztottak betanításáért, azok munkáját ellenőrzi. Figyelemmel kíséri a hatékonyságukat befolyásoló tényezőket, szükség esetén dönt a leállásról vagy a felettes értesítéséről, valamint mindezekre képes munkatársakat betanítani a megfelelő élelmiszerbiztonsági, higiéniai és munkavédelmi szabályok betartása mellett.</p>
<p>Az előállított étolajat és/vagy mellékterméket érzékszervi és specifikációs jellemzők alapján szükség szerint gyorstesztel és/vagy kóstolással minősíti, majd átadja rövid-távú tárolásra vagy palackozásra és csomagolásra (dobozolás, rakatolás). Szükség esetén tartály-, csomagolóanyag- és termékminősítést rendel független minőségügyi szervezettől vagy laboratóriumtól. A minőségbiztosítás és a forgalomba hozatalhoz</p>	<p>Ismeri a termékek specifikációját, gyártmánylapját, technikai és biztonsági adatlapját, valamint képes ezek értelmezésére, illetve szükség szerint a szakhatóságokkal történő érdemi közlésére. Ismeri az ömlesztett étolajtárolás, palackozás, csomagolás és a szállítmányozásra történő előkészítés eszközeit, rendjét és dokumentációját. Ismeri a HACCP és a reprezentatív mintavétel elvét, valamint a mintaküldés teendőit, továbbá az érzékszervi minősítő munkacsoport személyi</p>	<p>Szem előtt tartja, hogy a késztermék közvetlen fogyasztásra szánt élelmiszer; ezért meg kell felelnie a vonatkozó jogszabályi követelményeknek (friss, higiénikus, szennyezőanyagoktól, idegen íz- és illatanyagoktól, valamint kártevőktől mentes, megfelelően címkézett és a csomagolt áru).</p>	<p>Önállóan, vagy szükség szerint munkatársak (beosztottak) közreműködésével minősíti vagy független szervezettől minősített tároló- és csomagolóeszközöket, valamint a készterméket (étolaj, illetve melléktermék). Biztosítja az élelmiszerláncnak történő megfelelést, döntést hoz a késztermék forgalomképességéről, szükség szerint egyeztet a feletttel.</p>



szükséges logisztika alapjait a napi gyakorlatban alkalmazza, a vonatkozó adminisztrációt naprakészen vezeti vagy vezeteti.	és tárgyi feltételeit, az adatok alapstatisztikai értékelését.		
---	--	--	--

6.2.2.	Célja	A képzésben résztvevők megismerik a Növényolajgyártás eszközeit, gépeit, berendezéseit. A megszerzett ismereteket alkalmazni tudják a gépek beállítása, kezelése, tisztítása során. El tudják végezni a gyártás technológiai műveleteit, ismerik az egyes műveletek sorrendjét, kapcsolódásait, paramétereit.
6.2.3.	Tartalma	<b>Növényolajgyártás technológiája e30/gy120óra</b> <b>Magfeldolgozás</b> Tisztítás, rostálás Hajalás Aprítás Texturálás Lapkázás Kondicionálás, Pörkölés Préselés Extrahálás <b>Olajfinomítása</b> Fizikai finomítás Kémiai finomítás nyálkátlanítás, neutralizálás, viasztalanítás, derítés, winterizálás Finomított olaj jellemzői Szűrés Palackozás Zárás Melléktermékek Minőségellenőrzés <b>Növényolajgyártó gépek felépítésük, működésük, karbantartásuk e30/gy106óra</b> Magelőkészítés és a sajtolás berendezései, Mosó-, szűrő-, ülepítő-, illetve derítőberendezések, Technológiai-műszaki paraméterek, Gyártmánylap, Minőségbiztosítás, forgalombahozatal. <b>Technológiai folyamatára készítés e6óra</b>
6.2.4.	Elméleti órák száma	66 óra
6.2.5.	Gyakorlati órák száma	226 óra
6.2.6.	Összes óraszám	292 óra
6.2.7.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek.</li> <li>• Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés,</li> </ul>



		elemzés, projekt módszer.
6.2.8.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat. Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.2.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	tananyagegység óraszámának max. 25%-a

## 7. Csoportlétszám

1	Maximális csoportlétszám (fő)	30 fő
---	-------------------------------	-------

## 8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

Szakképzés esetén: (Szkt. végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 20. § (1) bekezdés b) pont.) A szakmai képzés képzési programja tartalmazza a képzésben részt vevő személy tanulmányi munkájának írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módjait, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formáit is.

8.1.	<b>Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:</b> Előzetes tudásmérés és annak beszámítása lehetséges
8.2.	<b>Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:</b> 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.
8.3.	<b>Résztvevő záró (szummatív) értékelése</b> Szummatív (lezáró-minősítő) értékelés a tananyagegységek feldolgozásának után - annak lezárásaként - történjen, amely célja, annak megállapítása, hogy a képzésben részt vevő elsajátította-e a tananyagegység követelményeit. A feladatokat képző intézmény állítja össze. <b>A szakmai záró beszámoló részei:</b> 1. Írásbeli (60 perc) 2. Gyakorlat (90 perc)  Az írásbeli beszámoló három témakör anyagából kerül összeállításra: – A lipidek szerepe a növényekben. – Olajnövények és növényolajgyártás: a legjellemzőbb olajnövények, átvételük, ellenőrzésük, tárolásuk, továbbításuk, előkezelésük, tisztításuk, olajkinyerés folyamata, finomítás, nyálkátlanítás, viasztalanítás, tárolás, csomagolás és minőségbiztosítás. – Az étolajgyártás gépeinek és berendezéseinek működtetésére vonatkozó ismeretek.  A gyakorlati beszámoló a képző intézmény által kidolgozott tételsorból a vizsgázó által kihúzott feladatok elvégzéséből áll. A gyakorlati beszámoló összetevői: 1. rész: A növényolajgyártás gépei és berendezései beállításának, szabályozásának és tisztításának bemutatása. A növényolajgyártás technológiai folyamatainak ismertetése üzemi körülmények között a gyártás folyamatában, a technológiai folyamatok céljainak, paramétereinek rendszer szempontú ismertetése. A bemutatás során egyszerű folyamatábrát kell készíteni és bemutatni. 2. rész: Egy kijelölt gép vagy berendezés karbantartásának, szabályozásának és tisztításának bemutatása, a rendelkezésre bocsátott eszközök segítségével. A feladat végrehajtása során ismertetni kell az adott munkaművelet célját, is. A technológiai



	<p>bemutatás során a feladatban szerepelnie kell a terménytovábbítás, sajtolás, szűrés folyamatainak, gépeinek és berendezéseinek. Ismertetni kell a gépek és berendezések technológiai hatásait, és rájuk vonatkozó élelmiszerhigiéniai előírásokat is.</p> <p>A szakmai záró beszámoló akkor eredményes, ha az előírt feladatok végrehajtása legalább 61%-osra értékelhető.</p> <p>Az elméleti és gyakorlati feladatok értékelése „megfelelt”, valamint „nem felelt meg” minősítésű lehet, mely tájékoztató jellegű az oktató és a képzésben résztvevő számára.</p>
8.3.	<p>A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:</p> <p>Tanúsítvány</p>

## 9. A képzés zárása

### 9.1. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei :

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 szakmai záró beszámolók sikeres teljesítése.

**A képesítő vizsgát az új törvényeknek és végrehajtási rendeleteknek megfelelően nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja.** A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként **akkreditált vizsgaközpont szervezhet.** A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakképesites.ikk.hu/> weblapon érhető el a programkövetelmények menüpontban.

A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.

#### A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

## 10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

10.1.	Személyi feltételek	<p><b>Elméleti oktatáshoz</b> 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><b>Gyakorlati oktatáshoz</b> 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 szakképesítés programkövetelménye szerint Védőfelszerelés és munkaruha a jelentkezők és az oktatók számára 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	Amennyiben a megrendelő kéri, a képző intézménynek hozzá kell rendelnie a képzés elején 16 óra időtartamú motivációs, a képzésben tartást és beilleszkedést segítő <i>Képzés hatékonyságának növelése</i> megnevezésű és a képzés végén 24 óra időtartamú, az elsődleges munkaerőpiacra való kivezetést segítő <i>Munkavállalás elősegítése</i> megnevezésű felnőttképzést kiegészítő tevékenységet/felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatást. A felnőttképzést kiegészítő tevékenységeket a meghatározott óraszám felül kell a képzési programba beépíteni.
	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	A kiegészítő tevékenység célját, módszerét, tematikáját az 1. számú melléklet tartalmazza.

Budapest, 2021. március 16.

Mihálka Gáborné  
Szakértő neve  
FSz 2020/00294  
Szakértő nyilvántartási száma

  
.....  
Szakértő aláírása

  
.....  
Intézmény képviselőjének aláírása



Képzési program 1. számú melléklete:

**„Képzés hatékonyságának növelése”  
felnőttképzést kiegészítő tevékenység  
tematikai vázlat - 16 óra**

**A felnőttképzést kiegészítő tevékenység célja:** a közfoglalkoztatásból való kivezetés támogatása, a képzés hatékonyságának javítása, mely az együttműködés és motiváció, a konfliktuskezelés, valamint a tanulási technikák területeinek fejlesztésére terjed ki.

**Óraszám:** 16 óra (2x8 óra)

Ebből elméleti órák száma: 16 óra

gyakorlati órák száma:

**Alkalmazott módszer:** cselekvésorientált és életpálya szemléletű, komplex tréning-módszer, mely alapvetően személyiségfejlesztésre irányul és a résztvevők tudatos, önként vállalt hatékony együttműködésén alapul. A tréning-módszer csoportos foglalkozások formájában csoportdinamikai hatásokra és irányított tapasztalati tanulásra épít, eredményeként a résztvevők új ismereteket, kompetenciákat sajátítanak el, valamint intra- és interperszonális készségek fejlesztésére kerül sor.

**Tematikája:**

**1. Együttműködés és motiváció (6 óra)**

**Cél:** a képzéssel és a nyílt munkaerő-piacon történő későbbi elhelyezkedéssel kapcsolatos motiváció felkeltése, erősítése és fenntartása, a résztvevők motiváltságának növekedése mind képzési, mind munkavállalási, mind pedig saját sorsuk irányításának tekintetében. A csapatépítés folyamata a képzés hatékonyságát, sikerességét segíti elő. A közösségi tudat támogató és kreatív légkört teremt, mely erősíti a tanulás és a konkrét képzés iránti elkötelezettséget.

- 1.1. Az együttműködés felépítése (versengés kontra együttműködés, **megbízhatóság**, együttműködés és hatékonyság a csoportban, saját szerep felismerése a team munkában, csoporttá alakulás)
- 1.2. Érdeklődés felkeltése, saját motivációs alap felmérése (belső és külső motivációk, kényszerek, elvárások feltérképezése)
- 1.3. Saját életpálya áttekintése, adott élethelyzet tudatosítása, helyzetelemzés
- 1.4. Jövőkép, a célok reális kiválasztása és megfogalmazása, döntéshozatal, felelősségvállalás
- 1.5. Önbizalom erősítése, a várható nehézségek tudatosítása, felkészülés a leküzdésükre (akadályok elhárítására módszerek kialakítása, motivációt erősítő elemek beazonosítása)

**2. Konfliktuskezelés (5 óra)**

**Cél:** a konfliktushelyzetek megelőzéséhez, elemzéséhez, kezelési/megoldási folyamatának módszereihez, a konfliktuskezeléshez szükséges képességek feltárásához/fejlesztéséhez, valamint a konfliktuskezelés tanításához/tanulásához kapcsolódó tudás mozgósítása, megerősítése, kiegészítése. További cél a konstruktív, erőszakmentes konfliktuskezelés szemléletének megerősítése és formálása, valamint a résztvevők tapasztalatainak és ismereteinek bővítése, képességeinek feltárása és a fejlesztési lehetőségek bemutatása annak érdekében, hogy munkájuk során szakszerűen tudják értelmezni és kezelni a konfliktusokat.

- 2.1. A konfliktus témához kapcsolódó tapasztalatok és szemléletmód elsődleges feltárása
- 2.2. A konfliktusok definíciója, értelmezése
- 2.3. Konfliktuskezelési stratégiák megismerése, előnyök és hátrányok
- 2.4. Saját konfliktuskezelési technikák tudatossá tétele/megismerése
- 2.5. Hatékony konfliktus megoldási stratégiák elsajátítása (asszertív viselkedés, önérvényesítés-önmenedzselés, nyerő-nyerő megközelítés, aktív meghallgatás, „Én-üzenetek” technikája)

**3. Tanulási technikák (5 óra)**



**Cél:** a résztvevők tanulási stílusának, motivációjának megismerése, tudatosítása, hatékony tanulástechnikák, módszerek elsajátítása, gyakorlása, a tanulási stratégia kialakítása a tananyag könnyebb elsajátítása, valamint az eredményes vizsgára való felkészülés érdekében.

- 3.1. Tanulási motiváció, tanuláshoz való viszony (saját tapasztalatok és szemléletmód feltárása)
- 3.2. Tanulási stílus (saját tanulási stílus megismerése)
- 3.3. Tanulási stratégiák (az egyéni tanulási stílushoz illeszkedő tanulási technikák elsajátítása, teljesítmény-szorongás csökkentése, problémamegoldás fejlesztése)
- 3.4. Tanulási szokások, a tanulás tervezése, időgazdálkodás, **pontoság**, napirend – hetirend

**A felnőttképzést kiegészítő tevékenység valamennyi képzésben résztvevőt célozza meg, a fentebb meghatározott egységes tematikával.**

**„Munkavállalás elősegítése”  
Felnőttképzést kiegészítő tevékenység  
tematikai vázlat (24 óra)**

**A felnőttképzést kiegészítő tevékenység célja:** A képzésben résztvevők felkészítést kapnak a munkaerő-piacra való kijutáshoz.

Összes órák száma: 24 tanóra

Ebből:

- Elméleti órák száma: 24 tanóra
- Gyakorlati órák száma: ---

A felnőttképzést kiegészítő tevékenység tematikája:

**1. Munkaerő-piaci alapismeretek (6 óra)**

- 1.1. Munkaerő-piaci környezet (munkaerő-piac fogalma, foglalkoztatási arányok megoszlása, kistérségi munkaerő-piac)
- 1.2. Helyi, térségi munkaerő-piac feltérképezésének módszerei (álláslehetőségek felkutatásának módszerei és eszközei)
- 1.3. Foglalkoztatási jogviszonyokkal kapcsolatos alapismeretek (fajtái, eltérései és azokból adódó következmények)
- 1.4. Munkaügyi alapfogalmak (munkaszerződés tartalma, munkavállaló jogai, kötelezettségei, adózási alapismeretek stb.)

**2. Álláskeresési alapismeretek (12 óra)**

- 2.1. Az egyén külső-belső erőforrásai (környezeti, demográfiai, lélektani tényezők, kapcsolati tőke)
- 2.2. Tudatos álláskeresési eszközök (egyéni szempontok, munkáltató szempontjai, célállás fogalma)
- 2.3. Önéletrajz, motivációs levél megírásának elsajátítása (a megszerzett képesítéshez kapcsolódó munkakör betöltésére alkalmas önéletrajz készítése)
- 2.4. Interjúra való felkészülés (megjelenés, viselkedés, kommunikáció)
- 2.5. Kapcsolatfelvétel módjai, tárgyalástechnika, önmenedzselés

**3. Kommunikációs alapismeretek (4 óra)**

- 3.1. Kommunikációs csatornák
- 3.2. Verbális nem verbális eszközök
- 3.3. Kommunikáció gyakorlása (agresszív, passzív, asszertív kommunikáció szituációs játékokon keresztül)

**4. Munkaviszony létesítése (2 óra)**

- 4.1. Beilleszkedés a munkaközösségbe, tolerancia, lojalitás
- 4.2. Munkahely megtartása, alkalmazkodás és önérvényesítés

A vizsgára bocsátás feltétele – egy a képzéshez kapcsolódó, annak eredményeként betölthető munkakörökhöz igazodó – önéletrajz és motivációs levél elkészítése.

A résztvevők a felnőttképzést kiegészítő tevékenység végén teszt formájában adnak számot a megszerzett ismereteikről.



## Előzetes szakértői minősítés

### Növényolajgyártó képzési program

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 Növényolajgyártó szakképesítés programkövetelménye figyelmébe vételével készült.

Intézmény neve	Északi Agrárszakképzési Centrum
Székhelye (címe)	4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.
Program megnevezése	Növényolajgyártó
Tervezett képzési idő	400 óra
Tananyagegységek száma	2

Készítette:	Mihálka Gáborné
Szakértő nyilvántartási száma:	FSz 2020/00294
Szakvélemény elkészítésének időpontja:	2021. 03. 16.

#### Tervezett képzési idő

Elméleti órák száma	120 óra
Gyakorlati órák száma	280 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

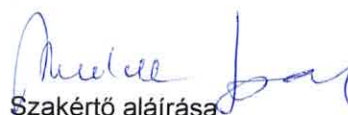
#### A képzési programot megvizsgáltam, és megállapítottam:

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. március 16.

Szakértő neve Mihálka Gáborné  
Szakértői nyilvántartási szám FSz 2020/00294

  
Szakértő aláírása