



ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM

4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.

Telefon:+3642/433-425

EASZC/01904-3/2021

KÉPZÉSI PROGRAM

**Sörgyártó
részszakma
2021.**

3. 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 07 számú **Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő** 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	Sörgyártó
1.2.	Szakmajegyzéki azonosító szám	4 0721 05 07 szakmajegyzék számú Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő részsakmája
1.3.	Ágazat megnevezése	Élelmiszeripar
1.4.	Szakmai képzéssel megszerezhető részsakma	Sörgyártó
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 sörgyártó 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 Sörgyártó részsakmát elsajátítani kívánó - személyek.

2. Részsakma szakmai kimeneti követelményei

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

A sörgyártáshoz szükséges anyagokat átvenni, minősíteni, szakszerűen tárolni.

A technológiai utasításnak megfelelően előkészíteni műveleteket végezni a sörgyártás területén.

A technológiai célnak megfelelően különböző malátát gyártani.

Sörlevet gyártani.

Sörlé hűtését, levegőztetését végezni.

Sörlevet erjeszteni.

Befejező műveleteket végezni a sörgyártás területén.

A jövedéki törvény előírásait alkalmazni a sörgyártás területén.

Szakszerűen kezelni a sörgyártás során keletkező melléktermékeket és hulladékokat, gondoskodni az esetleges hasznosításukról.

A technológiának és a biztonsági előírásnak megfelelően működtetni a munkája során alkalmazott erjedés- és üdítőital-ipari gépeket és berendezéseket.

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

Különböző típusú és alkohol tartalmú sört készít. Elvégzi sörgyártáshoz szükséges anyagok mennyiségi-és minőségi átvételét, vizsgálatát, dokumentálását. A sörgyártás technológiai műveleteit teljes körűen alkalmazza, sörlevet készít, irányítja az erjesztési folyamatokat, kiszemelést végez, pasztöröz és ismeri az egyes technológiai lépések késztermékre gyakorolt hatását. Gyártásközi és késztermék ellenőrzéseket és

minősítéseket végez. Szakszerűen és biztonságosan üzemelteti a sörgyártáshoz tartozó gépeket, berendezéseket. A technológiai feladatokat rendszeres vezetői irányítás mellett a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, a tűz- munka-, környezetvédelmi és higiéniai előírások figyelembevételével önállóan végzi.

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	Foglalkozásegészségügyi 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	108 óra
5.2.	Gyakorlati órák száma a teljes képzésre vonatkoztatva	252 óra
5.3.	Összes óraszám	360 óra

6. A képzés tananyagegységeinek felsorolása

Ssz.	Tananyagegység megnevezése	Elméleti óra	Gyakorlati óra	Összes óra
		Kontakt órától eltérő munkaforma	Kontakt óra	
6.1.	Munkavédelem és higiénia	12	6	18
6.2.	A malátagyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	18	36	54
6.3.	A sörgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	24	66	90
6.4.	Csomagolóanyagok előkészítése, készítése	12	42	54
6.5.	Palackozás	12	42	54
6.6.	Alkalmazott számítástechnika	12	24	36
6.7.	Élelmiszerbiztonság	18	36	54
	Szakmai óraszám összesen	108	252	360
	Az elméleti órák kontakt órától eltérő formában valósulnak meg.	108 óra		

6.1. A tananyagegységek bemutatása

6.1.	Tananyagegység megnevezése	Munkavédelem és higiénia
------	----------------------------	--------------------------

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök
Szabályszerűen használja a munka-ruhákat és védőeszközöket.	Ismeri a munka- és védőruhákra vonatkozó előírásokat.	Teljesen önállóan	Elkötelezett a munkavédelmi és higiéniai szabályok betartása és betartatása iránt.
Alkalmazza a munkavédelmi szabályokat.	Ismeri az üzemre vonatkozó alapvető szabályokat.	Teljesen önállóan	
Azonosítja a munkavédelmi eszközöket.	Ismeri az üzemben alkalmazott munkavédelmi eszközöket és használatukat.	Teljesen önállóan	
Használja a higiéniai felszereléseket, megfelelően tisztálkodik, és betartja az üzemi higiéniai szabályokat.	Ismeri az ételkészítési higiénia fogalmát, a higiéniai eszközöket és helyes használatukat.	Teljesen önállóan	
Alkalmazza a higiéniai szabályokat, értelmezi a figyelmeztető táblákat.	Ismeri a vonatkozó szabályzatokat	Teljesen önállóan	
Munkavégzés közben az ételkészítési higiéniai előírásokat betartja, és figyelemmel kíséri betartásukat.	Ismeri a rá és a munkatársaira vonatkozó higiéniai szabályokat.	Teljesen önállóan	

6.1.2.	Célja	A képzésben résztvevők megismerik a munkavédelmi alapfogalmakat, az üzemek egységes munkavédelmi szabályait, a biztonságos és balesetmentes munkavégzés feltételeit, megalapozza a higiénikus és biztonságos ételkészítési-előállítási szemléletet, és felkészíti a tanulót a higiénikus ételkészítési-előállítás iránti felelősségvállalásra.
6.1.3.	Tartalma	<p>Munkavédelem e6/gy3 A biztonságos munkakezdés feltételei, védőeszközök, balesetek, elsősegélynyújtás, foglalkozási ártalmak, betegségek, tűzvédelem, érintésvédelem, előírások, szabályok, alapvető munkavédelmi jogszabályok Felelősségvállalás a saját és a munkatársak biztonsága érdekében</p> <p>Higiénia e6/gy3 Üzemi higiénia, személyi higiénia, előírások, szabályok, ételkészítési biztonsági előírások, a nyersanyagátrolás higiénijája, a feldolgozás higiénijája Ételkészítéssel terjedő betegségek Ételkészítési higiéniai kockázatok kiküszöbölése, megelőzése</p>
6.1.4.	Elméleti órák száma	12 óra

6.1.5.	Gyakorlati órák száma	6 óra
6.1.6.	Összes óraszám	18 óra
6.1.7.	A tananyag egység 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.
6.1.8.	A tananyag egység 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.
6.1.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	12 óra

6.2. A tananyag egységek bemutatása

6.2.	Tananyag egység megnevezése	A malátagyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései
------	-----------------------------	---

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
Információkat gyűjt a mintavétel szabályaival, a sörárpa vizsgálatával, minősítési szempontjaival kapcsolatban. Alapanyagvizsgálatot, minősítést végez.	Ismeri a maláta-gyártás alapanyaga-inak jellemzőit, követelményeit, a mintavétel szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan	<p>Precíz, pontos munkát végez, másokkal együttműködik. Felelősséget vállal a termékért. Gondoskodik a megfelelő üzemi, technológiai, személyi higiénia-óról. Törekszik a munkabiztonsági, környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások betartására.</p>
Elvégzi a maláta-gyártás előkészítő műveleteit, gépeket, berendezéseket üzemeltet.	Ismeri a maláta-gyártás előkészítő műveleteit, a műveletek paramétereit, a gépek, berendezések működését.	Instrukció alapján részben önállóan	
Malátát gyárt, paramétereket szabályoz, gépeket, berendezéseket kezel, üzemeltet.	Ismeri a maláta-gyártás egyes műveleteinek célját, főbb paramétereit, a lejátszódó folyamatokat, a gépek, berendezések működését.	Instrukció alapján részben önállóan	
Elvégzi a maláta-gyártás befejező műveleteit, gépeket, berendezéseket üzemeltet. Kész malátából mintát vesz, malátát vizsgál.	Ismeri a maláta-gyártás befejező műveleteit, a szükséges gépek, berendezések működését. Ismeri a malátafajták főbb jellemzőit, a különleges maláták jellemzőit, felhasználási módjait.	Instrukció alapján részben önállóan	

6.2.2.	Célja	A résztvevők megismerjék a malátagyártás technológiáját, műveleteinek főbb jellemzőit, az alkalmazott gépek, berendezések működtetését, a technológiai lépések késztermékre gyakorolt hatásait, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek végrehajtani a malátagyártás területén elvégzendő feladatokat.
6.2.3.	Tartalma	<p>A malátagyártás alapanyagai e6/gy6 A malátagyártás alapanyagainak jellemzői A mintavétel szabályai A sörárpa vizsgálata Vizsgálati eredmények értékelése A magyar élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak értelmezése A sörárpa vizsgálatához szükséges eszközök, berendezések alkalmazása A sörárpa átvétele Speciális munkavédelmi, környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások Az adatok dokumentálásának szabályai</p> <p>A malátagyártás előkészítő műveletei e3/gy6 A sörárpa tárolásának szabályai, gyakorlati megvalósítása, tárolóberendezések kialakítása A sörárpa tisztítása, a tisztítóberendezések működtetése A sörárpa osztályozása, az osztályozóberendezések működtetése Speciális munkavédelmi, környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások A levegőtisztítás módjai Az adatok dokumentálásának szabályai, dokumentálás, minőségbiztosítási előírások</p> <p>Malátagyártás e6/gy18 A sörárpa áztatása, áztatóberendezések kialakítása Az áztatást befolyásoló tényezők A csírázás feltételei, a csíranövekedés és az enzimek képződésének összefüggése A csíráztatás vezetése, ellenőrzése Csíráztatóberendezések kialakítása Enzimes folyamatok A csíráztatás dokumentálása A zöldmaláta aszalása, a sörmaláták aszalásának vezetése Aszalóberendezések kialakítása, csoportosítása A toronymalátázás folyamata, toronymalátázó kialakítása Speciális munkavédelmi, környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások Aszalási diagramok értelmezése, adatok dokumentálása A különleges maláták jellemzői Az adatok dokumentálásának szabályai, dokumentálás, minőségbiztosítási előírások, diagramok értelmezése</p> <p>A malátagyártás befejező műveletei e3/gy6</p>

		A maláta csíráatlanítása, a csíráatlanítóberendezések kialakítása A maláta tisztítása A malátagyártás melléktermékeinek jellemzői, hasznosításuk, kezelésük Malátavizsgálati módszerek, a maláta minősítésének szempontjai Az adatok dokumentálásának szabályai, dokumentálás
6.2.4.	Elméleti órák száma	18 óra
6.2.5.	Gyakorlati órák száma	36 óra
6.2.6.	Összes óraszám	54 óra
6.2.7.	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.
6.2.8.	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.
6.2.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	18 óra

6.3. A tananyagegységek bemutatása

6.3.	Tananyagegység megnevezése	A sörgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései
------	----------------------------	--

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök
Információkat gyűjt a mintavétel szabályaival, a sörgyártáshoz felhasznált anyagokkal, az alapanyagok vizsgálatával, minősítési szempontjaival kapcsolatban. Alapanyagvizsgálatot végez. Előkészíti az alapanyagokat a további műveletekhez.	Ismeri a sörgyártás alapanyagainak jellemzőit, a pótanyagok felhasználási és az anyagok minősítési szempontjait.	Instrukció alapján részben önállóan	Precíz, pontos munkát végez, másokkal együttműködik. Felelősséget vállal a termékért. Gondoskodik a megfelelő üzemi, technológiai, személyi higiéniáról. Törekszik a munkabiztonsági, környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások betartására.
Sörlevet készít, beállítja a	Ismeri a cefrézési eljárásokat, a cefrézés	Instrukció alapján részben önállóan	

paramétereiket, elvégzi az ellenőrzéseket.	alatt lejátszódó folyamatokat, a paraméterek hatását a késztermékre. Ismeri a cefreszűrés folyamatát, paramétereit, a cefreszűrő berendezések kialakítását. Ismeri a komlófőzés műveletét, a komló hatását a késztermékre, a komlóadagolás módját, a komlókészítmények felhasználási módját. Ismeri a komlófőzés műveletének ellenőrzését. Ismeri a sörléülepítésének folyamatát, a sörléülepítő berendezések kialakítását. Ismeri a sörlé hűtésének és levegőztetésének folyamatát, paramétereit, a sörléhűtő berendezések kialakítását. Ismeri a nagyüzemi és a kézműves sörlé előállításának folyamatát.		
Elvégzi a sörlé erjesztését, sörélesztőt használ, elvégzi az ellenőrzéseket, elkészíti a cefrészési diagramot.	Ismeri a sörélesztő szerepét, követelményeit, az élesztő működését befolyásoló tényezőket. Ismeri a sörlé erjesztése alatt lejátszódó folyamatokat, a paraméterek hatását a késztermékre, az ellenőrzési feladatokat. Ismeri az erjesztőberendezések felépítését	Instrukció alapján részben önállóan	
Sört szűr: előkészíti és üzemelteti a sörszűrő berendezést, ellenőrzi a szűrt sört. Alkalmazza a jövedéki előírásokat.	Ismeri a szűrési segédanyagok jellemzőit. Ismeri a sörszűrő berendezések kialakítását, előkészítését a szűrési folyamatra. Ismeri a szűrési folyamat hatását a késztermékre, és a szűrt sör ellenőrzési szempontjait. Ismeri a jövedéki törvény előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	

6.3.2.	Célja	A képzésben résztvevők a megismerjék a sörgyártás technológiáját, műveleteinek főbb jellemzőit, az alkalmazott gépek, berendezések működtetését, a technológiai lépések késztermékre gyakorolt hatásait, nyitottak legyenek az új technológiai, műszaki megoldásokra, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek
--------	-------	---

		lesznek végrehajtani a sörgyártás területén elvégzendő feladatokat.
6.3.3.	Tartalma	<p>A sörgyártás anyagai e3/gy6</p> <p>A sörfőzővíz jellemzői</p> <p>A sörfőzővíz hatása a technológiára és a késztermékre</p> <p>Az ivóvízre vonatkozó követelmények</p> <p>Vízkezelési eljárások</p> <p>A vízkezelő berendezések felépítése</p> <p>A sörmaláták jellemzői</p> <p>A söripari pótanyagok jellemzői, előkészítésük</p> <p>A komló szerepe a sörfőzésben</p> <p>A komló, komlókészítmények jellemzői</p> <p>A sörélesztő jellemzői, kémiai összetétele, szaporodása</p> <p>Az élesztő-szintenyészet fogalma</p> <p>Az élesztő kezelése</p> <p>Az élesztőre vonatkozó követelmények</p> <p>A sörlé készítése e6/gy18</p> <p>A maláta megválasztásának szempontjai, a maláta mennyiségének meghatározása</p> <p>A maláta őrlése, a malátaőrölő berendezések csoportosítása, felépítése, működése</p> <p>Az őrlés műveletének ellenőrzési szempontjai</p> <p>A sörfőzővíz előkészítése, mennyiségének meghatározása</p> <p>Cefrézési receptúra, cefrézési diagram értelmezése</p> <p>A maláta enzimeji, enzimműködés cefrézés alatt</p> <p>Cefrekészítés, cefrézés vezetése, cefrézés ellenőrzése</p> <p>A cefrézőberendezések kialakítása, kezelése</p> <p>A cefreszűrés célja, műveletei, a színlé, másolás és sörlé fogalma</p> <p>A cefreszűrő berendezések kialakítása, kezelése</p> <p>A cefreszűrés ellenőrzése</p> <p>A komlóforralás vezetése</p> <p>A komló feladata, a komlóadagolás hatása a késztermékre</p> <p>A komlóforralás ellenőrzése</p> <p>A komlóforralók kialakítása, kezelése</p> <p>A sörlé ülepitése, a forró seprő fogalma</p> <p>A sörleülepitő berendezések kialakítása, kezelése</p> <p>A sörleülepités ellenőrzése</p> <p>A főzőházi hasznosítás meghatározása, a kapott érték értékelése, a kihozatal növelésének lehetőségei</p> <p>A sörle hűtése, a sörle hőmérsékletének hatása a technológiai folyamatra és a késztermékre</p> <p>A sörle levegőztetése, az oxigén hatása a technológiai folyamatra</p> <p>Az adatok dokumentálása</p> <p>A sörle erjesztése e3/gy18</p> <p>Az erjesztési diagram értelmezése</p> <p>Az erjesztőberendezések kialakítása, kezelése</p> <p>Az élesztőadag meghatározása, a beélesztőzés szabályai</p> <p>Az erjesztés vezetése, szakaszai, ellenőrzése</p>

		<p>Az erjesztés alatt végbemenő folyamatok</p> <p>A sörlesztő kezelése, felhasználása</p> <p>A szén-dioxid kezelése, felhasználása</p> <p>Speciális munkavédelmi, környezetvédelmi előírások</p> <p>Higiéniai előírások, a megfelelő higiéniai szint biztosításának lehetőségei</p> <p>Az adatok dokumentálása</p> <p>Ízesített sör előállítása</p> <p>Alkoholszegény, alkoholmentes sör előállítása</p> <p>A sör szűrése, stabilizálása e6/gy18</p> <p>Az élesztőelvetel technológiája</p> <p>A sörszűrő berendezések kialakítása, kezelése</p> <p>A szűrési segédanyag jellemzői</p> <p>A sörszűrés technológiája, vezetése</p> <p>A sörszűrés ellenőrzése</p> <p>A sör stabilizálása, pasztörözési módok</p> <p>A pasztördiagram értelmezése</p> <p>A pasztörözési hőfok és a pasztörözési idő beállításának szempontjai</p> <p>A pasztörözőberendezések kialakítása</p> <p>Speciális munkavédelmi, környezetvédelmi előírások, hulladékok kezelése</p> <p>Az adatok dokumentálása</p> <p>A jövedéki törvény e6/gy6</p> <p>Az adókötelezettség, az erjedéssipari jövedéki termékek, a bérfőzésre és magánfőzésre vonatkozó szabályok, a zárjegy feladata, a zárjegyköteles jövedéki termékek, a jövedéki ellenőrzésre vonatkozó szabályok</p> <p>A sör jövedéki adóalapja, az adó mértéke, a jövedéki ellenőrzésre vonatkozó szabályok</p>
6.3.4.	Elméleti órák száma	24 óra
6.3.5.	Gyakorlati órák száma	66 óra
6.3.6.	Összes óraszám	90 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	24 óra

6.4. A tananyagegységek bemutatása

6.4.	Tananyagegység megnevezése	Csomagolóanyagok előkészítése, készítése
------	----------------------------	--

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedés-módok, attitűdök
Kiválasztja, elkészíti és előkészíti a csomagolóanyagot.	Ismeri a csomagolóanyagok fajtáit, jellemzőit, feladatukat, a palackkészítés és -előkészítés folyamatát.	Instrukció alapján részben önállóan	Elkötelezett a szakterülete iránt, munkáját körültekintően végzi. Átlátja a folyamatokat, összefüggéseket.

6.4.2.	Célja	A képzésben résztvevők megismerjék a csomagolóanyagok fajtáit, az egyes csomagolóanyagok jellemzőit, a palackok előállításának technológiáját a műveleti lépések sorrendjében, elsajátítsák a csomagolóanyagok kiválasztásának, előállításának módszereit, és a környezettudatos gondolkodást.
6.4.3.	Tartalma	<p>Csomagolóanyagok jellemzői e2/gy12 A csomagolóanyagok fajtái, jellemzői Az egyes csomagolóanyagok előnyei, hátrányai A csomagolóanyagok követelményei A csomagolóanyagok környezetre gyakorolt hatásai A fogyasztói, gyűjtő- és szállítói csomagolás jellemzői A palackmosás folyamata, alkalmazott paraméterek A palackmosógép felépítése, működése Új palackok, dobozok előkészítése</p> <p>Csomagolási segédanyagok e2/gy6 A csomagolási segédanyagok jellemzői, felhasználásuk A csomagolási segédanyagok tárolása</p> <p>Palackok előállítása e2/gy6 A műanyagok jellemzői, jelölése A palackok előállításának módjai, folyamatai A palackfúvó gép működése</p> <p>Fogyasztói, gyűjtő- és szállítói csomagolás e2/gy6 Az egyes csomagolási módok jellemzői A csomagolóanyagokkal szembeni elvárások A csomagolás és a termék minősége közötti összefüggés</p> <p>Egyutas palackok előkészítése e2/gy6 Hutatiszta palackok öblítése Palackok fertőtlenítése Cseppmentesítés</p> <p>Többutas palackok tisztítása e2/gy6 A palackmosás folyamata A tisztítószeres követelményei A palackmosógépek kialakítása A palackmosás ellenőrzésének szempontjai</p>
6.4.4.	Elméleti órák száma	12 óra
6.4.5.	Gyakorlati órák száma	42 óra
6.4.6.	Összes óraszám	54 óra

6.4.7.	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.
6.4.8.	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.
6.4.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	12 óra

6.5. A tananyagegységek bemutatása

6.5.	Tananyagegység megnevezése	Palackozás
------	----------------------------	------------

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
Csendes és szén-dioxiddal dúsított italt palackoz.	Ismeri a palackozás technológiáját, az egyes műveletek jellemzőit, az alkalmazott gépek, berendezések működését, kezelését.	Instrukció alapján részben önállóan	Elkötelezett a szak-területe iránt, munkáját körültekintően végzi. Átlátja a folyama-tokat.

6.5.2.	Célja	A képzésben résztvevők megismerjék a palackozás folyamatát, technológiáját a műveleti lépések sorrendjében, elsajátítsák a környezettudatos gondolkodást, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek végrehajtani a palackozási feladatokat.
6.5.3.	Tartalma	<p>A csomagolóanyag tisztaságának ellenőrzése e2/gy6 Szubjektív palacktisztaság ellenőrzése Objektív palacktisztaság ellenőrzése Palackfejtés e2/gy6 A palackfejtés folyamata, csendes és szén-dioxiddal dúsított italok fejtése A palackfejtő gépek kialakítása, működése Palackok zárása e2/gy6 A záróelemek jellemzői, előkészítése A palackzárás folyamata A palackzáró gépek kialakítása, működése Címkézés, jelölés e2/gy6 A címkék fajtái, jellemzőik, a címkézés, jelölés feladata, jogszabályi előírásai A címkézés folyamata A címkézőgépek felépítése, működése</p>

		<p>A termék jelölése, nyomon követhetősége Jövedéki termékek jelölése Egységtrakomány képzése e2/gy6 Az egységtrakomány képzésének előnyei Az egységtrakomány képzésének folyamata Doboztöltés e1/gy6 Doboz előkészítése A doboztöltés folyamata, a töltés elve A doboztöltőgép kialakítása A töltési szint ellenőrzésének módjai Doboz jelölése Egységtrakomány képzése Késztermék ellenőrzése e1/gy6 Ital ellenőrzésének szempontjai Minőségi követelmények Jogszabályi előírások</p>
6.5.4.	Elméleti órák száma	12 óra
6.5.5.	Gyakorlati órák száma	42 óra
6.5.6.	Összes óraszám	54 óra
6.5.7.	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.
6.5.8.	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.
6.5.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	12 óra

6.6. A tananyagegységek bemutatása

6.6.	Tananyagegység megnevezése	Alkalmazott számítástechnika
------	----------------------------	------------------------------

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Munkájához szükséges szoftvereket használ.	Ismeri, a szövegszerkesztő, táblázatkezelő, prezentációkészítő programokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Elkötelezett a szakterülete iránt, munkáját körültekintően végzi.
Informatikai eszközöket használ.	Ismeri az informatikai eszközök használatát.	Instrukció alapján részben önállóan	Átlátja a folyamatokat, felelősségteljesen használja az informatika adta lehetőségeket.
Internetes keresést végez.	Ismeri az internetes keresés folyamatát, az internet veszélyeit. Ismeri	Instrukció alapján részben önállóan	

	az adatvédelem és a szerzői jog fogalmát.		
Dokumentálást végez.	Ismeri az erjedés-iparban használt dokumentumok fajtáit, kitöltésük szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan	

6.6.2.	Célja	Célja az erjedésipar területén szükséges digitális kompetenciák fejlesztése, az alkalmazott szoftverek és informatikai eszközök megismertetése, a technológiai folyamatok számítógépes szabályozásának, ellenőrzésének, a dokumentumok digitális kezelésének, az elektronikus nyilvántartások vezetésének elsajátíttatása (adatok gyors, biztonságos keresése, szoftverek hatékony használata).
6.6.3.	Tartalma	<p>Szoftverhasználat e6/gy6 Felhasználói programok használata: szövegszerkesztő, táblázatkezelő, prezentációkészítő Az erjedésiparban alkalmazott programok felépítése, használata</p> <p>Informatikai eszközök az élelmiszeriparban e2/gy6 Mobiltelefon, számítógép, nyomtató, projektor használata Kommunikációs eszközök szinkronizálása</p> <p>Dokumentálás e2/gy6 Adatgyűjtés, adatok rögzítése Adatbázis-kezelés Az erjedésiparban használt dokumentumok kitöltése</p> <p>Internethasználata e2/gy6 Böngészés, levelezés Adatvédelem Szerzői jog</p>
6.6.4.	Elméleti órák száma	12 óra
6.6.5.	Gyakorlati órák száma	24 óra
6.6.6.	Összes óraszám	36 óra
6.6.7.	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.
6.6.8.	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.
6.6.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	12 óra

6.7. A tananyagegységek bemutatása

6.7..	Tananyagegység megnevezése	Élelmiszerbiztonság
-------	----------------------------	---------------------

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Megérti az élelmiszerbiztonság legfontosabb elemeit és képes értelmezni a rendszerben betöltött feladatát.	Ismeri a „Jó higiéniai gyakorlat” (GHP) és a „Jó gyártási gyakorlat” (GMP) előírásait, az élelmiszerek biztonságát meghatározó tényezőket.	Instrukció alapján részben önállóan	Rendszerben gondolkodás

6.6.2.	Célja	Célja az erjedézipar területén megismerjék az élelmiszerbiztonság területeit, az élelmiszeriparban alkalmazott kötelező (HACCP) és alkalmazható minőségirányítási rendszerek legfontosabb elemeit és az ezekhez kapcsolódó dokumentációt, továbbá rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek végrehajtani élelmiszerbiztonsági feladataikat.
6.6.3.	Tartalma	<p>Az élelmiszerek biztonságát meghatározó tényezők e6/gy12 A leggyakoribb kórokozók és toxintermelő mikroorganizmusok, jellemzésük, előfordulásuk, tünetek, megelőzési lehetőségek Mérgező gombák, jellemzőik, előfordulásuk, tünetek Tartósítási eljárások Élelmiszer eredetű megbetegedések, ételmérgezések előfordulásának helye és megelőzése</p> <p>A „Jó higiéniai gyakorlat” és a „Jó gyártási gyakorlat” e6/gy12 Személyi, üzemi higiénia A gyártás során betartandó élelmiszerbiztonsági előírások Gépekre, berendezésekre vonatkozó követelmények Takarítás: tisztítás, fertőtlenítés Tisztító-, fertőtlenítőszeres és követelményeik Rovar- és rágcsálómentesítés Szennyvízkezelés Hulladékkezelés, veszélyes hulladékok kezelése Környezetvédelmi előírások Dolgozókra vonatkozó előírások Csomagolás</p> <p>HACCP e6/gy6 A HACCP jelentése, jelentősége, lépései, a kritikus pontok szabályozási lehetőségei konkrét példákon keresztül</p> <p>Dokumentumok e0/gy6</p>

		Az élelmiszerbiztonsági rendszerekhez kapcsolódó ellenőrző lapok típusai A dokumentálás folyamata A dokumentumok kezelése Nyomon követhetőség Élelmiszeriparban használatos jogszabályok
6.6.4.	Elméleti órák száma	18 óra
6.6.5.	Gyakorlati órák száma	36 óra
6.6.6.	Összes óraszám	54 óra
6.6.7.	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.
6.6.8.	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.
6.6.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	18 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 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 képzésben 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 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	A tananyagzáró vizsgák tartalma, időtartama, helyszíne 1. Tananyagegység: Munkavédelem és higiénia Szóbeli vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: Munkavédelem és higiénia b) A vizsgafeladat leírása: A tananyagegység témaköréhez igazodó feladatok c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc) d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye 2. Tananyagegység: A malátagyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései Gyakorlati vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: A malátagyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései
------	--	---

		<p>b) A vizsgafeladat leírása: söripari alapanyagot vesz át és minősít malátagyártás részműveletet és az ehhez kapcsolódó gépek/berendezések üzemeltetését végzi. c) A vizsgafeladat időtartama: 60 perc d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p> <p>3. Tananyagegység: A sörgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései Gyakorlati vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: A sörgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései b) A vizsgafeladat leírása: söripari alapanyagot vesz át és minősít sörgyártás részműveletet és az ehhez kapcsolódó gépek/berendezések üzemeltetését végzi. c) A vizsgafeladat időtartama: 60 perc d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p> <p>4. Tananyagegység: Csomagolóanyagok előkészítése, készítése Szóbeli vizsgatevékenység a) A vizsgafeladat megnevezése: Csomagolóanyagok előkészítése, készítése b) A vizsgafeladat leírása: A tananyagegység témaköréhez igazodó feladatok c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc) d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p> <p>5. Tananyagegység: Palackozás Gyakorlati vizsgatevékenység: a) A vizsgafeladat megnevezése: Palackozás b) A vizsgafeladat leírása: A tananyagegység témaköréhez igazodó feladatok c) A vizsgafeladat időtartama: 30 perc d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p> <p>6. Tananyagegység: Alkalmazott számítástechnika Gyakorlati vizsgatevékenység: a) A vizsgafeladat megnevezése: Informatikai feladatok b) A vizsgafeladat leírása: A tananyagegység témaköréhez igazodó feladatok c) A vizsgafeladat időtartama: 60 perc d) A vizsgafeladat helyszíne: informatikai oktatás helye</p> <p>7. Tananyagegység: Élelmiszerbiztonság Szóbeli vizsgatevékenység: a) A vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszerbiztonság b) A vizsgafeladat leírása: A tananyagegység témaköréhez igazodó feladatok c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc) d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti 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 szervezhet.** 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 részszakma 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 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	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

Sörgyártó képzési program 3. 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 07 számú **Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő** 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	Sörgyártó
Tervezett képzési idő	360 óra
Tananyagegységek száma	7

Készítette:	Mihálka Gáborné
Szakértő nyilvántartási száma:	FSz 2020/00294
Szaktevélemény elkészítésének időpontja:	2021. 08. 07.

Tervezett képzési idő

Elméleti órák száma	108 óra
Gyakorlati órák száma	252 óra
Összes óraszám	360 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