



ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM

4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.

Telefon:+3642/433-425

EASZC | 01904-7 | 2021

KÉPZÉSI PROGRAM

Üdítőital-ipari termékkészítő

részszakma

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 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	Üdítőital-ipari termékkészítő
1.2.	Szakmajegyzéki azonosító szám	4 0721 05 07 szakmajegyzék számú Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő részszakmája
1.3.	Ágazat megnevezése	Élelmiszeripar
1.4.	Szakmai képzéssel megszerezhető részszakma	Üdítőital-ipari termékkészítő
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 Üdítőital-ipari termékkészítő részszakmát elsajátítani kívánó - személyek.

2. Részszakma szakmai kimeneti követelményei

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

Az üdítőital- és szikvízgyártáshoz szükséges anyagokat átveszi, minősíti, szakszerűen tárolja.

A technológiai utasításnak megfelelően előkészítő műveleteket végez az üdítőital- és szikvízgyártás területén.

Receptúra szerint csendes italt gyárt.

Szén-dioxiddal dúsított üdítőitalt gyárt, szaturál.

A technológiai előírásoknak megfelelően szikvizet készít.

Befejező műveleteket végez az üdítőital-, szikvízgyártás területén.

Szakszerűen kezeli az üdítőital-iparban keletkező melléktermékeket és hulladékokat, gondoskodik az esetleges hasznosításukról.

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

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

Különböző üdítőital-ipari terméket és szikvizet gyárt. Elvégzi üdítőital-ipari és szikvízgyártáshoz szükséges alapanyagok mennyiségi-és minőségi átvételét, vizsgálatát, dokumentálását. Az üdítőital- és szikvíz előállítás technológiai műveleteit teljeskörűen ismeri, vizet kezel, cukrot old, szörpöt készít, italt gyárt. Gyártásközi és késztermék ellenőrzéseket és minősítéseket végez. Szakszerűen és biztonságosan üzemelteti az üdítőital-

ipari és szikvízgyártáshoz használatos 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	90 óra
5.2.	Gyakorlati órák száma a teljes képzésre vonatkoztatva	210 óra
5.3.	Összes óraszám	300 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.	Az üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei	24	60	84
6.3.	Csomagolóanyagok előkészítése, készítése	12	42	54
6.4.	Palackozás	12	42	54
6.5.	Alkalmazott számítástechnika	12	24	36
6.6.	Élelmiszerbiztonság	18	36	54
	Szakmai óraszám összesen	90	210	300
	Az elméleti órák kontakt órától eltérő formában valósulnak meg.	90 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	Elvart 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 szemléletet, és felkészíti a tanulót a higiénikus ételkészítési 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 nyersanyag tárolás higiéniaja, a feldolgozás higiéniaja 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 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.
6.1.8.	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.
6.1.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	12 óra

6.2. A tananyagegységek bemutatása

6.2.	Tananyagegység megnevezése	Az üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei
------	----------------------------	---

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök
Adatokat gyűjt az üdítőital és a szikvíz előállításához szükséges anyagok minőségi követelményeivel kapcsolatban.	Ismeri az üdítőital- és szikvízgyártáshoz felhasznált anyagok jellemzőit, követelményeit átvételének előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Precíz, pontos munkát végez, másokkal együttműködik. Felelősséget vállal a termékért. Gondoskodik a megfelelő üzemi, technológiai, személyi higiéniaról. Törekszik a munkabiztonsági, környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások betartására.
Előkészíti az alapanyagokat.	Ismeri a vízkezelési eljárásokat, a cu-koroldás módjait, berendezéseinek működését, a szén-dioxid tárolásának, kezelésének, lefejtésének és az egyéb alapanyagok helyes kezelésének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan	
Csendes italt gyárt.	Ismeri a receptúra szerepét, az egyes anyagok kimérésének módjait, berendezéseit. Ismeri a gyártás folyamatát, ellenőrzését.	Instrukció alapján részben önállóan	
Szaturálást végez.	Ismeri a szaturálás fogalmát, a szén-dioxid elnyeletésének technológiai megoldásait és az elnyeletést befolyásoló tényezőket. Ismeri a szén-dioxid	Instrukció alapján részben önállóan	

	tárolásának, lefejtésének szabályait.		
Szikvizet gyárt, előkészíti és meg-tölti a szikvizes palackot.	Ismeri a szikvíz-gyártás folyamatát, a szikvízgyártó berendezés működését.		

6.2.2.	Célja	A résztvevők megismerjék az üdítőital- és szikvízgyártás műveleteinek főbb jellemzőit, az alkalmazott gépek, berendezések működtetését, az egyes technológiai lépések késztermékre gyakorolt hatásait, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek végrehajtani az üdítőital- és szikvízgyártás területén elvégzendő feladatokat.
6.2.3.	Tartalma	<p>Az üdítőital- és szikvízgyártás anyagai</p> <p>A víz előkészítése üdítőital-gyártáshoz</p> <p>A víz előkészítése szikvízgyártáshoz</p> <p>Vízkezelő berendezések felépítése, kezelése</p> <p>Az édesítőanyagok jellemzői</p> <p>Az izocukor jellemzői, tárolása</p> <p>A cukor oldása, cukoroldók kialakítása</p> <p>A cukoroldás ellenőrzése, cukorszirup kezelése</p> <p>A szén-dioxid jellemzői</p> <p>A színezékek jellemzői</p> <p>A növényi kivonatok jellemzői</p> <p>Az adalékanyagok jellemzői</p> <p>Az állományjavító és állománymódosító anyagok jellemzői</p> <p>Az antioxidánsok jellemzői</p> <p>A tartósítószer jellemzői</p> <p>Az étkezési savak és sók jellemzői</p> <p>Aromák és ízfokozók</p> <p>Az üdítőital-gyártáshoz felhasznált anyagokra vonatkozó élelmiszer-törvényi előírások</p> <p>Alapanyagok előkészítése</p> <p>Vízzel szembeni követelmények üdítőital-gyártásnál</p> <p>Vízzel szembeni követelmények szikvízgyártásnál</p> <p>A vízkezelés berendezései, működtetésük</p> <p>A cukoroldás módjai, gépi berendezései</p> <p>Izocukor tárolása, tárolóberendezések kialakítása</p> <p>Csendes ital gyártása</p> <p>Szörp készítése, kezelése</p> <p>A receptúra szerepe</p> <p>A keverés jellemzői, keverők kialakítása</p> <p>Szörp szűrése, a szűrés műveletének jellemzői</p> <p>Szörp hígítása, a hígításhoz használt berendezések</p> <p>Szaturálás</p> <p>A szaturálás fogalma</p> <p>A gáz elnyeletését befolyásoló tényezők</p> <p>A szén-dioxid-tartalom biztosítása</p> <p>A szén-dioxid tárolásának szabályai</p> <p>A szén-dioxid helyes lefejtése</p> <p>A szén-dioxid elnyeletésének módjai, gépi berendezései</p> <p>Szikvíz gyártása</p> <p>A szikvízgyártó berendezés kialakítási módjai</p> <p>Szikvizes palack előkészítése, ellenőrzése</p>

		A szén-dioxid lefejtése A víz hűtése, a hűtés hatása a szaturálásra A palacköltés szabályai Palackok töltése Egyéb csomagolóanyagok töltése A szikvíz helyes tárolása Karbantartási munkákban való részvétele
6.2.4.	Elméleti órák száma	24 óra
6.2.5.	Gyakorlati órák száma	60 óra
6.2.6.	Összes óraszám	84 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	24 óra

6.3. A tananyagegységek bemutatása

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

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, 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.

6.3.2.	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.
6.3.3.	Tartalma	Csomagolóanyagok jellemzői e2/gy12 A csomagolóanyagok fajtái, jellemzői

		<p>Az egyes csomagolóanyagok előnyei, hátrányai</p> <p>A csomagolóanyagok követelményei</p> <p>A csomagolóanyagok környezetre gyakorolt hatásai</p> <p>A fogyasztói, gyűjtő- és szállítói csomagolás jellemzői</p> <p>A palackmosás folyamata, alkalmazott paraméterek</p> <p>A palackmosógép felépítése, működése</p> <p>Új palackok, dobozok előkészítése</p> <p>Csomagolási segédanyagok e2/gy6</p> <p>A csomagolási segédanyagok jellemzői, felhasználásuk</p> <p>A csomagolási segédanyagok tárolása</p> <p>Palackok előállítása e2/gy6</p> <p>A műanyagok jellemzői, jelölése</p> <p>A palackok előállításának módjai, folyamatai</p> <p>A palackfúvó gép működése</p> <p>Fogyasztói, gyűjtő- és szállítói csomagolás e2/gy6</p> <p>Az egyes csomagolási módok jellemzői</p> <p>A csomagolóanyagokkal szembeni elvárások</p> <p>A csomagolás és a termék minősége közötti összefüggés</p> <p>Egyutas palackok előkészítése e2/gy6</p> <p>Hutatiszta palackok öblítése</p> <p>Palackok fertőtlenítése</p> <p>Cseppmentesítés</p> <p>Többutas palackok tisztítása e2/gy6</p> <p>A palackmosás folyamata</p> <p>A tisztítószeres követelményei</p> <p>A palackmosógépek kialakítása</p> <p>A palackmosás ellenőrzésének szempontjai</p>
6.3.4.	Elméleti órák száma	12 óra
6.3.5.	Gyakorlati órák száma	42 óra
6.3.6.	Összes óraszám	54 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	12 óra

6.4. A tananyagegységek bemutatása

6.4.	Tananyagegység megnevezése	Palackozás
------	----------------------------	------------

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
Csendes és széndioxiddal dúsított italt palackoz.	Ismeri a palackozás technológiáját, az egyes műveletek jellemzőit, az alkalmazott gépek, berendezések működését, kezelését.	Instrukció alapján részben önállóan	Elkötelezett a szakterülete iránt, munkáját körültekintően végzi. Átlátja a folyamatokat.

6.4.2.	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.
6.4.3.	Tartalma	<p>A csomagolóanyag tisztaságának ellenőrzése e2/gy6 Szubjektív palacktisztaság ellenőrzése Objektív palacktisztaság ellenőrzése Palackfejtés e2/gy6 A palackfejtés folyamata, csendes és széndioxiddal 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 A termék jelölése, nyomon követhetősége Jövedéki termékek jelölése Egységgrakomány képzése e2/gy6 Az egységgrakomány képzésének előnyei Az egységgrakomány képzésének folyamata Doboztöltés e1/gy6 Doboz előkészítése A doboztöltés folyamata, a töltés elve A doboztöltőgép kialakítása A töltési szint ellenőrzésének módjai Doboz jelölése Egységgrakomány képzése Késztermék ellenőrzése e1/gy6 Ital ellenőrzésének szempontjai Minőségi követelmények Jogszabályi előírások</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	Alkalmazott számítástechnika
------	----------------------------	------------------------------

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök
Munkájához szükséges szoftvereket használ.	Ismeri, a szövegszerkesztő, táblázatkezelő, prezentációkészítő programokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Elkötelezett a szakterülete iránt, munkáját körültekintően végzi. Átlátja a folyamatokat, felelősségteljesen használja az informatika adta lehetőségeket.
Informatikai eszközöket használ.	Ismeri az informatikai eszközök használatát.	Instrukció alapján részben önállóan	
Internetes keresést végez.	Ismeri az internetes keresés folyamatát, az internet veszélyeit. Ismeri az adatvédelem és a szerzői jog fogalmát.	Instrukció alapján részben önállóan	
Dokumentálást végez.	Ismeri az erjedés-iparban használt dokumentumok fajtáit, kitöltésük szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan	

6.5.2.	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).
6.5.3.	Tartalma	Szoftverhasználat e6/gy6 Felhasználói programok használata: szövegszerkesztő, táblázatkezelő, prezentációkészítő

		<p>Az erjedésiparban alkalmazott programok felépítése, használata</p> <p>Informatikai eszközök az élelmiszeriparban e2/gy6</p> <p>Mobiltelefon, számítógép, nyomtató, projektor használata</p> <p>Kommunikációs eszközök szinkronizálása</p> <p>Dokumentálás e2/gy6</p> <p>Adatgyűjtés, adatok rögzítése</p> <p>Adatbázis-kezelés</p> <p>Az erjedésiparban használt dokumentumok kitöltése</p> <p>Internethasználata e2/gy6</p> <p>Böngészés, levelezés</p> <p>Adatvédelem</p> <p>Szerzői jog</p>
6.5.4.	Elméleti órák száma	12 óra
6.5.5.	Gyakorlati órák száma	24 óra
6.5.6.	Összes óraszám	36 óra
6.5.7.	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.
6.5.8.	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.
6.5.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	12 óra

6.6. A tananyag egységek bemutatása

6.6.	Tananyag egység megnevezése	Élelmiszerbiztonság
------	-----------------------------	---------------------

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

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart 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 erjedésipar területén megismerjék az élelmiszerbiztonság területeit, az
--------	-------	--

		<p>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.</p>
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 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 HACCP e6/gy6 A HACCP jelentése, jelentősége, lépései, a kritikus pontok szabályozási lehetőségei konkrét példákon keresztül Dokumentumok e0/gy6 Az élelmiszerbiztonsági rendszerekhez kapcsolódó ellenőrző lapok típusai A dokumentálás folyamata A dokumentumok kezelése Nyomon követhetőség Élelmiszeriparban használatos jogszabályok</p>
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 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.

6.6.8.	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 részzakma 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 mértékű meg nem haladó hiányzás,
- a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

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

<p>9.1.</p>	<p>A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</p>	<p>A tananyagzáró vizsgák tartalma, időtartama, helyszíne</p> <p>1. Tananyagegység: Munkavédelem és higiénia Szóbeli vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Munkavédelem és higiénia</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: A tananyagegység témaköréhez igazodó feladatok</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc)</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: elméleti oktatás helye</p> <p>2. Tananyagegység: Az üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei Gyakorlati vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Az üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: - üdítőital- és szikvízgyártáshoz szükséges alapanyagot vesz át és minősít - termékgyártási részműveletet és az ehhez kapcsolódó gépek/berendezések üzemeltetését végzi.</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 60 perc</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p> <p>3. Tananyagegység: Csomagolóanyagok előkészítése, készítése Szóbeli vizsgatevékenység</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Csomagolóanyagok előkészítése, készítése</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: A tananyagegység témaköréhez igazodó feladatok</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc)</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p> <p>4. Tananyagegység: Palackozás Gyakorlati vizsgatevékenység:</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Palackozás</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: A tananyagegység témaköréhez igazodó feladatok</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 30 perc</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: gyakorlati oktatás helye</p> <p>5. Tananyagegység: Alkalmazott számítástechnika Gyakorlati vizsgatevékenység:</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Informatikai feladatok</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: A tananyagegység témaköréhez igazodó feladatok</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 60 perc</p> <p>d) A vizsgafeladat helyszíne: informatikai oktatás helye</p> <p>6. Tananyagegység: Élelmiszerbiztonság Szóbeli vizsgatevékenység:</p> <p>a) A vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszerbiztonság</p> <p>b) A vizsgafeladat leírása: A tananyagegység témaköréhez igazodó feladatok</p> <p>c) A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc)</p> <p>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 bocsátás 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 megszerezhető 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 érhetőek 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.

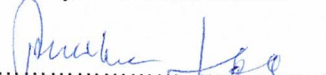
10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

10.1.	Személyi feltételek	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. Gyakorlati oktatáshoz a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.
	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

Üdítőital-ipari termékkészítő 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 (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 figyelmébe vételével készült.

Intézmény neve	Északi Agrárszakképzési Centrum
Székhelye (címe)	4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.
Program megnevezése	Üdítőital-ipari termékkészítő
Tervezett képzési idő	300 óra
Tananyagegységek száma	6

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

Tervezett képzési idő

Elméleti órák száma	90 óra
Gyakorlati órák száma	210 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 megszerezhetők-e a képzési programban megjelölt kompetenciák?

- igen

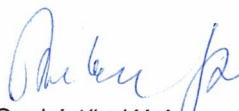
A képzési programot megvizsgáltam, és megállapítottam:

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