

Csokoládétermék gyártó

KÉPZÉSI PROGRAM

Vonatkozó jogszabályok:

- 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről
- 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet
- 2013. évi LXXVII. törvény
- 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program

1.1.	Megnevezése	Csokoládétermék gyártó
1.2.	Ágazat megnevezése	Élelmiszeripar
1.3.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0721 Élelmiszergyártás
1.4.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.5.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	3
1.6.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
1.7.	A képzési program célja	A képzési program célja korszerű elméleti ismeretekkel és gyakorlati készségekkel rendelkező szakemberek képzése, akik alkalmasak munkaterületükhöz illeszkedően önállóan, illetve útmutatás alapján felelősségteljes munkát végezni. A képzési program célja felkészíteni a résztvevőt arra, hogy a tananyagegységekben meghatározottak szerint képes legyen a részszakmával betölthető munkakörök feladatainak elvégzésére.
1.8.	A képzési program célcsoportja	Minden felnőttképzésben részt venni kívánó természetes személy, aki a képzési program bemeneti feltételeinek megfelel, és a képzési program tartalma szerinti munkaterületen végez tevékenységet vagy a későbbiekben ezen munkaterületen végezne munkát, illetve folytatna vállalkozói tevékenységet.

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

2.1. A képzés során megszerezhető kompetenciákkal ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

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

2.2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

Sor-szám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Átveszi, majd szakszerűen raktározza, tárolja az édességkészítéshez szükséges nyersanyagokat.	Ismeri a nyersanyagok átvételének módját, az átvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatokat. Megnevezi a raktárak fajtáit, tudja a raktárakkal szemben támasztott követelményeket, az édességkészítés nyersanyagai szakszerű tárolásának szabályait.	Törekszik a nyersanyagok átvételénél a pontosságra, a raktározásnál, tárolásnál a nyersanyagok minőségének és mennyiségének a megővására.	Vezetői instrukciók alapján átveszi a nyersanyagokat, dönt az esetleges kifogásolásról. Felelősséget vállal a nyersanyagok szakszerű raktározásáért, tárolásáért.
2	Kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket.	Ismeri a csokoládétermékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk módjait, az előkészítésük műveleteit.	Elfogadja a szakmai elveket, a fogyasztó egészségét veszélyeztető nyersanyagokat nem használ fel. Belátja az előkészítő műveletek fontosságát. Fontosnak tartja az előkészítő műveletek szabályos elvégzését.	Vezetői felügyelet mellett előkészítő műveleteket végez. A nyersanyagok felhasználhatóságáról kikéri a munkatársai véleményét.
3	Elkészíti az kakaó tartalmú termékeket, szakszerűen tárolja, felhasználja azokat.	Megnevezi a kakaó tartalmú termékeket, ismeri azok tulajdonságait, az elkészítésük és felhasználásuk módjait.	Nyitott az új ismeretekre, technológiai megoldásokra.	Irányítással félkész termékeket készít.

4	Elkészíti az édesipari kakaó tartalmú termékeket, felméri és megelőzi a készítésük során elkövethető hibákat.	Ismeri a kakaó tartalmú termékek jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát, az elkövethető hibákat, és azok megelőzését. Tudja az elkészült kakaó tartalmú félkész termékek felhasználási lehetőségeit.	Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket. Nyitott a termékgyártással kapcsolatos új ismeretekre, technológiai megoldásokra.	Irányítással kakaó tartalmú félkész és késztermékeket készít. Vezetői instrukciók alapján korrigálja a gyártás során elkövetett esetleges hibákat.
5	Kiválasztja a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelöli a terméket.	Ismeri a korszerű csomagolással szemben támasztott követelményeket, a csomagolás típusait, a jelölés jogi szabályozását, elemeit.	Törekszik az igényes csomagolásra. Belátja a termék jelölésének fontosságát. Elkötelezett az alapos vevői tájékoztatás iránt.	Önállóan termékcsomagolást, jelölést végez.
6	Munkáját az édesipari Jó higiéniai és jó gyártási gyakorlat előírásai szerint végzi.	Ismeri az édesipar jó higiéniai és a Jó gyártási gyakorlatában előírt szabályokat.	Belátja a higiéniai szabályok betartásának fontosságát.	Másokkal együttműködve felügyeli a termékgyártás higiéniaját.
7	Üzemi HACCP dokumentumokat vezet.	Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, dokumentumait, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket.	Belátja a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt tartja a digitalizáció adta lehetőségeket.	Vezetői felügyelettel HACCP dokumentumokat vezet.
8	A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezeli, üzemelteti, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat. Munkája során betartja a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.	Ismeri az egyes munkaeszközök felhasználásának területeit, balesetmentes használatát, higiéniai követelményeit. Ismeri a kakaó tartalmú termékek előállításához szükséges gépek és berendezések feladatát, működési elvét, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának módját. Ismeri a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.	Nyitott az új technikai megoldásokra. Betartja a gépek és berendezések kezelési utasításait.	Irányítással munkaeszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet, tisztít. Munkája során betartja a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.
9	Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számol.	Ismeri a nyersanyagszámítás módját.	Betartja a Magyar élelmiszerkönyv előírásait. Maradékaltalanul betartja az	Vezetői útmutatás alapján nyersanyagszükségletet számít. A számolások

			élelmiszerek előállítására vonatkozó előírásait. Precízen végzi a számolási műveleteket. Fontosnak tartja a vevői bizalmat a termékei iránt.	pontosságáért felelősséget vállal.
10	Szakszerűen kezeli az édesipari melléktermékeket és hulladékokat.	Ismeri az édesipari melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályait.	Törekszik a szelektív hulladékgyűjtésre. Belátja a környezetvédelem fontosságát.	Önállóan kezeli az édesipari melléktermékeket és hulladékokat.

3. A programba való bekapcsolódás és részvétel feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség	alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában: Dobbantó program elvégzése
3.2.	Szakmai előképzettség	-
3.3.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama	-
3.4.	Alkalmassági követelmény	Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat szükséges Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-
3.6.	Felnőttképzési szerződés:	Szükséges (2013. évi LXXVII. törvény 13. § alapján)
3.7.	Képzésben részt vevő személyes adatainak megadása:	Szükséges (2013. évi LXXVII. törvény 21. § alapján)
3.8.	Részvétel követésének módja	Haladási napló, képzésben részt vevő felnőtt által aláírt jelenléti ívek
3.9.	Megengedett hiányzás	A megengedett hiányzás mértéke az összes óraszám 20 % -a.
3.10.	Egyéb feltételek	-

4. Tervezett képzési idő

4.1.	Összes óraszám	320 óra
------	----------------	---------

5. A tananyagegységek

	A tananyagegység megnevezése
5.1.	Kakaóbab-feldolgozás 1.
5.2.	Kakaóbab-feldolgozás 2.
5.3.	Kakaótartalmú termékek 1.
5.4.	Kakaótartalmú termékek 2.
5.5.	A kakaótartalmú termékek előállításához szükséges gépek 1.
5.6.	A kakaótartalmú termékek előállításához szükséges gépek 2.
5.7.	Kakaótartalmú termékek készítése 1.
5.8.	Kakaótartalmú termékek készítése 2.

5.1. Tananyagegység

5.1.1.	Megnevezése	Kakaóbab-feldolgozás 1.
5.1.2.	Célja	A Résztevők elsajátítsák a szükséges tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, gyakorlati ismereteket
5.1.3.	Tartalma	A szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok jellemzői A kakaóbab jellemzése, csoportosítása A kakaóbab elsődleges feldolgozása
5.1.4.	Terjedelme	16 óra
5.1.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Előadás, Gyakorlati feladatmegoldás, Projektmunka Frontális munka, Csoportmunka, Egyéni munka
5.1.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

5.2. Tananyagegység

5.2.1.	Megnevezése	Kakaóbab-feldolgozás 2.
5.2.2.	Célja	A Résztevők elsajátítsák a szükséges tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, gyakorlati ismereteket
5.2.3.	Tartalma	Az anyag kiválasztás hatása a késztermékek minőségére A fékész termékek meghatározása A kakaómassza, a kakaópor, a kakaóvaj és a csokoládémassza technológiai folyamata A műveletek során alkalmazott technológiai paraméterek megválasztása A folyamat során lejátszódó változások A gyártás során előforduló hibák és javítási módjuk A félkész termékek további feldolgozási lehetőségei
5.2.4.	Terjedelme	16 óra
5.2.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Előadás, Gyakorlati feladatmegoldás, Projektmunka Frontális munka, Csoportmunka, Egyéni munka
5.2.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

5.3. Tananyagegység

5.3.1.	Megnevezése	Kakaótartalmú termékek 1.
5.3.2.	Célja	A Résztevők elsajátítsák a szükséges tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, gyakorlati ismereteket
5.3.3.	Tartalma	A csokoládétermék alap-, segéd-, járulékos és adalékanyainak ismerete A csokoládégyártáshoz használható anyagok tárolása, előkészítése A csokoládétermékek meghatározása A termékek csoportosítása
5.3.4.	Terjedelme	40 óra
5.3.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Előadás, Gyakorlati feladatmegoldás, Projektmunka Frontális munka, Csoportmunka, Egyéni munka
5.3.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

5.4. Tananyagegység

5.4.1.	Megnevezése	Kakaótartalmú termékek 2.
5.4.2.	Célja	A Résztevők elsajátítsák a szükséges tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, gyakorlati ismereteket
5.4.3.	Tartalma	Tömör csokoládék, dúsított tömör csokoládék Mártott, vágott desszertek, pralinék, darabárúk, táblás csokoládék Kézi desszertgyártás Üreges csokoládék Nugátok, zsírmasszák A korpuszok jellemzői, csoportosításuk, előállításuk A műveletek során alkalmazható paraméterek A temperálás során alkalmazható paraméterek Hibalehetőségek és javításuk A folyamatok és műveletek szervezése, irányítása Az anyagtulajdonságok hatása a késztermékek minőségére Anyaghibák, anyagromlás Az anyagok helyettesíthetősége A receptúra összeállítása A csokoládétermék anyagösszetétele, a műveletek anyaghányada Gyártási kapacitás, anyagmérleg-számítás Bevonati hányad számítása A töltelékarány meghatározása Termelési nyilvántartások
5.4.4.	Terjedelme	24 óra
5.4.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Előadás, Gyakorlati feladatmegoldás, Projektmunka Frontális munka, Csoportmunka, Egyéni munka

5.4.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-
--------	--	---

5.5. Tananyagegység

5.5.1.	Megnevezése	A kakaótartalmú termékek előállításához szükséges gépek 1.
5.5.2.	Célja	A Résztevők elsajátítsák a szükséges tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, gyakorlati ismereteket
5.5.3.	Tartalma	A gépek feladata a technológiai folyamatban és a technológiai sorban való elhelyezkedésük Táblás csokoládé, szeletes áru, a pralinéformázás berendezései és kisegítő gépeinek kezelése Csomagológépek, -sorok kezelése
5.5.4.	Terjedelme	24 óra
5.5.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Előadás, Gyakorlati feladatmegoldás, Projektmunka Frontális munka, Csoportmunka, Egyéni munka
5.5.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

5.6. Tananyagegység

5.6.1.	Megnevezése	A kakaótartalmú termékek előállításához szükséges gépek 2.
5.6.2.	Célja	A Résztevők elsajátítsák a szükséges tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, gyakorlati ismereteket
5.6.3.	Tartalma	A csokoládémassza-, nugátmassza-, krémmasszatároló, -előkészítő gépek jellemzői és kezelésük A masszatemperálás gépei Csokoládédrazsé korpusz előállítása A mártás, drázsírozás elvi megoldásai, gépeinek kezelése
5.6.4.	Terjedelme	16 óra
5.6.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Előadás, Gyakorlati feladatmegoldás, Projektmunka Frontális munka, Csoportmunka, Egyéni munka
5.6.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

5.7. Tananyagegység

5.7.1.	Megnevezése	Kakaótartalmú termékek készítése 1.
5.7.2.	Célja	A Résztevők elsajátítsák a szükséges tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, gyakorlati ismereteket
5.7.3.	Tartalma	Az anyagok kimérése, oldása, keverése stb. Táblás csokoládé készítése, dúsított táblás csokoládé készítése A használatos eszközök, gépek, berendezések higiénijának ellenőrzése Receptúra alapján nyersanyagszükséglet- és veszteségszámítás Formázási műveletek végzése Mártás (részleges, teljes) Tárolás, csomagolási műveletek Folyamatok, műveletek paramétereinek beállítása, ellenőrzése
5.7.4.	Terjedelme	104 óra
5.7.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Előadás, Gyakorlati feladatmegoldás, Projektmunka Frontális munka, Csoportmunka, Egyéni munka
5.7.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

5.8. Tananyagegység

5.8.1.	Megnevezése	Kakaótartalmú termékek készítése 2.
5.8.2.	Célja	A Résztevők elsajátítsák a szükséges tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, gyakorlati ismereteket
5.8.3.	Tartalma	Csokoládépasztillák előállítás Pralinék készítése Desszertek előállítása Üreges csokoládék készítése Marcipánalapú csokoládékészítmények előállítása Nugátok és nugátalapú csokoládékészítmények előállítása Bonbonok készítése (hüvelyes, kézi dresszírozású, vágott) Drazsék készítése A gépek, berendezések előkészítése használatra (összeszerelés, a gépek megfelelő sorrend-be állítása) Műveletek elvégzése a berendezéseken A folyamatok, műveletek paramétereinek beállítása, ellenőrzése A csokoládétermék-gyártás előkészítése: az anyagok kimérése, homogenizálása, temperálása, hőmérsékletének beállítása, a korpuszok elkészítése, hűtése, pihentetése, a formák előmelegítése, a gépek, berendezések beállítása Hűtés, bolygatás, pihentetés, töltés Mártás (részleges, teljes) Tárolás, csomagolási műveletek Folyamatok, műveletek paramétereinek beállítása, ellenőrzése

		A csokoládétermék gyártásközi ellenőrzése, dokumentálása, az eredmények kiértékelése
5.8.4.	Terjedelme	80 óra
5.8.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Előadás, Gyakorlati feladatmegoldás, Projektmunka Frontális munka, Csoportmunka, Egyéni munka
5.8.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

6. Csoportlétszám

6.1.	Maximális csoportlétszám (fő)	40
------	-------------------------------	----

7. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszernek leírása

7.1. Előzetes tudásmérés:

Előzetes tudásmérés: annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére, amelynek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni.

A képzésre jelentkező kérésére előzetes tudásmérést biztosítunk.

Az előzetes tudásmérés az adott tananyagegységben megszerezhető kompetenciákra terjed ki, melyet szóbeli kérdések és/vagy gyakorlati feladatok megoldásán keresztül mérünk fel képzési részenként.

Megszerezhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg”

„Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint: Legalább 51%-ot elérő eredmény

7.2. Képzés közbeni értékelés:

A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.

A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai:

Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás,

Képzésben résztvevő visszajelzései, Beszélgetés

A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.

7.3. Résztvevő záró értékelése:

A záró értékelés a képzés végén történik.

Számonkérések formái: szóbeli és/vagy írásbeli és/vagy gyakorlati feladatok

Számonkérések tartalma: A tananyagegységek tartalma szerinti ismeretek, készségek, képességek.

Megszerezhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg”

„Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint: Legalább 41%-ot elérő eredmény

„Nem felelt meg” minősítés esetén lehetőséget biztosítunk a sikertelen záró értékelés megismétlésére.

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

8.1.

A képzés elvégzéséről szóló igazolás: Tanúsítvány

A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

Az összes óraszám maximum 20%-ról való hiányzás

Megfelelt minősítésű záró értékelés

A felnőttképzési szerződésben szereplő feltételek teljesítése

9. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

9.1.	Személyi feltételek	A képzés elméleti részének oktatása esetén - 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, vagy - a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel, oktatói szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók A képzés gyakorlati részének oktatása esetén - a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel, - vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók
9.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	Elméleti és gyakorlati oktatókkal kötött megbízási szerződés, vállalkozási szerződés, munkaszerződés.
9.2.	Tárgyi feltételek	• nyersanyagtárolás eszközei • nyersanyagelőkészítés berendezései • hűtők • klíma • rozsdamentes fém és márvány munkalapos asztalok • csokoládétemperáló • kever-habverő gépek • csokoládémelegítő • drazsírozó • mártógép • aprítóberendezés • bolygató • rázóasztal • formák • hőmérők • tűzhelyek, mikrohullámú sütő • édesipari eszközök • munkavédelmi eszközök • hulladéktárolás eszközei
9.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	Gyakorlati helyszínt és eszközöket a képző intézmény biztosítja és/vagy a gyakorlati képzést folytató szervezettel kötött szerződés.
9.3.	Egyéb speciális feltételek	-
9.3.1.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	-

Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2021. március 16.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	FABRIK BERNADETT
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000265
Felnőttképzési szakértő aláírása: (papíralapú képzési program esetében)	
A képzési program előzetes minősítését követően a felnőttképzési szakértő a képzési programmal kapcsolatban további - a képzési program előzetes minősítését érintő, azt módosító vagy kiegészítő - megállapításokat nem tehet. Az előzetesen minősített képzési programot a felnőttképző képviselőjére jogosult személynek - a képzési program utolsó oldalán - alá kell írnia. A felnőttképzési szakértő a vizsgálatot követő megállapításait tartalmazó szakértői véleményt írásban közli a felnőttképzővel. A felnőttképző az előzetes minősítés alapját képező, szakértői véleményt a képzési programhoz mellékel. A képzési program módosítása esetén a felnőttképzőnek el kell végeztetnie a módosított képzési program előzetes minősítését.	
Felnőttképző képviselőjére jogosult személy aláírása:	

S z a k é r t ő i v é l e m é n y

Képzés megnevezése: Csokoládétermék gyártó
Képző intézmény megnevezése: Focus Oktatási Kft.

Szakértői megállapítások:

A képzési program tartalma megfelel-e a „2013. évi LXXVII. törvény a Felnőttképzésről” előírásainak.

A képzési programban megjelölt kompetenciák a képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetőek.

Minősítés helye, ideje: Budapest, 2021. március 16.

Szakértő neve: Fábíán Bernadett

Szakértő nyilvántartási szám: FSZ/2020/000265



Szakértő aláírása