

SÖRGYÁRTÓ

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	Sörgyártó
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) szerinti szint:	3
1.6.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	2
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 részszakma 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

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, kiserelést végez, pasztőröz 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.

2.2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

Sor-szám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	A sörgyártáshoz szükséges anyagokat átveszi, minősíti, szakszerűen tárolja.	Alkalmazói szinten ismeri az sörgyártáshoz felhasznált anyagok minőségi követelményeit, a mintavétel szabályait.	Körültekintő és alapos az anyagátvétel, minősítés, tárolás munkaműveleteinek végrehajtásában.	Rendszeres vezetői irányítás mellett, de önállóan, az átvételi és minőségi előírásokat figyelembe véve végzi a feladatokat.
2	A technológiai utasításnak megfelelően előkészítő műveleteket végez a sörgyártás területén.	Alkalmazói szinten ismeri a sörgyártás anyagainak jellemzőit, a vízkezelést, maláta-, komló-, sörélesztő előkészítését.	Törekszik felhasznált anyagok gazdaságos és szakszerű előkészítésére.	Rendszeres vezetői irányítás mellett és másokkal együttműködve készíti elő a sörgyártás anyagait.
3	A technológiai célnak megfelelően különböző malátát gyárt.	Alkalmazói szinten ismeri a sörárpa áztatásának, csírázásának feltételeit; a csírázási folyamat irányítását és ellenőrzését; az aszalás technológiai paramétereit; a maláták fajtáit, jellemzőit.	Elkötelezett és körültekintő a szakterületén végzett munkája iránt. Törekszik a közösen végzett munka során a munkakapcsolatok együttműködésen alapuló kialakítására.	A sörgyártás feladatait a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, munka-, balesetvédelmi-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat figyelembe véve,

4	Sörlevet gyárt.	Alkalmazói szinten ismeri a malátaminőségnek és sörfajtának megfelelő cefrekészítést, a cefreszűrés, komlóforralás, ülepítés, műveleteit.	Fontosnak tartja a szakmai fejlődést, az új technológiák megismerését.	rendszeres vezetői irányítás mellett önállóan végzi. Pontosan betartja a technológiai utasításokat, felelősséget vállal az elvégzett munkájáért.
5	Sörlé hűtését, levegőztetését végzi.	Alkalmazói szinten ismeri a sörlé hűtésének és levegőztetésének műveletét, hatásukat a technológiai folyamatra.		
6	Sörlevet erjeszt.	Alkalmazói szinten ismeri az erjesztés szakaszait, feltételeit, az élesztő szerepét, az irányított erjedés folyamatát, a sör szűrését, stabilizálását.		
7	Befejező műveleteket végez a sörgyártás területén.	Alkalmazói szinten ismeri a kiszereles műveleteit, a termékjelölés előírásait, a gyűjtőcsomagolás, egységtrakomány képzésének lehetőségeit, a tárolási feltételeket.		
8	A jövedéki törvény előírásait alkalmazza a sörgyártás területén.	Ismeri a sör jövedéki adóalapját, az adó mértékét, a jövedéki ellenőrzésre vonatkozó szabályokat.		
9	Szakszerűen kezeli a sörgyártás során keletkező melléktermékeket és hulladékokat, gondoskodik az esetleges hasznosításukról.	Alkalmazói szinten ismeri az sörgyártás során keletkező melléktermékeket, hulladékokat, a keletkező hulladékok megfelelő tárolásának, megsemmisítésének módját.	Törekszik a keletkező hulladék mennyiségének, veszélyességének csökkentésére a környezetterhelés minimalizálása érdekében.	Felelősséget vállal a szakszerű hulladékkezelés gyakorlati kivitelezéséért és lehetséges újrahasznosítás megvalósulásáért.
10	A technológiának és a biztonsági előírásnak megfelelően működteti a munkája során alkalmazott erjedés- és üdítőital-ipari gépeket és berendezéseket.	Alkalmazói szinten ismeri az söripari gépek, berendezések felépítését, működési elvét, kezelését, biztonságtechnikai előírásait.	Törekszik a rábízott söripari gépek/berendezések üzemeltetése során a kockázati tényezők csökkentésére, az üzemképesség fenntartására, a folyamatos termelés biztosítására.	A söripari gépek működtetése, tisztítása, fertőtlenítése során betartja a kezelési utasításukat.

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.	Munkavédelem és higiénia 1.
5.2.	Munkavédelem és higiénia 2.
5.3.	Maláta- és sörgyártás 1.
5.4.	Maláta- és sörgyártás 2.
5.5.	Csomagolás, palackozás 1.
5.6.	Csomagolás, palackozás 2.
5.7.	Alkalmazott számítástechnika 1.
5.8.	Alkalmazott számítástechnika 2.
5.9.	Élelmiszerbiztonság 1.
5.10.	Élelmiszerbiztonság 2.

5.1. Tananyagegység

5.1.1.	Megnevezése	Munkavédelem és higiénia 1.
5.1.2.	Célja	A tananyagegység megismerteti a munkavédelmi alapfogalmakat, az üzemek egységes munkavédelmi szabályait, a biztonságos és balesetmentes munkavégzés feltételeit, megalapozza a higiénikus és biztonságos ételkészítés előállítási szemléletét, és felkészíti a résztvevőt a higiénikus ételkészítés előállítás iránti felelősségvállalásra.
5.1.3.	Tartalma	Munkavédelem A biztonságos munkakezdés feltételei Védőeszközök, balesetek, elsősegélynyújtás Higiénia Üzemi higiénia, személyi higiénia
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	Munkavédelem és higiénia 2.
5.2.2.	Célja	A tananyagegység megismerteti a munkavédelmi alapfogalmakat, az üzemek egységes munkavédelmi szabályait, a biztonságos és balesetmentes munkavégzés feltételeit, megalapozza a higiénikus és biztonságos ételkészítés előállítási szemléletét, és felkészíti a résztvevőt a higiénikus ételkészítés előállítás iránti felelősségvállalásra.
5.2.3.	Tartalma	Munkavédelem Foglalkozási ártalmak, betegségek, Tűzvédelem, érintésvédelem, előírások, szabályok, Alapvető munkavédelmi jogszabályok Felelősségvállalás a saját és a munkatársak biztonsága érdekében Higiénia Előírások, szabályok, ételkészítésbiztonsági előírások A nyersanyag tárolás higiénája, a feldolgozás higiénája Ételkészítéssel terjedő betegségek Ételkészítéshigiéniai kockázatok kiküszöbölése, megelőzése
5.2.4.	Terjedelme	8 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	Maláta- és sörgyártás 1.
5.3.2.	Célja	A résztvevők elsajátítják az alapanyagok átvételének, minősítésének folyamatait, a technológiai, műveleti, valamint a gépek üzemeltetésére vonatkozó előírásokat, a gépek, berendezések biztonságos üzemeltetését, karbantartását, megismerik a minőségbiztosításhoz, jövedéki előírásokhoz kapcsolódó elvárásokat és dokumentációt, valamint a munkahelyi biztonság- és egészségvédelmi, hulladékkezelési szabályokat.
5.3.3.	Tartalma	A malátagyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései A malátagyártás alapanyagai A malátagyártás alapanyagainak jellemzői Az adatok dokumentálásának szabályai A malátagyártás előkészítő műveletei A levegőtisztítás módjai Malátagyártás A sörrápa áztatása, áztatóberendezések kialakítása A sörgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései A sörgyártás anyagai A sörfőzővíz jellemzői Az ivóvízre vonatkozó követelmények A komló szerepe a sörfőzésben
5.3.4.	Terjedelme	64 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	Maláta- és sörgyártás 2.
5.4.2.	Célja	A résztvevők elsajátítják az alapanyagok átvételének, minősítésének folyamatait, a technológiai, műveleti, valamint a gépek üzemeltetésére vonatkozó előírásokat, a gépek, berendezések biztonságos üzemeltetését, karbantartását, megismerik a minőségbiztosításhoz, jövedéki előírásokhoz kapcsolódó elvárásokat és dokumentációt, valamint a munkahelyi biztonság- és egészségvédelmi, hulladékkezelési szabályokat.
5.4.3.	Tartalma	A malátagyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései A malátagyártás alapanyagai A mintavétel szabályai A sörrápa vizsgálata Vizsgálati eredmények értékelése A magyar élelmiszer törvény és a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak értelmezése A sörrápa vizsgálatához szükséges eszközök, berendezések alkalmazása

	A sörárpa átvétele Speciális munkavédelmi, környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások A malátagyártás előkészítő műveletei 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 Az adatok dokumentálásának szabályai, dokumentálás, minőségbiztosítási előírások Malátagyártás 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 A malátagyártás befejező műveletei 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 A sörgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései A sörfőzővíz hatása a technológiára és a késztermékre Vízkezelési eljárások A vízkezelő berendezések felépítése A sörmaláták jellemzői A söripari pótanyagok jellemzői, előkészítésük A komló, komlókészítmények jellemzői A sörélesztő jellemzői, kémiai összetétele, szaporodása Az élesztő-színtenyészet fogalma Az élesztő kezelése Az élesztőre vonatkozó követelmények A sörlé készítése A maláta megválasztásának szempontjai, a maláta mennyiségének meghatározása A maláta őrlése, a malátaőrítő berendezések csoportosítása, felépítése, működése
--	--

		Az őrlés műveletének ellenőrzési szempontjai A sörfőzővíz előkészítése, mennyiségének meghatározása Cefrézési receptúra, cefrézési diagram értelmezése A maláta enzime, enzimműködés cefrézés alatt Cefrekészítés, cefrézés vezetése, cefrézés ellenőrzése A cefrézőberendezések kialakítása, kezelése A cefreszűrő célja, műveletei, a színle, másolás és sörlé fogalma A cefreszűrő berendezések kialakítása, kezelése A cefreszűrő ellenőrzése A komlóforralás vezetése A komló feladata, a komlóadagolás hatása a késztermékre A komlóforralás ellenőrzése A komlóforralók kialakítása, kezelése A sörlé ülepítése, a forró seprő fogalma A sörléülepítő berendezések kialakítása, kezelése A sörléülepítés ellenőrzése A főzőházi hasznosítás meghatározása, a kapott érték értékelése, a kihozatal növelésének lehetőségei A sörlé hűtése, a sörlé hőmérsékletének hatása a technológiai folyamatra és a késztermékre A sörlé levegőztetése, az oxigén hatása a technológiai folyamatra Az adatok dokumentálása A sörlé erjesztése Az erjesztési diagram értelmezése Az erjesztőberendezések kialakítása, kezelése Az élesztőadag meghatározása, a beélesztőzés szabályai Az erjesztés vezetése, szakaszai, ellenőrzése Az erjesztés alatt végbemenő folyamatok A sörélesztő kezelése, felhasználása A szén-dioxid kezelése, felhasználása Speciális munkavédelmi, környezetvédelmi előírások Higiéniai előírások, a megfelelő higiéniai szint biztosításának lehetőségei Az adatok dokumentálása Ízesített sör előállítás Alkoholszegény, alkoholmentes sör előállítás A sör szűrése, stabilizálása Az élesztőelvetel technológiája A sörszűrő berendezések kialakítása, kezelése A szűrési segédanyag jellemzői A sörszűrés technológiája, vezetése A sörszűrés ellenőrzése A sör stabilizálása, pasztörözési módok A pasztördiagram értelmezése A pasztörözési hőfok és a pasztörözési idő beállításának szempontjai A pasztörözőberendezések kialakítása Speciális munkavédelmi, környezetvédelmi előírások, hulladékok kezelése Az adatok dokumentálása A jövedéki törvény
--	--	---

		Az adókötelezettség, az erjedéssipari jövedéki termékek, a bérfőzésre és magánfőzésre vonatkozó szabályok, a zárjegy feladata, a zárjegyköteles jövedéki termékek, a jövedéki el-lenőrzésre vonatkozó szabályok A sör jövedéki adóalapja, az adó mértéke, a jövedéki ellenőrzésre vonatkozó szabályok
5.4.4.	Terjedelme	96 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	Csomagolás, palackozás 1.
5.5.2.	Célja	A résztvevők elsajátítják a megfelelő csomagolóanyagok kiválasztását, átvételét, az alkalmazott gépek, berendezések biztonságos üzemeltetését, megismerik a minőségbiztosításhoz kapcsolódó elvárásokat és dokumentációt, a munkahelyi biztonság- és egészségvédelmi előírásokat, a hulladékkezelés szabályait, valamint a munkájukkal járó környezetterhelés elkerülésének módját.
5.5.3.	Tartalma	Csomagolóanyagok előkészítése, készítése A csomagolóanyagok fajtái, jellemzői Az egyes csomagolóanyagok előnyei, hátrányai A csomagolóanyagok követelményei A csomagolóanyagok környezetre gyakorolt hatásai A fogyasztói, gyűjtő- és szállítói csomagolás jellemzői
5.5.4.	Terjedelme	32 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	Csomagolás, palackozás 2.
5.6.2.	Célja	A résztvevők elsajátítják a megfelelő csomagolóanyagok kiválasztását, átvételét, az alkalmazott gépek, berendezések biztonságos üzemeltetését, megismerik a minőségbiztosításhoz kapcsolódó elvárásokat és dokumentációt, a munkahelyi biztonság- és egészségvédelmi előírásokat, a hulladékkezelés szabályait, valamint a munkájukkal járó környezetterhelés elkerülésének módját.

5.6.3.	Tartalma	Csomagolóanyagok előkészítése, készítése A palackmosás folyamata, alkalmazott paraméterek A palackmosógép felépítése, működése Új palackok, dobozok előkészítése Csomagolási segédanyagok A csomagolási segédanyagok jellemzői, felhasználásuk A csomagolási segédanyagok tárolása Palackok előállítása A műanyagok jellemzői, jelölése A palackok előállításának módjai, folyamatai A palackfúvó gép működése Fogyasztói, gyűjtő- és szállítói csomagolás Az egyes csomagolási módok jellemzői A csomagolóanyagokkal szembeni elvárások A csomagolás és a termék minősége közötti összefüggés Egyutas palackok előkészítése Hutatiszta palackok öblítése Palackok fertőtlenítése Cseppmentesítés Többutas palackok tisztítása A palackmosás folyamata A tisztítószeres követelményei A palackmosógépek kialakítása A palackmosás ellenőrzésének szempontjai Palackozás A csomagolóanyag tisztaságának ellenőrzése Szubjektív palacktisztaság ellenőrzése Objektív palacktisztaság ellenőrzése Palackfejtés A palackfejtés folyamata, csendes és szén-dioxiddal dúsított italok fejtése A palackfejtő gépek kialakítása, működése Palackok zárása A záróelemek jellemzői, előkészítése A palackzárás folyamata A palackzáró gépek kialakítása, működése Címkézés, jelölés 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 Egységrakomány képzése Az egységrakomány képzésének előnyei Az egységrakomány képzésének folyamata Doboztöltés Doboz előkészítése A doboztöltés folyamata, a töltés elve A doboztöltőgép kialakítása A töltési szint ellenőrzésének módjai Doboz jelölése Egységrakomány képzése Késztermék ellenőrzése Ital ellenőrzésének szempontjai Minőségi követelmények Jogszabályi előírások
5.6.4.	Terjedelme	24 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	Alkalmazott számítástechnika 1.
5.7.2.	Célja	A tananyagegység oktatásának célja az erjedéssipar 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).
5.7.3.	Tartalma	Szoftverhasználat Felhasználói programok használata: szövegszerkesztő, táblázatkezelő, prezentációkészítő Mobiltelefon, számítógép, nyomtató, projektor használata Internethasználat Böngészés, levelezés
5.7.4.	Terjedelme	32 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	Alkalmazott számítástechnika 2.
5.8.2.	Célja	A tananyagegység oktatásának célja az erjedéssipar 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).
5.8.3.	Tartalma	Szoftverhasználat Az erjedéssiparban alkalmazott programok felépítése, használata Informatikai eszközök az élelmiszeriparban Kommunikációs eszközök szinkronizálása Dokumentálás Adatgyűjtés, adatok rögzítése Adatbázis-kezelés Az erjedéssiparban használt dokumentumok kitöltése Adatvédelem Szerzői jog
5.8.4.	Terjedelme	8 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	-
--------	--	---

5.9. Tananyagegység

5.9.1.	Megnevezése	Élelmiszerbiztonság 1.
5.9.2.	Célja	A tananyagegység oktatásának célja, hogy a résztvevők 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
5.9.3.	Tartalma	Tartósítási eljárások Személyi, üzemi higiénia Takarítás: tisztítás, fertőtlenítés Tisztító-, fertőtlenítőszeres és követelményeik Rovar- és rágcsálómentesítés
5.9.4.	Terjedelme	16 óra
5.9.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Előadás, Gyakorlati feladatmegoldás, Projektmunka Frontális munka, Csoportmunka, Egyéni munka
5.9.6.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, a beszámítható óraszám	-

5.10. Tananyagegység

5.10.1.	Megnevezése	Élelmiszerbiztonság 2.
5.10.2.	Célja	A tananyagegység oktatásának célja, hogy a résztvevők 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
5.10.3.	Tartalma	Az élelmiszerek biztonságát meghatározó tényezők A leggyakoribb kórokozók és toxintermelő mikroorganizmusok, jellemzésük, előfordulásuk, tünetek, megelőzési lehetőségek Mérgező gombák, jellemzőik, előfordulásuk, tünetek Élelmiszer eredetű megbetegedések, ételmérgezések előfordulásának helye és megelőzése A „Jó higiéniai gyakorlat” és a „Jó gyártási gyakorlat” A gyártás során betartandó élelmiszerbiztonsági előírások Gépekre, berendezésekre vonatkozó követelmények Szennyvízkezelés Hulladékkezelés, veszélyes hulladékok kezelése

		Környezetvédelmi előírások Dolgozókra vonatkozó előírások Csomagolás HACCP A HACCP jelentése, jelentősége, lépései, a kritikus pontok szabályozási lehetőségei konkrét példákon keresztül Dokumentumok Az élelmiszerbiztonsági rendszerekhez kapcsolódó ellenőrző lapok típusai A dokumentálás folyamata A dokumentumok kezelése Nyomon követhetőség Élelmiszeriparban használatos jogszabályok
5.10.4.	Terjedelme	24 óra
5.10.5.	Képzési módszerek és munkaformák	Előadás, Gyakorlati feladatmegoldás, Projektmunka Frontális munka, Csoportmunka, Egyéni munka
5.10.6.	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, 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	- anyagmozgató gépek, berendezések - mérőeszközök - mintavételi eszközök - laboratóriumi eszközök (alapmérések és speciális mérések elvégzésére alkalmas eszközök) - folyadékszállítás, tisztítás, tárolás berendezései. - előkészítő műveletek gépei, berendezései - sörgyártás speciális gépei, berendezései (maláta őrlés, cefrézés-, cerfeszűrés-, komlóforralás, sörlé kezelés, sörlé erjesztés-, sörszűrés, pasztörözés berendezései) - befejező műveletek berendezései (palack-, doboz előkészítés, töltés-, zárás-, címkézés, egységgrakomány képzés gépei, berendezései) - környezetvédelmi eszközök, berendezések - munkabiztonsági eszközök, egyéni védőeszközök, felszerelések
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:	FABIAN BERNADETT
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	TSZ/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 képvisletére 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 mellékeli. A képzési program módosítása esetén a felnőttképzőnek el kell végeztetnie a módosított képzési program előzetes minősítését.	
Felnőttképző képvisletére jogosult személy aláírása:	

S z a k é r t ő i v é l e m é n y

Képzés megnevezése:

Sörgyártó

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: Fábián Bernadett

Szakértő nyilvántartási szám: FSZ/2020/000265



Szakértő aláírása