

Üdítőital-ipari termékkészítő

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	Üdítőital-ipari termékkészítő
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:	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 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

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.

2.2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

Sor-szám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Az üdítőital- és szikvízgyártáshoz szükséges anyagokat átvézi, minősíti, szakszerűen tárolja.	Alkalmazói szinten ismeri az üdítőital-, és szikvízgyártáshoz felhasznált anyagok minőségi követelményeit, a mintavétel szabályait.	Körütekintő 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 az üdítőital- és szikvízgyártás területén.	Alkalmazói szinten ismeri a víz minőségi követelményeit, a vízkezelési eljárásokat, a cukoroldás módjait, a szén-dioxid kezelésének és lefejtésének előírásait.	Törekszik felhasznált anyagok gazdaságos és szakszerű előkészítésére.	Rendszeres vezetői irányítás mellett és másokkal együttműködve készíti elő az üdítőital- és szikvízgyártás anyagait.
3	A receptúra szerint csendes italt gyárt.	Alkalmazói szinten ismeri a szörpkészítést, a csendes ital gyártásának folyamatát, a receptúra alkalmazását.	Elkötelezett és körültekintő a szakterületén végzett munkája iránt. Törekszik a közösen végzett munka során a munkakapcsolatok együttműködésen alapuló kialakítására. Fontosnak tartja a szakmai fejlődést, az új technológiák megismerését.	Az üdítőital-ipari termékgyártás feladatait a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, munka-, balesetvédelmi-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat figyelembe véve, rendszeres vezetői irányítás mellett önállóan végzi. Pontosan betartja a technológiai
4	Szén-dioxiddal dúsított üdítőitalt gyárt, szaturál.	Alkalmazói szinten ismeri az a szén-dioxid tárolásának, kezelésének, lefejtésének elnyeletésének szabályait, a technológiai megoldásokat.		
5	A technológiai előírásoknak megfelelően szikvizet készít.	Alkalmazói szinten ismeri a vízkezelési eljárásokat, a szikvízgyártáshoz felhasznált víz minőségi követelményeit, a		

		szikvízgyártás technológiai műveleteit, paramétereit.		utasításokat, felelősséget vállal az elvégzett munkájáért.
6	Befejező műveleteket végez az üdítőital-, szikvízgyártás területén.	Alkalmazói szinten ismeri a kiszerelés műveleteit, a termékjelölés előírásait, a gyűjtőcsomagolás, egységrakomány képzésének lehetőségeit, a tárolási feltételeket.		
7	Szakszerűen kezeli az üdítőital-iparban keletkező melléktermékeket és hulladékokat, gondoskodik az esetleges hasznosításukról.	Alkalmazói szinten ismeri az üdítőital-iparban 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
8	A technológiának és a biztonsági előírásnak megfelelően működteti a munkája során alkalmazott erjedés- és üdítőital-ipari gépeket és berendezéseket.	Alkalmazói szinten ismeri az üdítőital-és szikvízgyártó gépek, berendezések felépítését, működési elvét, kezelését, karbantartását, biztonságtechnikai előírásait.	Törekszik a rábízott üdítőital-és szikvízgyártó gépek/berendezések üzemeltetése során a kockázati tényezők csökkentésére, az üzemképesség fenntartása és folyamatos termelés biztosítása érdekében.	Az üdítőital- és szikvízgyártó 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	240 óra
------	----------------	---------

5. A tananyagegységek

	A tananyagegység megnevezése
5.1.	Munkavédelem és higiénia 1.
5.2.	Munkavédelem és higiénia 2.
5.3.	Az üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei 1.
5.4.	Az üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei 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 Résztevők elsajátítsák a részs szakmához szükséges tananyag egység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, gyakorlati ismereteket
5.1.3.	Tartalma	Munkavédelem A biztonságos munkakezdés feltételei Védőeszközök, balesetek, elsősegélynyújtás Higiénia Üzemi higiénia, személyi higiénia
5.1.4.	Terjedelme	32 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 Résztevők elsajátítsák a részs szakmához szükséges tananyag egység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, gyakorlati ismereteket
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, élelmiszerbiztonsági előírások A nyersanyag tárolás higiéniaja, a feldolgozás higiéniaja Élelmiszerekkel terjedő betegségek Élelmiszerhigiéniai 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	Az üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei 1.
5.3.2.	Célja	A Résztevők elsajátítsák a részsakmához szükséges tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, gyakorlati ismereteket
5.3.3.	Tartalma	Vízkezelő berendezések felépítése, kezelése Az édesítőanyagok jellemzői A szén-dioxid jellemzői A színezékek jellemzői A tartósítószerk jellemzői Az étkezési savak és sók jellemzői
5.3.4.	Terjedelme	16 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	Az üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei 2.
5.4.2.	Célja	A Résztevők elsajátítsák a részsakmához szükséges tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, gyakorlati ismereteket
5.4.3.	Tartalma	Az üdítőital- és szikvízgyártás anyagai A víz előkészítése üdítőital-gyártáshoz A víz előkészítése szikvízgyártáshoz Az izocukor jellemzői, tárolása A cukor oldása, cukoroldók kialakítása A cukoroldás ellenőrzése, cukorszirup kezelése A növényi kivonatok jellemzői Az adalékanyagok jellemzői Az állományjavító és állománymódosító anyagok jellemzői Az antioxidánsok jellemzői Aromák és ízfokozók Az üdítőital-gyártáshoz felhasznált anyagokra vonatkozó élelmiszer törvényi előírások Alapanyagok előkészítése Vízzel szembeni követelmények üdítőital-gyártásnál Vízzel szembeni követelmények szikvízgyártásnál A vízkezelés berendezései, működtetésük A cukoroldás módjai, gépi berendezései Izocukor tárolása, tárolóberendezések kialakítása Csendes ital gyártása Szörp készítése, kezelése A receptúra szerepe

		A keverés jellemzői, keverők kialakítása Szörp szűrése, a szűrés műveletének jellemzői Szörp hígítása, a hígításhoz használt berendezések Szaturálás A szaturálás fogalma A gáz elnyelését befolyásoló tényezők A szén-dioxid-tartalom biztosítása A szén-dioxid tárolásának szabályai A szén-dioxid helyes lefejtése A szén-dioxid elnyelésének módjai, gépi berendezései Szikvíz gyártása A szikvízgyártó berendezés kialakítási módjai Szikvizes palack előkészítése, ellenőrzése A szén-dioxid lefejtése A víz hűtése, a hűtés hatása a szaturálásra A palacktöltés szabályai Palackok töltése Egyéb csomagolóanyagok töltése A szikvíz helyes tárolása Karbantartási munkákban való részvétel
5.4.4.	Terjedelme	64 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 Résztevők elsajátítsák a részsakmához szükséges tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, gyakorlati ismereteket
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	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	Csomagolás, palackozás 2.
5.6.2.	Célja	A Résztevők elsajátítsák a részsakmához szükséges tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, gyakorlati ismereteket
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 előállítás 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	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	Alkalmazott számítástechnika 1.
5.7.2.	Célja	A Résztevők elsajátítsák a részsakmához szükséges tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, gyakorlati ismereteket
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 Résztevők elsajátítsák a részsakmához szükséges tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, gyakorlati ismereteket
5.8.3.	Tartalma	Szoftverhasználat Az erjedésiparban alkalmazott programok felépítése, használata Informatikai eszközök az élelmiszeriparban Kommunikációs eszközök szinkronizálása Dokumentálás Adatgyűjtés, adatok rögzítése Adatbázis-kezelés Az erjedésiparban 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 Résztevők elsajátítsák a részsakmához szükséges tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, gyakorlati ismereteket
5.9.3.	Tartalma	Tartósítási eljárások Személyi, üzemi higiénia Takarítás: tisztítás, fertőtlenítés Tisztító-, fertőtlenítőszeres és követelményeik Rovar- és rágcsálómentesítés
5.9.4.	Terjedelme	24 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 Résztevők elsajátítsák a részsakmához szükséges tananyagegység alapvető ismereteit, elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását, gyakorlati ismereteket
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 példákön keresztül Dokumentumok Az élelmiszerbiztonsági rendszerekhez kapcsolódó ellenőrző lapok típusai A dokumentálás folyamata A dokumentumok kezelése Nyomon követhetőség

		Élelmiszeriparban használatos jogszabályok
5.10.4.	Terjedelme	16 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

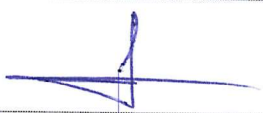
Megfelelt minősítésű záró értékelés

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 - üdítőital- és szikvízgyártás speciális gépei, berendezései (vízkezelő-, cukoroldó -, italgyártó berendezés) - befejező műveletek berendezései (palack-, doboz előkészítés, palackkészítés, töltés-, zárás-, címkézés, egységrakomány képzés gépei, berendezései) - környezetvédelmi eszközök, berendezések - munkabiztonsági eszközök, egyéni védőeszközök, felszerelések - számítógép, projektor
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:	TABIN BERNADET
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	TS2/2020/000265
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 végeztenie 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:

Üdítőital-ipari termékkészítő

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