

KÉPZÉSI MERTETŐ

Az oktatói továbbképzési program megnevezése, címe: Az élelmiszerbiztonság, minőségbiztosítás, élelmiszerhigiénia, élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal aktuális kérdései

Az oktatói továbbképzés célja: A képzés célja a középfokú agrárszakképzésben dolgozó, szakmai elméleti és gyakorlati oktatók számára szakmai továbbképzés biztosítása, melynek során az alábbi kompetenciákat sajátíthatják el a képzésen részt vevő személyek:

- Képes befogadni az új ismereteket.
- Ismeri az élelmiszeripari nyersanyagok-, illetve élelmiszerek higiénijára vonatkozó előírásokat.
- Ismeri az élelmiszerlánc-biztonsággal összefüggő aktuális kérdéseket.
- Ismeri az élelmiszerminőség alapjait, jogi szabályozását.
- Ismeri a minőségbiztosítási alapfogalmakat, szabványokat, a speciális élelmiszeripari minőségbiztosítási rendszereket.
- Ismeri az élelmiszer előállítás és forgalomba hozatal szabályozását és a hatósági ellenőrzés folyamatát.
- A képzést követően a képzésben résztvevő képessé válik újonnan megszerzett szakmai ismereteinek és szemléletmódjának elméleti tanóra, illetve szakmai gyakorlati óra keretében történő átadására.
- Képes legyen a képzés keretében újonnan megszerzett ismereteit tükröző tananyagok készítésére.
- Képes legyen ezen ismeretek szóbeli és írásbeli formában való számonkérésére.
- A képzésben résztvevő képessé válik az újonnan megszerzett elméleti ismeretei gyakorlati alkalmazhatóságának megértésére és azok gyakorlatban való alkalmazására.
- Képes legyen az újonnan megszerzett gyakorlatban alkalmazható ismeretek és kompetenciák elsajátítását elősegítő tananyagok készítésére.
- Nyitott a témához kapcsolódó ismeretekre, elkötelezett a szakmai szemléletmódjának innovatív fejlesztésére.
- Elkötelezett az élelmiszer-minőség, élelmiszer-biztonság mellett.
- Törekszik arra, hogy rendszeres önképzéssel és továbbképzéssel szakmai fejlődését elősegítse.
- Törekszik a tanulók megfelelő szemléletmódjának kialakítására.
- Felelősséggel tartozik munkája minőségi elvégzéséért.

Az oktatói továbbképzés összesített óraszám: 16 óra

A képzés azonosító száma: 3PR0161-32/22

A továbbképzés kredit értéke: 16

A képzés típusa: jelenléti kontaktórás képzés

Képzés helyszíne: országosan, változó helyszínen

Az oktatói továbbképzés egy főre vetített bruttó költsége (Ft): a képzésen részt vevő számára díjtalan

A továbbképzés főbb tematikai egységei:

- Élelmiszer higiénia és élelmiszerlánc-biztonság: 4 óra elmélet, 4 óra gyakorlat
- Minőségbiztosítás szerepe az élelmiszeriparban: 2 előadás, 2 óra gyakorlat
- Élelmiszer előállítás, forgalomba hozatal: 2 óra előadás, 2 óra gyakorlat

Az ismeretek számonkérésének módja:

a képzés folyamatában: az ismeretek elsajátításának ellenőrzése

a képzés befejezését követően: Záróteszt, melynek sikeres elvégzését (legalább 61%) követően kiállításra kerül a képzés elvégzését igazoló Tanúsítvány.

Értékelési módszer:

Munkaközi értékelés, a képzés folyamatában: Folyamatos nyomonkövetés és ellenőrzés a képzés alatt. Értékelés: szóban, gyakorlatban a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint.

A képzés befejezését követően: Záróteszt, melynek sikeres elvégzését (legalább 61 %) követően kiállításra kerül a képzés elvégzését igazoló Tanúsítvány.

Záróteszt ismertetése:

- Írásbeli vizsga/online teszt
(a tananyagegységek alapján összeállított minimum 10 maximum 16 kérdésből álló feleletválasztós záró teszt)

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc A zárótesztet legalább 61 %-ra kell teljesíteni.

A sikeres teljesítéshez rendelt jelenléti arány %-ban kifejezve: A tananyagegységek 100%-án való részvétel.

A sikeres teljesítéshez rendelt eredményérték: Záró teszt legalább 61%-os teljesítése.

Az oktatói továbbképzésben résztvevők számának országos, a képzésszervező által vállalt maximuma (fő/év) (kapacitásadat): maximum 50 fő/év

Az oktatói továbbképzés minimális csoportlétszáma (fő): 20 fő

Az oktatói továbbképzés maximális csoportlétszáma (fő): 25 fő

Érdeklődés:

Cím	Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft. 1223 Budapest, Park utca 2.
Telefon	+36 (1) 362 8110
E-mail	fnkepzes@hoi.hu
Web	https://www.hermanottointezet.hu/oktatoi-tovabbkepzesek-felnottkepzes