

## KÉPZÉSI PROGRAM

a Felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. tv. 12.§ (1) bekezdésének megfelelően

### 1. A képzési program

1.1.	Képzés megnevezése	Az élelmiszerbiztonság, minőségbiztosítás, élelmiszerhigiénia, élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal aktuális kérdései
1.2.	A képzés célja	Elméleti és gyakorlati szakmai továbbképzés biztosítása agrárszakterületen. A képzésben résztvevő, tovább bővítsse ismereteit az élelmiszerbiztonság, az élelmiszerhigiénia és az élelmiszeripari minőségbiztosítás területein.
1.3.	A képzés célcsoportja	Középfokú agrárszakképzésben dolgozó, szakmai elméleti és gyakorlati oktatók

### 2. A képzés során megszerezhető kompetenciák (attitűd, felelősség)

2.1.	Képes befogadni az új ismereteket.
2.2.	Ismeri az élelmiszeripari nyersanyagok-, illetve élelmiszerek higiénijára vonatkozó előírásokat.
2.3.	Ismeri az élelmiszerlánc-biztonsággal összefüggő aktuális kérdéseket.
2.4.	Ismeri az élelmiszerminőség alapjait, jogi szabályozását.
2.5.	Ismeri a minőségbiztosítási alapfogalmakat, szabványokat, a speciális élelmiszeripari minőségbiztosítási rendszereket.
2.6.	Ismeri az élelmiszer előállítás és forgalomba hozatal szabályozását és a hatósági ellenőrzés folyamatát.
2.7.	A képzést követően a képzésben résztvevő képessé válik újonnan megszerzett szakmai ismereteinek és szemléletmódjának elméleti tanóra, illetve szakmai gyakorlati óra keretében történő átadására.
2.8.	Képes legyen a képzés keretében újonnan megszerzett ismereteit tükröző tananyagok készítésére.
2.9.	Képes legyen ezen ismeretek szóbeli és írásbeli formában való számonkérésére.
2.10.	A képzésben résztvevő képessé válik az újonnan megszerzett elméleti ismeretei gyakorlati alkalmazhatóságának megértésére és azok gyakorlatban való alkalmazására.
2.11.	Képes legyen az újonnan megszerzett gyakorlatban alkalmazható ismeretek és kompetenciák elsajátítását elősegítő tananyagok készítésére.

2.12.	Nyitott a témához kapcsolódó ismeretekre, elkötelezett a szakmai szemléletmódjának innovatív fejlesztésére.
2.13.	Elkötelezett az élelmiszer-minőség, élelmiszer-biztonság mellett.
2.14.	Törekszik arra, hogy rendszeres önképzéssel és továbbképzéssel szakmai fejlődését elősegítse.
2.15.	Törekszik a tanulók megfelelő szemléletmódjának kialakítására.
2.16.	Felelősséggel tartozik munkája minőségi elvégzéséért.

### 3. A programba való bekapcsolódás feltételei

3.1.	Iskolai végzettség	Az adott területen szakirányú felsőfokú végzettség, (szak) képzettség, vagy felsőfokú végzettség és szakmai képesítés, vagy középfokú végzettség és szakirányú szakképzettség és mestervizsga.
3.2.	Szakmai végzettség	Az adott szakterületen szakirányú szakmai végzettség.
3.3.	Szakmai gyakorlat	-

3.4.	Egészségügyi alkalmasság	Szükséges: A képzésben résztvevő, a munkahelyén ellátott munkakörének betöltéséhez szükséges éves egészségügyi alkalmassági vizsgálaton megfelelt és erről érvényes igazolással rendelkezik.
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-
3.6.	Egyéb feltételek	-

#### 4. A programban való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	A kontaktórákon vezetett, a részt vevő személy jelenlétét igazoló dokumentum alapján.
4.2.	Megengedett hiányzás	Nem megengedett.
4.3.	Egyéb feltételek	-

#### 5. Tervezett képzési idő

5.1.	Összes óraszám	16 óra
5.1.1.	Elméleti órák száma	8 óra
5.1.2.	Gyakorlati órák száma	8 óra

#### 6. A képzés formájának meghatározása

6.1.	A képzés formája	csopartos
------	------------------	-----------

#### 7. A tananyagegységek

A tananyagegység megnevezése	
7.1.	Élelmiszer higiénia és élelmiszerlánc-biztonság
7.2.	Minőségbiztosítás az élelmiszeriparban
7.3.	Az élelmiszer előállítás és forgalomba hozatal szabályozása és hatósági ellenőrzése

##### 7.1. Tananyagegység

7.1.1.	Megnevezése	Élelmiszer higiénia és élelmiszerlánc-biztonság
7.1.2.	Célja	Cél, hogy a képzésben résztvevő elsajátítsa az élelmiszer higiénia- és élelmiszerlánc-biztonság jelenleg érvényes szabályozására vonatkozó stratégiai tervekben meghatározott célkitűzéseket, irányelveket, valamint értelmezni tudja a vonatkozó a hatályos jogszabályok tartalmát, majd ezt követően képest legyen mindezen ismereteket, valamint az ezáltal továbbfejlesztett szakmai szemléletet átadni a szakképzésben résztvevő tanulók számára.
7.1.3.	Tartalma	Közös Agrárpolitika, Green Deal és Szántóföldtől az asztalig stratégia élelmiszer alapanyag előállításra és élelmiszerlánc-biztonságra vonatkozó célkitűzéseinek megismerése. Magyarország élelmiszerlánc-biztonsági stratégiája 2013-2022. Digitális Agrárstratégia (DAS) élelmiszerlánc-biztonság javítására irányuló célkitűzéseinek ismertetése. Digitális Élelmiszer Stratégia (DÉS) rövid tartalmi ismertetése. Codex Alimentarius, Magyar Élelmiszerkönyv. Az élelmiszer higiénia jogi szabályozásának rövid ismertetése.

		Élelmiszerlánc-biztonság javítása digitalizációs eszközök bevezetésével a nyomkövethetőség biztosítása, valamint az élelmiszer analitika területén alkalmazott digitális megoldások gyakorlati alkalmazásának ismertetése.
7.1.4.	Terjedelme (óraszám)	4 óra - elmélet 4 óra - gyakorlat
7.1.5.	Képzési módszerek	Elmélet: Klasszikus előadás, kontaktos (személyes jelenlétben alapuló) és/vagy online képzés. Előadó-központú módszerek alkalmazása (előadás + magyarázat). Gyakorlat: Irányított egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás + üzemlátogatás.
7.1.6.	Munkaformák	Frontális munkaforma. Irányított egyéni munka.
7.1.7.	Beszámítható óraszám	-
7.1.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység óráin való 100%-os részvétel.

### 7.2. Tananyagegység

7.2.1.	Megnevezése	Minőségbiztosítás szerepe az élelmiszeriparban
7.2.2.	Célja	A jelen tananyagrészt elsajátító képzésben résztvevő, megfelelő tudást és szemléletet kapjon az élelmiszeripar területén működő minőségbiztosítási rendszerek kialakításáról, működtetéséről és ellenőrzéséről, amelyet majd elméleti és gyakorlati tanóra keretében tud továbbadni a középfokú szakképzésben résztvevő tanulók számára.
7.2.3.	Tartalma	HACCP rendszer. ISO 22000:2018 szabvány. IFS, BRC kereskedelmi szabványok. Global GAP. Ökológiai gazdálkodási tevékenység és termékelőállítás tanúsítása. Minőségbiztosítási rendszerek kiépítése, működtetése, dokumentáció vezetése. Minőségügyi audit.
7.2.4.	Terjedelme (óraszám)	2 óra - elmélet 2 óra - gyakorlat
7.2.5.	Képzési módszerek	Elmélet: Klasszikus előadás, kontaktos (személyes jelenlétben alapuló) és/vagy online képzés. Előadó-központú módszerek alkalmazása (előadás + magyarázat). Gyakorlat: Irányított egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás + üzemlátogatás.
7.2.6.	Munkaformák	Frontális munkaforma. Irányított egyéni munka.
7.2.7.	Beszámítható óraszám	-
7.2.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység óráin való 100%-os részvétel.

### 7.3. Tananyagegység

7.3.1.	Megnevezése	Élelmiszer előállítás, forgalomba hozatal
--------	-------------	---

7.3.2.	Célja	Cél, hogy jelen tananyagrészt elsajátítását követően a képzésben résztvevő megismerje az élelmiszertermelés, -előállítás, és -forgalmazás higiénijának általános szabályait, valamint annak hatósági ellenőrző rendszerét. Mindezen ismereteket át tudja adni a szakképzésben résztvevő tanulók számára.
7.3.3.	Tartalma	Az élelmiszertermelés, -előállítás, -forgalmazás higiénijának általános szabályai. Elsődleges termelés során betartandó előírások. Az élelmiszer-előállítás és -forgalmazás általános higiéniai szabályai. Az általános higiéniai szabályozás élelmiszer-biztonsági ellenőrző rendszere. A zoonózis élelmiszer higiéniai jelentősége.
7.3.4.	Terjedelme (óraszám)	2 óra - elmélet 2 óra - gyakorlat
7.3.5.	Képzési módszerek	Elmélet: Klasszikus előadás, kontaktos (személyes jelenléten alapuló) és/vagy online képzés. Előadó-központú módszerek alkalmazása (előadás + magyarázat). Gyakorlat: Irányított egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás + üzemi látogatás.
7.3.6.	Munkaformák	Frontális munkaforma. Irányított egyéni munka.
7.3.7.	Beszámítható óraszám	-
7.3.8.	A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyag egység óráin való 100%-os részvétel.

#### 8. Csoportlétszám

8.1. Maximális csoportlétszám	50 fő
-------------------------------	-------

#### 9. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

<p><b>Értékelési rendszer a képzés során</b></p> <p>A résztvevők tudásának értékelése a képzés során:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A képzés folyamatában: az ismeretek elsajátításának ellenőrzése</li> <li>• A képzés befejezését követően: Záróteszt, melynek sikeres elvégzését (legalább 61%) követően kiállításra kerül a képzés elvégzését igazoló Tanúsítvány</li> </ul> <p><b>Munkaközi értékelés, a képzés folyamatában:</b> Folyamatos nyomonkövetés és ellenőrzés a képzés alatt. Értékelés: szóban, gyakorlatban a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint.</p> <p><b>A képzés befejezését követően:</b> Záróteszt, melynek sikeres elvégzését (legalább 61 %) követően kiállításra kerül a képzés elvégzését igazoló Tanúsítvány.</p> <p><b>Zárótesztek tartalma:</b> A záró teszteket a képzési programmal összhangban a képzést folytató intézmény állítja össze. (Az oktatók által előzetesen meghatározott követelmények teljesítése).</p> <p>A záróteszthez tartozó vizsgakérdés összeállítása, valamint a vizsgáztatás a képzést végző oktató feladata. A számonkérés tartalmát tekintve, a tananyag egységekhez tartozó ismeretkör teljes mértékben felölelő szakmai ismereteket és készségeket foglalja magába.</p> <p><b>A záróteszt helyszíne:</b> A képzési program tárgyi feltételekben meghatározott követelményeknek megfelelő helyiség.</p> <p><b>A záróteszt dokumentumai:</b> írásbeli/ interaktív feladatlap, javítási-értékelési útmutató, osztályozó ív. Tanúsítvány, a tanúsítványok átvételét igazoló elismervény.</p> <p><b>A záróteszt ütemezése:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a képzés befejezése után</li> </ul> <p><b>Záróteszt ismertetése:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Írásbeli vizsga/online teszt (a tananyag egységek alapján összeállított minimum 10 maximum 16 kérdésből álló feleletválasztós záró teszt)</li> </ul> <p>A vizsgafeladat időtartama: 30 perc</p> <p>A zárótesztet legalább 61 %-ra kell teljesíteni.</p>
---

**A záróteszt minősítése:**

0-60% nem felelt meg

61%-100% megfelelt

A záróteszt sikertelen teljesítésének következménye: A résztvevő számára a zárótesztről tanúsítvány nem adható ki. A sikertelen záróteszt további felkészülést követően megismételhető, a képző által kijelölt javítási időpontokban, egyszeri alkalommal. (A javítási igény bejelentésére a képzésben résztvevőnek az értékelés megküldését követően 2 nap áll rendelkezésére elektronikus formában, amelyet az értékelést kiküldő e-mail címére kell eljuttatnia. A javító záró teszt megírására az igénylőnek, a képzővel egyeztetett időpontban, az igénybejelentéstől számított legfeljebb 5 nap áll rendelkezésére.)

**10. A képzés zárása**

10.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Záróteszt-legalább 61 %-os teljesítése. A tananyagegységek 100%-án való részvétel.
10.2.	A képzés tanúsítása	Tanúsítvány.

**11. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek**

11.1.	Személyi feltételek	Az egyes tananyagegységek vonatkozásában oktatási és/vagy szakmai tapasztalattal rendelkező szakemberek.
11.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	A személyi feltételek biztosítása a felnőttképzővel munkaviszony, illetve egyéb munkavégzésre irányuló jogviszony keretében történik.
11.2.	Tárgyi feltételek	Az oktatásokhoz az infrastrukturális háttér eszközök és anyagok, amelyek az alábbiak tantermek, számítógépek, okostábla, szoftverek, valamint egyéb szükséges anyagok papír alapú nyomtatványok.
11.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A tárgyi feltételek biztosításához szükséges infrastrukturális háttér, eszközök és további szükséges anyagok rendelkezésre állását a felnőttképző tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jog alapján biztosítja.
11.3.	Egyéb speciális feltételek	Igény szerint számítógép, projektor, internethozzáférés, valamint a gyakorlati képzés megvalósításához szükséges speciális eszközök, berendezések, melyeket a felnőttképző tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jog alapján biztosít.
11.3.1.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	Az igény szerint felmerülő speciális feltételeket a felnőttképző tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jog alapján biztosítja.

Kelt: Szeged, 2022.június 17.

A képzési programot készítette:

Név: Dr. Komarek Levente

Aláírás: 

Kelt: 3p. 2022. július 05.

A képzési programot jóváhagyta:

Név: Bozzay Péter

Aláírás: 


A képzési programot előminősítette:

Előminősítés helye: Hatvan

Előminősítés időpontja: 2022. 06. 24.

Előminősítő neve: Kriston-Pócsik Józsefné

Előminősítő nyilvántartási száma: FSZ/2020/000226

Aláírás: 