

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

1. A képzési program

1.1.	Képzés megnevezése	Fenntarthatóság, környezetvédelem az élelmiszeriparban
1.2.	A képzés célja	Elméleti és gyakorlati szakmai továbbképzés biztosítása agrárszakterületen. A képzésben résztvevő, tovább bővítsse ismereteit az élelmiszeripar területén alkalmazott a fenntartható termelés és fogyasztás, illetve környezetvédelem témakörében.
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 a környezeti elemeket és azok minőségi jellemzőit, a környezeti elemeket ért szennyezések, káros hatásait, a hulladékok környezetkárosító hatásait és ezek élelmiszeripari vonatkozásait.
2.3.	Ismeri a környezetvédelem és a fenntarthatóság céljait.
2.4.	Ismeri a körforgásos gazdálkodás alapjait.
2.5.	Ismeri az emberi tevékenységből származó környezetterhelés következményeit, a klímaváltozás következményeit, azok elhárítására szolgáló eljárások alapjait.
2.6.	Ismeri a környezetvédelem szabályozásának jogi rendszerét.
2.7.	Ismeri a hatóságj, szakhatósági eljárások metodikáját.
2.8.	Ismeri az emberi tevékenységből származó a vízburkot, a légszennyezést és a talajt érő környezetterhelés következményeit, azok megelőzésére és elhárítására szolgáló eljárások alapjait.
2.9.	Ismeri a hulladékok csoportjait, hulladékok környezetkárosító hatásait,
2.10.	A képzést követően a képzésben résztvevő képessé válik újonnan megszerzett szakmai ismereteinek és szemléletmódjának elméleti tanóra, illetve szakmai gyakorlati óra keretében történő átadására.
2.11.	Képes legyen a képzés keretében újonnan megszerzett ismereteit tükröző tananyagok készítésére.
2.12.	Képes legyen ezen ismeretek szóbeli és írásbeli formában való számonkérésére.
2.13.	A képzésben résztvevő képessé válik az újonnan megszerzett elméleti ismeretei gyakorlati alkalmazhatóságának megértésére és azok gyakorlatban való alkalmazására.
2.14.	Képes legyen az újonnan megszerzett gyakorlatban alkalmazható ismeretek és kompetenciák elsajátítását elősegítő tananyagok készítésére.
2.15.	Elkötelezett környezeti problémák fenntartható módon történő megoldásai mellett és felelősen oktatja tanulóit.
2.16.	Törekszik a tanulók megfelelő szemléletmódjának kialakítására.
2.17.	Nyitott a témához kapcsolódó ismeretekre, elkötelezett a szakmai szemléletmódjának innovatív fejlesztésére.
2.18.	Törekszik arra, hogy rendszeres önképzéssel és továbbképzéssel szakmai fejlődését elősegítse.
2.19.	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	csoportos
------	------------------	-----------

7. A tananyagegységek

	A tananyagegység megnevezése
7.1.	Fenntartható termelés és fogyasztás az élelmiszeripar területén
7.2.	Körforgásos gazdálkodás bevezetése az élelmiszeripar területén (3R: reusing, recycling, reducing)
7.3.	Klímaváltozás megakadályozása az élelmiszeriparban bevezetett helyes gyakorlatok alkalmazásával

7.1. Tananyagegység

7.1.1.	Megnevezése	Fenntartható termelés és fogyasztás az élelmiszeripar területén
7.1.2.	Célja	A képzésben résztvevő ismeretanyagának bővítése, valamint szemléletének fejlesztése az élelmiszeripar területén a jövőben megvalósítandó fenntartható termelés és fogyasztás aktuális kérdései témakörében. További cél, hogy az adott tananyagrészt elsajátítását követően a képzésben résztvevők képesek legyenek az újonnan megszerzett ismeretek és szemlélet átadására a szakképzésben tanuló diákok számára.
7.1.3.	Tartalma	Fenntartható termelés az élelmiszeripari nyersanyagként felhasználásra kerülő mezőgazdasági termékek előállítására területén.

		<p>A környezetvédelmi szempontból káros kibocsátások csökkentésének lehetőségei fenntartható, környezetbarát technológiák alkalmazásával.</p> <p>Digitalizáció szerepe a környezeti kibocsátások csökkentésében.</p> <p>Digitális Agrárstratégiában rögzített ezirányú célkitűzések ismertetése.</p> <p>Hulladékmennyiség csökkentése az élelmiszeriparban, élelmiszeripari melléktermékek főtermékké való feldolgozásával.</p> <p>Rövid Ellátási Lánc (REL).</p> <p>A fenntartható fogyasztás eszközei.</p> <p>Élelmiszerpazarlás csökkentése.</p> <p>Élelmiszerbank.</p> <p>Élelmiszer adományozás humán fogyasztás céljára.</p> <p>Ember által el nem fogyasztott élelmiszerek hasznosítása a takarmányozás területén.</p> <p>Lejárt szavatosságú élelmiszerek, ételek energetikai hasznosítása.</p>
7.1.4.	Terjedelme (óraszám)	<p>4 óra - elmélet</p> <p>4 óra - gyakorlat</p>
7.1.5.	Képzési módszerek	<p>Elmélet:</p> <p>Klasszikus előadás, kontaktos (személyes jelenlétben alapuló) és/vagy online képzés.</p> <p>Előadó-központú módszerek alkalmazása (Elmélet + magyarázat).</p> <p>Gyakorlat:</p> <p>Irányított egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás + üzemlátogatás.</p>
7.1.6.	Munkaformák	<p>Frontális munkaforma.</p> <p>Irányított egyéni munka.</p>
7.1.7.	Beszámítható óraszám	-
7.1.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	<p>Gyakorlati feladat megoldása.</p> <p>A tananyagegység óráin való 100%-os részvétel.</p>

7.2. Tananyagegység

7.2.1.	Megnevezése	Körforgásos gazdálkodás bevezetése az élelmiszeripar területén
7.2.2.	Célja	Cél, hogy a képzésben résztvevők megismerjék a körforgásos gazdálkodás bevezetésének gyakorlatban is alkalmazható módszereit, az alkalmazás előnyeit az élelmiszeripar területén, valamint képesek legyenek ezen ismeretanyag és szemlélet a szakképzésben oktatók számára történő átadására.
7.2.3.	Tartalma	<p>Körforgásos gazdálkodás szerepe az élelmiszeripar területén.</p> <p>3R: reusing, recycling, reducing.</p> <p>Élelmiszeripari melléktermékek energetikai, illetve talajerő utánpótlásra való felhasználása.</p> <p>A melléktermékek besorolásához, illetve feldolgozásához kapcsolódó jogszabályi háttér ismertetése.</p> <p>Helyes gyakorlatok esettanulmányok formájában történő ismertetése:</p> <ul style="list-style-type: none"> - KOMETA'99 3. kategóriás vágóhídi mellékterméket petfood takarmányalapanyaggá feldolgozó üzemének bemutatása. - Tanüzemben megvalósuló állati melléktermékek talajerő utánpótlásra való hasznosítása.
7.2.4.	Terjedelme (óraszám)	<p>2 óra - elmélet</p> <p>2 óra - gyakorlat</p>
7.2.5.	Képzési módszerek	Elmélet:

		Klasszikus előadás, kontaktos (személyes jelenléten alapuló) és/vagy online képzés. Előadó-központú módszerek alkalmazása (Elmélet + 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 tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Gyakorlati feladat megoldása. A tananyag egység óráin való 100%-os részvétel.

7.3. Tananyag egység

7.3.1.	Megnevezése	Klíma változás megakadályozása az élelmiszeriparban bevezetett helyes gyakorlatok alkalmazásával
7.3.2.	Célja	Cél, hogy a képzésben résztvevők megismerje a klíma változás megakadályozására alkalmas technológiákat, valamint azok bevezetésének előnyeit, ezáltal bővítse tudását, illetve fejlessze szakmai szemléletét, amelyet a jövőben majd képes lesz átadni a szakképzésben résztvevő tanulók számára.
7.3.3.	Tartalma	Közös Agrárpolitika általános célkitűzéseinek ismertetése a környezetvédelem és fenntarthatóság területénre. Közös Agrárpolitika reformja, 2020 utáni célkitűzéseinek ismertetése. Green Deal, azaz a zöld európai megállapodás vonatkozó fő célkitűzéseinek ismertetése. Digitalizáció széleskörű bevezetése, mint a klíma változás csökkentésére kijelölt eszköz. Üvegházhatású gázok felsorolása és főbb hatásainak ismertetése. Üvegházgáz leltár elemei. Az élelmiszeriparból származó üvegházhatású gázok kibocsátására vonatkozó statisztikai adatok. A gazdaság átalakulása zöld gazdasággá. Zöld beruházások finanszírozása. Energiahiány problémája. Helyes gyakorlatok esettanulmányok formájában történő ismertetése: <ul style="list-style-type: none"> - A bruck an der leithai Energiepark működésének ismertetése – a különböző élelmiszeripari hulladékok energetikai hasznosításra való feldolgozása. - Állati eredetű élelmiszeripari nyersanyagok (hús, tej, tojás) előállítás során keletkező szennyező és üvegházhatású gázok kibocsátásának csökkentése.
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 (Elmélet + magyarázat). Gyakorlat: Irányított egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás + üzemlátogatás.
7.3.6.	Munkaformák	Frontális munkaforma. Irányított egyéni munka.
7.3.7.	Beszámítható óraszám	-

7.3.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Gyakorlati feladat megoldása. A tananyagegység óráin való 100%-os részvétel.
--------	--	---

8. Csoportlétszám

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

9. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

<p>Értékelési rendszer a képzés során</p> <p>A résztvevők tudásának értékelése a képzés során:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Munkaközi értékelés, a képzés folyamatában: Folyamatos nyomonkövetés és ellenőrzés a képzés alatt.</p> <p>Értékelés: szóban, gyakorlatban a feladat megvalósításának helyessége és minősége szerint.</p> <p>A képzés befejezését követően: Záróteszt, melynek sikeres elvégzését (legalább 61 %) követően kiállításra kerül a képzés elvégzését igazoló Tanúsítvány.</p> <p>Záróteszt tartalma: A záró tesztek 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 tananyagegységekhez tartozó ismeretkört teljes mértékben felölelő szakmai ismereteket és készségeket foglalja magába.</p> <p>A záróteszt helyszíne: A képzési program tárgyi feltételekben meghatározott követelményeknek megfelelő helyiség.</p> <p>A záróteszt dokumentumai: írásbeli/ interaktív feladatlap, javítási-értékelési útmutató, osztályozó ív. Tanúsítvány, a tanúsítványok átvételét igazoló elismervény.</p> <p>A záróteszt ütemezése:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a képzés befejezése után <p>Záróteszt ismertetése:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Írásbeli vizsga/online teszt (a tananyagegységek alapján összeállított minimum 10 maximum 16 kérdésből álló feleletválasztós záró teszt) <p>A vizsgafeladat időtartama: 30 perc</p> <p>A zárótesztet legalább 61 %-ra kell teljesíteni.</p> <p>A záróteszt minősítése:</p> <p>0-60% nem felelt meg 61%-100% megfelelt</p> <p>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.)</p>
--

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: tanterem, számítógépek, okostábla, szoftverek, valamint egyéb, a képzéshez 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: Budapest, 2022. június 05.

A képzési programot jóváhagyta:

Név: Bozzay Péter

Aláírás: 



A képzési programot előminősítette: Kriston-Pócsik Józsefné

Előminősítés helye: Hatvan

Előminősítés időpontja: 2022. 06. 24.

Előminősítő neve: Kriston-Pócsik Józsefné

Előminősítő nyilvántartási száma: FSZ/2020/000226

Aláírás: 