

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	Élelmiszeripari laboráns
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	Novum7 Szolgáltató Kft., E/2022/000158
Szakértői megállapítások	
1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek. 2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetők a képzési programban megjelölt kompetenciák. 3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.	
Szakértői vélemény kelte	Budapest, 2024.09.04.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Rab Zoltán György FSZ/2020/000370
Felnőttképzési szakértő aláírása	



KÉPZÉSI PROGRAM SZAKMAI KÉPZÉS

ÉLELMISZERIPARI LABORÁNS

(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: E/2022/000158)

A PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGJELENÉSÉNEK DÁTUMA: 2021. DECEMBER 8.



1. Alapadatok

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:		
1.1.	Megnevezése:	Élelmiszeripari laboráns
1.2.	Programkövetelmény azonosító száma:	E/2022/000158
1.3.	Ágazat megnevezése:	Élelmiszeripar
1.4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0721 Élelmiszergyártás
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés:		
1.5.	Megnevezése:	Élelmiszeripari laboráns
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	4
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	4
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	4
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése képesítési követelményt előíró jogszabály: A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul. A képesítési követelményt előíró jogszabály: -- Az élelmiszeripari laboráns az élelmiszeripari nyersanyagok, félkész és késztermékek analitikai vizsgálatát megszervezi és elvégzi. A munkaterületet előkészíti, mintát vesz és minta előkészítést végez. A munkafolyamatot megtervezi és előkészíti. Szakszerűen használja a laboratóriumi és üzemi eszközöket. Gyártási eljárás fázisaiban ellenőrzi az élelmiszer minőségét. Vizsgálati szabvány alkalmazásával a minták összetételének minőségi és mennyiségi meghatározását elvégzi. Vizsgálja a csomagolóanyagok és csomagolás megfelelőségét! Ellenőrzi a címkézést. Mérési jegyzőkönyvet készít, a mért adatok elsődleges feldolgozását megoldja és a kapott eredmények alapján az élelmiszereket minősíti. Az elmúlt évek egyik legnagyobb ütemben növekvő ágazata az élelmiszeripar. A biztonságos élelmiszer-előállítás megteremtése és fenntartása az élelmiszerellátási-lánc minden szereplőjének a legfontosabb feladata. A rendszeres vizsgálatok végzése már a kisebb vállalkozások számára is előírás, de egyben a termékeivel szembeni fogyasztói bizalom kulcsa. A különböző élelmiszerek és az azokhoz szükséges alapanyagok félkésztermékek, csomagolóanyagok tulajdonságainak (analitikai, mikrobiológiai és érzékszervi) a vizsgálatát végzi az élelmiszer laboráns. Élelmiszer-biztonságot ellenőriz üzemben és laboratóriumban. Munkája kiterjed a technológiai folyamatok ellenőrzésére is. A képzés ezért fontos a biztonságos, a fogyasztó egészségét nem veszélyeztető ipari tevékenység számára		



1.10.	A képzés célja:
	A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el az Élelmiszeripari laboráns szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.
	A képzés célcsoportja:
	A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető ismeretek, készségek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.
	A képzés során megszerezhető kompetenciák:
	• Alapanyagot mennyiségi és minőségi követelmények szerint átvész. • Az élelmiszeripari nyersanyagok, félkész- és késztermékek analitikai, érzékszervi és mikrobiológiai vizsgálatát elvégzi. Élelmiszerek, étrendkiegészítők, különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek, tápszerek, étrendek fizikai és kémiai vizsgálatát a szabályozásnak, módszer leírásnak megfelelően elvégzi. • Az élelmiszerellenőrzési feladatokhoz kapcsolódó mintavételi, mintaelőkészítési, rész minta képzési folyamatokat végez. • Az érzékszervi vizsgálat alkalmazási területein, termék összehasonlítást, minőségellenőrzés és minőség - megőrzési idő kimérést végez. Az élelmiszerek minőségét meghatározó fontos komplex tulajdonságait az érzékszervi jellemzőit, az élvezeti értékének objektív, tárgyilagos számszerű mérését elvégzi. Élelmiszerek és egyéb élelmiszeripari termékek és anyagok érzékszervi laboratóriumi vizsgálatát elvégzi. • A mikroorganizmusok meghatározására, azonosítására (alaktani és mikroszkópos módszerek, élettani vizsgálati módszerek, szerológiai vizsgálatok stb.) vonatkozó vizsgálatokat előkészíti és elvégzi. • Klasszikus élelmiszer-analitikai méréseket (mintaelőkészítés, mérőoldatok, indikátorok stb.) előkészít és végez. • Élelmiszeranalitikai műszeres méréseket előkészít és végez. • Az élelmiszerminőség, minőségellenőrzési ismereteket alkalmaz gyakorlati feladatok elvégzésére. • Ellenőrzési program/terv szerint végzi (havi, éves) az üzemi, technológiai folyamatok ellenőrzését (mintavételi helyek). • Elvégzi az ellenőrzési program szerint a termelő üzemből a minta begyűjtést, az elemzést és az eredményekről tájékoztatást ad. • A vizsgálati jegyzőkönyveket készíti az élelmiszervizsgálatok eredményeinek dokumentálására. • Szakszerűen elvégzi a vegyszerkezelést.

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai előképzettség:	érettségi végzettség
2.2.	Szakmai előképzettség:	--
2.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény:	szükséges
2.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	--
2.5.	Szakmai adottságok, készségek felmérése:	--
2.6.	Pályaalkalmassági követelmény:	--
2.7.	Egyéb feltételek:	--

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	400
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	30%

4. Tananyagegységek/témakörök/modulok

A képzés tananyagegységeinek/témaköreinek/moduljainak megnevezése ¹ :		Óraszám:
4.1.	Élelmiszeripari laboráns	400

4.1. Tananyagegység/témakör/modul²

4.1.1.	Megnevezése ³ :	Élelmiszeripari laboráns
4.1.2.	Célja:	A képzésben résztvevő sajátítsa el az Élelmiszeripari laboráns szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás): távoktatási tananyagba épített iránymutatás, irányított tanulás, e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, egyéni feladatmegoldás.
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.
4.1.5.	Óraszám ⁴ :	400
4.1.6.	Beszámítható óraszám ⁵ :	200

¹ A sorok száma bővíthető.

² A Tananyagegységeket/témaköröket, modulokat bemutató alfejezetek száma a 4. pontban szereplő sorok számának megfelelően bővíthető.

³ Megegyezik a 4. pontban megadott megnevezéssel.

⁴ Megegyezik a 4. pontban megadott órásszámmal, és megegyezik a témakörök összórásszámaival.

⁵ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszámba beszámítható - egyéb esetben nem releváns.

4.1.7	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma	
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Élelmiszeripari laboráns elméleti és gyakorlati ismeretek
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ⁶ :	400
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	• Az alapanyag mennyiségi és minőségi követelményei és vizsgálati módszerei. • Az élelmiszerek összetételét meghatározó komponensek vizsgálati módszerei, szabványai, az élelmiszeripari ágazat nyers-, adalék- és csomagoló anyagai, technológiai segédanyagai, technológiai műveletei. A mikrobiológiai vizsgálati módszerek technikai kivitelezése. • A mintavétel alapfogalmai, végrehajtást mintavételi jegyzőkönyv készítésének előírásai. A minta tulajdonságaihoz kapcsolódó előkészítő műveletek. A mintaelőkészítés fizikai és kémiai eljárásai a minta-előkészítésre. • Az érzékszervi vizsgálatok vizsgálati módszerei. Az élelmiszeripari ágazat termékeinek érzékszervi bírálati szabványai, pontozásos bírálatok. • A mikroorganizmus környezeti kapcsolatai, szaporodásának pusztulásának körülményei, csoportjai. • A gravimetria és a titrimetria fogalma, módszerei és a gyakori hibák az élelmiszer vizsgálatoknál. A reológia műszerei, berendezései. • Az optikai mérőmódszerek, az elektrokémia az elektroanalitikai mérőmódszerek, a kromatográfia módszerei. • Az élelmiszerminőség, minőségellenőrzés alapjai. • A technológiai folyamatok, a lehetséges hibaforrások. • Az élelmiszeripari üzemben végzett terv szerinti ellenőrzési program. • A vizsgálati jegyzőkönyv készítésének követelményei. • A mérési eljárások, a környezetvédelmi, munkavédelmi és minőségbiztosítási, higiéniai előírások.
4.1.8.	A tananyagegység/témakör/modul elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám ⁷ :	40 fő
------	---	-------

⁶ A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.

⁷ Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

6.1.	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:
	Résztvevő kérésére biztosított.
	Képzés közbeni (fejlesztő) 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, az írásbeli, szóbeli, gyakorlati beszámoltatások, az ismeretek számonkérésének módjai lehetnek: • Visszakérdezés, • Gyakorlati feladatmegoldás, • Képzésben résztvevő visszajelzései, • Beszélgetés, • Feladatlap kitöltése, • Házi feladat ellenőrzése, • Írásbeli felelet. A fenti fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.
	Résztvevő záró (szummatív) értékelése:
	A képzés záróvizsgálattal zárul. A záróvizsga a képzés végén kerül megtartásra. A záró feladaton megszerezhető minősítések: • Megfelelt • Nem felelt meg A záróvizsga feladatait a képző intézmény állítja össze. A megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek: • Megfelelt: a záró feladaton elért legalább 51%-os teljesítmény • Nem felelt meg: a záró feladaton elért 50% vagy az alatti teljesítmény.

7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele a záróvizsgán „Megfelelt” minősítés megszerzése.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	Elméleti oktató: 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 rendelkező oktató.
------	----------------------	---

		Gyakorlati oktató: a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő képzési rész esetén: a résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: flipchart tábla vagy kivetítő, tanuló és tanári létszámnak megfelelő asztal és szék, laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés. A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén: • intézmény részéről: a képzési program megvalósításához szükséges számítástechnikai eszközök, internetelérés, a képzési programban alkalmazott szoftverek; • képzésben résztvevő részéről: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközök (például laptop/személyi számítógép/tablet/okostelefon, mikrofon, webkamera) és internetelérés. Eszközjegyzék: • Méréseszközök • Analitikai, mikrobiológiai, érzékszervi, mintavételi vagy mintaelőkészítési laboratórium • Egyéni védőeszközök • Munkabiztonsági eszközök, felszerelések • Vegyifülke, elszívó berendezés • Szárítószelekrény, izzítókemence • Műszeres analitika eszközei, berendezései, műszerei • Klasszikus analitika eszközei, berendezései • Mikrobiológiai vizsgálatok eszközei, műszerei, berendezései • Laboratóriumi gyors- és analitikai mérlegek • Fagyasztó és hűtőszelekrények • Tűzvédelmi és munkabiztonsági eszközök • Sterilizáló berendezések • Mikroszkóp • Vegyszerek • Érzékszervi vizsgálatok eszközei, berendezései • Bírálati fülkék • Érzékszervi vizsgálatokhoz szükséges használati eszközök • Adatok gyűjtését és feldolgozását biztosító berendezések
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony alapján biztosítja. A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén: a képzés

		elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	--
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	--

9. Képesítő vizsga

A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként akkreditált vizsgaközpont szervezheti. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkesites.ikk.hu/> weblapon érhető el a programkövetelmények menüpontban.

A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről (7.1. pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: --

10. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2024.09.04.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Rab Zoltán György
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000370
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	