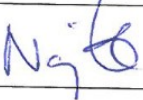


SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

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, 2025. 05. 20.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Nagyné Uri Andrea Mária FSZ/2022/000007
Felnőttképzési szakértő aláírása/elektronikus aláírás	

KÉPZÉSI PROGRAM

ÉLELMISZERIPARI LABORÁNS

PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 07214006

A PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGJELENÉSÉNEK DÁTUMA: 2025. ÁPRILIS 8.



KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program alapadatai

1.1.	Képzés megnevezése:	Élelmiszeripari laboráns
1.2.	A képzés célja:	A képzés célja, hogy a résztvevők a tanulási folyamat során elsajátítsák az Élelmiszeripari laboráns szakképesítés megszerzéséhez szükséges ismereteket és kompetenciákat, valamint képesek legyenek azok alkalmazására.
1.3.	A képzés célcsoportja:	A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a képzési programmal elérhető ismeretek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.
1.4.	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.) előkészíti és végez. • Élelmiszeralitikai műszeres méréseket előkészíti és végez. • Az élelmiszermínőség, 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 végzettség:	érettségi végzettség
2.2.	Szakmai végzettség:	--
2.3.	Szakmai gyakorlat:	--
2.4.	Egészségügyi alkalmasság:	szükséges
2.5.	Előzetesen elvárt ismeretek:	--
2.6.	Egyéb feltételek:	--

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	400
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	A felnőttképzési szerződésben rögzített érték szerint.

4. A képzés tananyagegységei

	A képzés tananyagegységeinek megnevezése:	Óraszám:
4.1.	Élelmiszeripari laboráns	400

4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése:	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 vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló – jelenlétét igénylő kontaktórás, egyéni vagy csoportos képzés munkaformái lehetnek: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás) munkaformái lehetnek: 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/képzési rész/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport vagy az egyén igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés,

		megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.
4.1.5.	Óraszám:	400
4.1.6.	Beszámítható óraszám: ¹	200
4.1.7.	Tartalma:	• 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 segédanyagok, technológiai műveletei. A mikrobiológiai vizsgálati módszerek technikai kivitelezése. • A mintavétel alapfogalmai, végrehajtást mintavételi jegyzőkönyv készítésének előírásai. A minta tulajdonságaihoz kapcsolódó előkészítő műveletek. A minta előkészítés 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 élelmiszermínőség, minőségellenőrzés alapjai. • A technológiai folyamatok, a lehetséges hibaforrások. • Az élelmiszeripari üzemből végzett terv szerinti ellenőrzési program. • A vizsgálati jegyzőkönyv készítésének követelményei. • A mérési eljárások, a környezetvédelmi, munkavédelmi és minőségbiztosítási, higiéniai előírások.
4.1.8.	A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyag egység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltétel(ek) teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

5. Csoportlétszám

5.1	Maximális csoportlétszám: ² (fő)	40 fő
-----	---	-------

¹ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, egyéb esetben nem releváns.

² Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.



6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

6.1. ³	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés résztvevő kérésére biztosított. A képzésben résztvevő teljesítményét képzés közben fejlesztő értékelés keretében értékeljük. 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 lehetnek: Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás, Képzésben résztvevő visszajelzései, Beszélgetés, Feladatlap kitöltése, (ön)ellenőrző kérdések. A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja. A képzéshez záró (szummatív) értékelés kapcsolódik: a képzés a felnőttképző intézmény szervezésében megvalósuló (tanúsítvány kiállításához szükséges) vizsgával zárul, mely a képzés végén kerül megtartásra, feladatait a képző intézmény állítja össze. A vizsgán megszerezhető minősítések: • Megfelelt • Nem felelt meg A megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek: • Megfelelt: a vizsgán elért legalább 51%-os teljesítmény • Nem felelt meg: a vizsgán elért 50% vagy az alatti teljesítmény.
-------------------	---

7. A képzés zárása

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 feltételei:	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele(i): • a képzésen való részvétel - a képzésben résztvevővel kötött felnőttképzési szerződésben meghatározott hiányzás mértékének, illetve a megengedett hiányzás mértékének túllépése esetén a képzésben részt vevő személyt érintő következményeknek a figyelembevételével. • a felnőttképző intézmény szervezésében megvalósuló vizsga Megfelelt minősítésű teljesítése.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	• A képzési program tartalmához illeszkedő felsőfokú végzettségű oktató, vagy • felsőfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő
------	----------------------	---

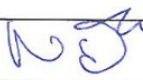
³ A képzési program 6.1. pontjában a felnőttképző intézmény szervezésében megvalósuló értékelő rendszer kerül bemutatásra. A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról a 12/2020. (II. 7.) Korm. rendeletben szabályozottak szerint, vizsgáztatási engedéllyel rendelkező akkreditált szakképzési vizsgaközpont szervezheti. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása az IKK weblapjáról letölthető Programkövetelményben érhetők el.

		legalább 3 éves szakmai tapasztalattal rendelkező oktató, vagy • a képzési program tartalmához illeszkedő középfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 3 éves szakmai tapasztalattal rendelkező oktató, vagy • középfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 5 éves szakmai tapasztalattal rendelkező oktató, vagy • legalább 10 éves, a képzési program tartalmához illeszkedő szakmai tapasztalattal rendelkező oktató.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel vagy megállapodással.



8.3.	Tárgyi feltételek:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő képzési rész esetén: • A résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem és a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: (flipchart) tábla vagy kivetítő, tanuló és tanári létszámnak megfelelő asztal és szék, • laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelés. 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, internetelés, a képzési program megvalósításához szükséges szoftverek; • képzésben résztvevő részéről: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközök (például laptop/személyi számítógép/tablet/okostelefon, mikrofon, webkamera) és internetelés. Eszközjegyzék: • Mérőeszközök • Analitikai, mikrobiológiai, érzékszervi, mintavételi vagy mintaelőkészítési laboratórium • Egyéni védőeszközök • Munkabiztonsági eszközök, felszerelések • Vegyifülke, elszívó berendezés • Száritószekevény, izzítókemence • Műszeres analitika eszközei, berendezései, műszerei • Klasszikus analitika eszközei, berendezései • Mikrobiológiai vizsgálatok eszközei, műszerei, berendezései • Laboratóriumi gyors- és analitikai mérlegek • Fagyasztó és hűtőszekevények • 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 az intézmény és szakemberei részére tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony, vagy más megállapodás 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 internetelést a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	Nem releváns.
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	Nem releváns.

9. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2025. 05. 20.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Nagyné Uri Andrea Mária
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2022/000007
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	

