KÉPZÉSI PROGRAM

1. Alapadatok

1.1.	Képzés megnevezése	Üdítőital-ipari termékkészítő
1.2.	Szakmajegyzék száma (ha releváns)	4 0721 05 07 Erjedés- és üdítőitalipari termékkészítő
1.3.	Programkövetelmény azonosítójának megnevezése és száma (ha releváns)	-
1.4.	Jogszabály alapján folytatott képzés esetén a meghatározó jogszabály (ha releváns)	-
1.5.	A képzés célja	A képzésben résztvevő sajátítsa el az Üdítőital-ipari termékkészítő részszakmához szükséges elméleti ismereteket, gyakorlati kompetenciákat, melyek birtokában képessé válik feladatai önálló ellátására.
1.6.	A képzés célcsoportja	A bemeneti feltételekkel rendelkező, Üdítőital-ipari termékkészítő részszakma követelményeit elsajátítani kívánó érdeklődők.

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák (képzési kimenetek)[1]

ISMERET

2.1.	Alkalmazói szinten ismeri az üdítőital-, és szikvízgyártáshoz felhasznált anyagok minőségi követelményeit, a mintavétel szabályait.
2.2.	Alkalmazói szinten ismeri a víz minőségi követelményeit, a vízkezelési eljárásokat, a cukoroldás módjait, a szén-dioxid kezelésének és lefejtésének előírásait.
2.3.	Alkalmazói szinten ismeri a szörpkészítést, a csendes ital gyártásának folyamatát, a receptúra alkalmazását.
2.4.	Alkalmazói szinten ismeri az a szén-dioxid tárolásának, kezelésének, lefejtésének elnyeletésének szabályait, a technológiai megoldásokat.
2.5.	Alkalmazói szinten ismeri a vízkezelési eljárásokat, a szikvízgyártáshoz felhasznált víz minőségi követelményeit, a szikvízgyártás technológiai műveleteit, paramétereit.
2.6.	Alkalmazói szinten ismeri a kiszerelés műveleteit, a termékjelölés előírásait, a gyűjtőcsomagolás, egységrakomány képzésének lehetőségeit, a tárolási feltételeket
2.7.	Alkalmazói szinten ismeri az üdítőitaliparban keletkező melléktermékeket, hulladékokat, a keletkező hulladékok megfelelő tárolásának, megsemmisítésének módját.
2.8.	Alkalmazói szinten ismeri az üdítőital-és szikvízgyártó gépek, berendezések felépítését, működési elvét, kezelését, karbantartását, biztonságtechnikai előírásait.

KÉPESSÉG

[1] További sorokkal bővíthető

Felnőttképzési engedélyszám: E/2021/000028

2.9.	Az üdítőital- és szikvízgyártáshoz szükséges anyagokat átveszi, minősíti, szakszerűen tárolja.
2.10.	A technológiai utasításnak megfelelően előkészítő műveleteket végez az üdítőital- és szikvízgyártás területén.
2.11.	A receptúra szerint csendes italt gyárt.
2.12.	Szén-dioxiddal dúsított üdítőitalt gyárt, szaturál.
2.13.	A technológiai előírásoknak megfelelően szikvizet készít.
2.14.	Befejező műveleteket végez az üdítőital-, szikvízgyártás területén.
2.15.	Szakszerűen kezeli az üdítőital-iparban keletkező melléktermékeket és hulladékokat, gondosko az esetleges hasznosításukról
2.16.	A technológiának és a biztonsági előírásnak megfelelően működteti a munkája során alkalmazott erjedés- és üdítőitalipari gépeket és berendezéseket.

ATTITŰD

2.17.	Körültekintő és alapos az anyagátvétel, minősítés, tárolás munkaműveleteinek végrehajtásában.
2.18.	Törekszik felhasznált anyagok gazdaságos és szakszerű előkészítésére.
2.19.	Elkötelezett és körültekintő a szakterületén végzett munkája iránt. Törekszik a közösen végzett munka során a munkakapcsolatok együttműködésen alapuló kialakítására. Fontosnak tartja a szakmai fejlődést, az új technológiák megismerését.
2.20.	Törekszik a keletkező hulladék mennyiségének, veszélyességének csökkentésére a környezetterhelés minimalizálása érdekében.
2.21.	Törekszik a rábízott üdítőital-és szikvízgyártó gépek/ berendezések üzemeltetése során a kockázati tényezők csökkentésére, az üzemképesség fenntartása és folyamatos termelés biztosítása érdekében.

AUTONÓMIA, FELELŐSSÉG

2.22.	Rendszeres vezetői irányítás mellett, de önállóan, az átvételi és minőségi előírásokat figyelembe véve végzi a feladatokat
2.23.	Rendszeres vezetői irányítás mellett és másokkal együttműködve készíti elő az üdítőital- és szikvízgyártás anyagait.
2.24.	Az üdítőital-ipari termékgyártás feladatait a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, munka-, balesetvédelmi-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat figyelembe véve, rendszeres vezetői irányítás mellett önállóan végzi. Pontosan betartja a technológiai utasításokat, felelősséget vállal az elvégzett munkájáért.
2.25.	Felelősséget vállal a szakszerű hulladékkezelés gyakorlati kivitelezéséért és lehetséges újrahasznosítás megvalósulásáért
2.26.	Az üdítőital- és szikvízgyártó gépek működtetése, tisztítása, fertőtlenítése során betartja a kezelési utasításukat.

Felnőttképzési engedélyszám: E/2021/000028

3. A képzésbe történő bekapcsolódás feltételei

3.1.	Iskolai végzettség	alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
3.2.	Szakmai végzettség	-
3.3.	Szakmai gyakorlat	-
3.4.	Egészségügyi alkalmasság	foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat szükséges
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-
3.6.	Egyéb feltételek	-

4. A képzésben való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	Jelenléti ív / képernyőfotó
4.2.	Megengedett hiányzás mértéke, meghaladásának következményei	20%. Amennyiben a képzésben résztvevő túllépi a megengedett hiányzás mértékét, a felnőttképzőnek jogában áll a felnőttképzési szerződést felbontani.
4.3.	Egyéb feltételek	-

5. Tervezett képzési idő

	Tananyagegység megnevezése	**Óraszám**
5.1.	Az üdítőital - és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei	90
5.2.	Csomagolás, palackozás, műveletei, gépei, berendezései	140
5.3.	Élelmiszerbiztonsági ismeretek	70
5.9.	**Összes óraszám**	**300**

6. Tananyagegységek[2]

	A tananyagegységek megnevezése
6.1.	Az üdítőital - és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei
6.2.	Csomagolás, palackozás, műveletei, gépei, berendezései
6.3.	Élelmiszerbiztonsági ismeretek

6.1. Tananyagegység

6.1.1.	Megnevezése	Az üdítőital - és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei
6.1.2.	Tananyagegység célja:	Az üdítőital - és szikvízgyártás anyagainak elsajátítása
6.1.3.	Tartalma	**Az üdítőital - és szikvízgyártás anyagai** - A víz előkészítése üdítőital-gyártáshoz - A víz előkészítése szikvízgyártáshoz - Vízkezelő berendezések felépítése, kezelése - Az édesítőanyagok jellemzői - Az izocukor jellemzői, tárolása - A cukor oldása, cukoroldók kialakítása - A cukoroldás ellenőrzése, cukorszirup kezelése - A szén-dioxid jellemzői - A színezékek jellemzői - A növényi kivonatok jellemzői - Az adalékanyagok jellemzői - Az állományjavító és állománymódosító anyagok jellemzői - Az antioxidánsok jellemzői - A tartósítószerek jellemzői - Az étkezési savak és sók jellemzői - Aromák és ízfokozók - Az üdítőital-gyártáshoz felhasznált anyagokra vonatkozó élelmiszertörvényi előírások **Alapanyagok előkészítése** - Vízzel szembeni követelmények üdítőital-gyártásnál - Vízzel szembeni követelmények szikvízgyártásnál - A vízkezelés berendezései, működtetésük - A cukoroldás módjai, gépi berendezései - Izocukor tárolása, tárolóberendezések kialakítása **Csendesital gyártása** - Szörp készítése, kezelése - A receptúra szerepe - A keverés jellemzői, keverők kialakítása - Szörp szűrése, a szűrés műveletének jellemzői - Szörp hígítása, a hígításhoz használt berendezések

[2] További tananyagegységekkel bővíthető

Felnőttképzési engedélyszám: E/2021/000028

		Szaturálás - A szaturálás fogalma - A gáz elnyeletését befolyásoló tényezők - A szén-dioxid-tartalom biztosítása - A szén-dioxid tárolásának szabályai - A szén-dioxid helyes lefejtése - A szén-dioxid elnyeletésének módjai, gépi berendezései **Szikvíz gyártása** - A szikvízgyártó berendezés kialakítási módjai - Szikvizes palack előkészítése, ellenőrzése - A szén-dioxid lefejtése - A víz hűtése, a hűtés hatása a szaturálásra - A palacktöltés szabályai - Palackok töltése - Egyéb csomagolóanyagok töltése - A szikvíz helyes tárolása - Karbantartási munkákban való részvétel
6.1.4.	Összes óraszáma	90
6.1.5.	Munkaforma	Blended learning
6.1.6.	Módszerek	Előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, bemutatás, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projektmódszer, önálló tanulás
6.1.7.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	45

6.2. Tananyagegység

6.2.1.	Megnevezése	**Csomagolás, palackozás, műveletei, gépei, berendezései**
6.2.2.	Tananyagegység célja:	A csomagolás és palackozás műveleteinek elsajátítása, a gépek és berendezések megismerése
6.2.3.	Tartalma	**Csomagolóanyagok jellemzői** - A csomagolóanyagok fajtái, jellemzői - Az egyes csomagolóanyagok előnyei, hátrányai - A csomagolóanyagok követelményei - A csomagolóanyagok környezetre gyakorolt hatásai - A fogyasztói, gyűjtő- és szállítói csomagolás jellemzői - A palackmosás folyamata, alkalmazott paraméterek - A palackmosógép felépítése, működése - Új palackok, dobozok előkészítése **Csomagolási segédanyagok** - A csomagolási segédanyagok jellemzői, felhasználásuk

		- A csomagolási segédanyagok tárolása **Palackok előállítása** - A műanyagok jellemzői, jelölése - A palackok előállításának módjai, folyamatai - A palackfúvó gép működése **Fogyasztói, gyűjtő- és szállítói csomagolás** - Az egyes csomagolási módok jellemzői - A csomagolóanyagokkal szembeni elvárások - A csomagolás és a termék minősége közötti összefüggés **Egyutas palackok előkészítése** - Hutatiszta palackok öblítése - Palackok fertőtlenítése - Cseppmentesítés **Többutas palackok tisztítása** - A palackmosás folyamata - A tisztítószerek követelményei - A palackmosógépek kialakítása - A palackmosás ellenőrzésének szempontja **Palackok előállítása, A csomagolóanyagok tisztaságának ellenőrzése** - Szubjektív palacktisztaság ellenőrzése - Objektív palacktisztaság ellenőrzése **Palackfejtés** - A palackfejtés folyamata, csendes és szén-dioxiddal dúsított italok fejtése - A palackmosógépek kialakítása - A palackmosás ellenőrzésének szempontjai **Palackok zárása** - A záróelemek jellemzői, előkészítése - A palackzárás folyamata - A palackzáró gépek kialakítása, működése **Címkézés, jelölés** - A címkék fajtái, jellemzőik, a címkézés, jelölés feladata, jogszabályi előírásai - A címkézés folyamata - A címkézőgépek felépítése, működése - A termék jelölése, nyomon követhetősége - Jövedéki termékek jelölése **Egységrakomány képzése** - Az egységrakomány képzésének előnyei - Az egységrakomány képzésének folyamata **Doboztöltés** - Doboz előkészítése - A doboztöltés folyamata, a töltés elve - A doboztöltőgép kialakítása - A töltési szint ellenőrzésének módjai - Doboz jelölése - Egységrakomány képzése **Késztermék ellenőrzése**

		- Ital ellenőrzésének szempontjai - Minőségi követelmények Jogszabályi előírások
6.2.4.	Összes óraszáma	140
6.2.5.	Munkaforma	Blended learning
6.2.6.	Módszerek	Előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, bemutatás, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projektmódszer, önálló tanulás
6.2.7.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	50

6.3. Tananyagegység

6.3.1.	Megnevezése	Élelmiszerbiztonság
6.3.2.	Tananyagegység célja:	Az élelmiszerbiztonsági előírások megismerése, alkalmazásuk a gyakorlatban.
6.3.3.	Tartalma	**Az élelmiszerek biztonságát meghatározó tényezők** - leggyakoribb kórokozók és toxintermelő mikroorganizmusok, jellemzésük, előfordulásuk, tünetek, megelőzési lehetőségek - Mérgező gombák, jellemzőik, előfordulásuk, tünetek Tartósítási eljárások - Élelmiszer eredetű megbetegedések, ételmérgezések előfordulásának helye és megelőzése **A „Jó higiéniai gyakorlat” és a „Jó gyártási gyakorlat”** - Személyi, üzemi higiénia - A gyártás során betartandó élelmiszerbiztonsági előírások - Gépekre, berendezésekre vonatkozó követelmények - Takarítás: tisztítás, fertőtlenítés - Tisztító-, fertőtlenítőszerek és követelményeik - Rovar- és rágcsálómentesítés - Szennyvízkezelés - Hulladékkezelés, veszélyes hulladékok kezelése - Környezetvédelmi előírások - Dolgozókra vonatkozó előírások - Csomagolás **HACCP** - A HACCP jelentése, jelentősége, lépései, a kritikus pontok szabályozási lehetőségei konkrét példákon keresztül. **Dokumentumok**

		- Az élelmiszerbiztonsági rendszerekhez kapcsolódó ellenőrző lapok típusai - A dokumentálás folyamata - A dokumentumok kezelése - Nyomon követhetőség - Élelmiszeriparban használatos jogszabályok
6.3.4.	Összes óraszáma	70
6.3.5.	Munkaforma	Blended learning
6.3.6.	Módszerek	Előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, bemutatás, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projektmódszer, önálló tanulás
6.3.7.	Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	40

7. Csoportlétszám

7.1.	Maximális csoportlétszám (fő)	15

8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

- A résztvevők számára gyakorlati foglalkozások során jegyzőkönyvek vezetése (kiegészítés javaslat: darabszám, terjedelem, szempontok, értékelés)

- A képzés végén záró írásbeli és gyakorlati projektfeladat sikeres teljesítése. (ez nem része a képzésnek, ezt már a vizsgaközpontban fogja letenni)

9. A képzés zárása

9.1.	A képzést záró dokumentum megnevezése	Tanúsítvány

10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

10.1.	Személyi feltételek (oktatókkal szemben támasztott követelmények)	Elméleti oktatáshoz 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 oktatáshoz a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a

		képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.
10.2	Személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatása megbízási szerződéssel, vagy munkaszerződéssel.
10.3.	Tárgyi feltételek (képzés megvalósításához szükséges tárgyi eszközök)	Elméleti oktatáshoz a képzésben résztvevők létszámának megfelelő, azok befogadásra, alkalmas zárt, fűthető helyiség, ivóvíz lehetőség, mosdóhelyiség, vízöblítéses WC biztosítása. Gyakorlati képzéshez szükséges: • anyagmozgató gépek, berendezések • mérőeszközök • mintavételi eszközök • laboratóriumi eszközök (alapmérések és speciális mérések elvégzésére alkalmas eszközök) • folyadékszállítás, tisztítás, tárolás berendezései • előkészítő műveletek gépei, berendezései • üdítőital- és szikvízgyártás speciális gépei, berendezései (vízkezelő-, cukoroldó -, italgyártó • berendezés) • befejező műveletek berendezései (palack-, doboz előkészítés, palackkészítés, töltés-, zárás-, • címkézés, egységrakomány képzés gépei, berendezései) • környezetvédelmi eszközök, berendezések • munkabiztonsági eszközök, egyéni védőeszközök, felszerelések • számítógép, projektor
10.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket a képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.
10.3.	Egyéb speciális feltételek	-

Minősítés helye, időpontja: Budapest, 2023.02.28.

Képzési programot kidolgozó intézmény neve és címe:
KMASZC Bercsényi Miklós Élelmiszeripari-Környezetvédelmi Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
1106 Budapest, Maglódi út 4/b.

…… ……

…. ….

Szakértő **Molnár Zoltán**
Főigazgató

……
….
Földesi Gyula
Kancellár

Felnőttképzési engedélyszám: E/2021/000028