

FELNŐTTKÉPZÉSI SZAKMAI PROGRAMKÖVETELMÉNY

1. a) A SZAKMAI PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGNEVEZÉSE

Száraztészta gyártó

b) SZAKMAI VÉGZETTSÉG MEGNEVEZÉSE

Száraztészta gyártó

Szakmai programkövetelmény azonosító száma:	SzPk-00082-16-21 3 07 2 /1
Szakmai programkövetelmény érvényessége	2016-11-24

2. A SZAKMAI VÉGZETTSÉGGEL MEGSZEREZHETŐ KOMPETENCIÁKKAL

új, önálló tevékenység, munkaterületi feladat végezhető el

3. A SZAKMAI PROGRAMKÖVETELMÉNY MODULRENDSZERŰ

igen

programkövetelmény modul azonosító száma	modul megnevezése
SzPk-00082-16-21 3 07 2 /1 /M-01	Száraztésztagyártás anyagai és azok előkészítése
SzPk-00082-16-21 3 07 2 /1 /M-02	Száraztésztagyártás eszközei, technológiája
SzPk-00082-16-21 3 07 2 /1 /M-03	A száraztészta csomagolása, tárolása, raktározása

4. AZ OKJ-BAN SZEREPLŐ AZON SZAKMACSOPORT, AMELYBE A PROGRAMKÖVETELMÉNY BESOROLHATÓ

21 - Élelmiszeripar

5. AZ EKKR-HEZ KAPCSOLÓDÓ MAGYAR KÉPESÍTÉSI KERETRENDSZER SZERINTI SZINTJÉNEK MEGHATÁROZÁSÁRA ÉS BESOROLÁSÁRA VONATKOZÓ MEGJELÖLÉSE

3 - szint

6. A SZAKMAI VÉGZETTSÉG JELLEGÉTŐL FÜGGŐEN A KÉPZÉS MEGKEZDÉSÉHEZ SZÜKSÉGES BEMENETI FELTÉTELEK

Iskolai előképzettség

nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapkörű iskolai végzettség

Szakmai előképzettség

szakmai előképzettséghez nem kötött

Egészségügyi alkalmassági követelmények

szükséges, éspedig:

27/2000. (IX. 30.) EüM rendelet a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről szóló 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet módosításáról

Előírt gyakorlati idő

nem szükséges

Egyéb feltételek

szükséges, éspedig:

az előírt iskolai végzettség hiányában sikeres bemeneti kompetenciamérés eredményeképpen is be lehet kapcsolódni a képzésbe.

7. A SZAKMAI VÉGZETTSÉGGEL ELLÁTHATÓ LEGJELLEMZŐBB TEVÉKENYSÉG, VAGY MUNKATERÜLET RÖVID LEÍRÁSA

Felkészül a munkára és előkészíti a munkafolyamatokat. A száraztészta készítéséhez szükséges alap -, járulékos és segédanyagok tulajdonságainak, minőségi követelményeinek ismeretében és alkalmazva a receptúrákat és gyártástechnológiát, különböző száraztészta típusokat állít össze. A feldolgozott tészta elkészítésénél használja a száraztészta készítés gépeit, berendezéseit. A szárítás előtt a tészta típusának megfelelően formáz. Szakszerűen szárít. A csomagolóanyagok típusainak ismeretében beállítja a csomagolási súlyokat, majd becsomagolja és termékcímkével látja el a száraztésztát. Az elkészült termékeket megfelelő körülmények között tárolja és raktározza. Betartja a higiéniai, élelmiszerbiztonsági és balesetvédelmi szabályokat, előírásokat.

8. SZAKMAI VÉGZETTSÉGGEL BETÖLTHETŐ MUNKAKÖR MEGNEVEZÉSE ÉS BESOROLÁSA

FEOR főcsoport megnevezése	FEOR száma	Foglalkozás megnevezése	A szakmai végzettséggel legjellemzőbben ellátható tevékenység, munkaterület
7. Ipari és építőipari foglalkozások	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Száraztészta gyártó

9. A SZAKMAI VÉGZETTSÉG MEGSZERZÉSÉHEZ SZÜKSÉGES KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÖSSZÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A képzés "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A képzés "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

Csoportos felkészítés	Minimum	Maximum
A képzés összóraszám	320	400
Elméleti képzés idő aránya (%)	30	
Gyakorlati képzés idő aránya (%)	70	

A képzés "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

10. A SZAKMAI VÉGZETTSÉG MEGSZERZÉSÉT IGAZOLÓ DOKUMENTUM KIADÁSÁNAK FELTÉTELEI

1. a képzés felnőttképzési szerződésben megjelölt óraszámának hetven százalékán való részvétel, és
2. a szakmai záró beszámoló sikeres teljesítése

3.1. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

A programkövetelmény modul azonosító száma	SzPk-00082-16-21 3 07 2 /1 /M-01
A programkövetelmény modul megnevezése	Szárastésztagyártás anyagai és azok előkészítése

3.1.1. A KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A modul "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A modul "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

Csoportos felkészítés	Minimum	Maximum
A képzés óraszám	40	50
Elméleti képzés idő aránya (%)	30	
Gyakorlati képzés idő aránya (%)	70	

A modul "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

3.1.2. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

Tudás	Képesség	Attitűd	Felelősség, autonómia
Ismeri a környezetvédelmi-, és tűzvédelmi előírásokat és szabályokat.	Képes betartani a környezetvédelmi-, és tűzvédelmi előírásokat és szabályokat.	Tudatában van az általa végzett tevékenység ételbiztonságra gyakorolt hatásával, törekszik a munkavédelmi előírások maximális betartására.	Tevékenységét a munkavédelmi előírásoknak megfelelően, munkatársaival szorosan együttműködve, felelősen végzi.
Ismeri a HACCP előírásait.	Képes alkalmazni a HACCP előírásait.	Elkötelezett a HACCP betartásában. Érdeklődő, befogadó az új információkkal kapcsolatosan.	Tevékenységét a higiéniai, egészségügyi és ételbiztonsági szabályok betartásával munkatársaival szorosan együttműködve, felelősen végzi.
Ismeri a szárastészta készítmények táplálkozás-élettani jelentőségét.	Képes különbséget tenni az egyes tésztafélések között táplálkozás-élettani szempontból.	Érdeklődő, befogadó az új információkkal kapcsolatosan. Alkalmazza, használja az új ismereteket.	Felelősséget vállal saját munkájáért.

Ismeri a száraztészta készítéséhez szükséges alapanyagok, járulékos anyagok és segédanyagok összetételét, tulajdonságait, minőségi követelményeit, átvételének módjait.	Képes különbséget tenni a megismert anyagok között.		Munkája során másokkal együttműködik, az útmutatást követi, precíz, a hibákat önállóan javítja.
Ismeri a száraztészta készítéshez felhasznált anyagok technológiai szerepét, összetételének hatását a gyártás műveleteire.	Képes kiválasztani gyártáshoz a megfelelő anyagokat.		Az útmutatást követi, precíz, a hibákat önállóan javítja.

A tervezett képzés munkaerő-piaci relevanciája

A száraztészta gyártó szakmai programkövetelmény benyújtását az tette indokolttá, hogy a szakmacsoportba tartozó szakképesítések – élelmiszeripari szakmunkás, pék- és édesipari termékkészítő- olyan követelménymodulokat és magas képzési óraszámokat is tartalmaznak, melyre a képzésben résztvevőnek a külső körülményeik, lehetőségei illetve mentális nehézségeik miatt nincs szüksége. A száraztészta-készítő élelmiszeripari vállalkozások kisebb beruházási költséggel hozhatók létre, mint más élelmiszeripari vállalkozások, gyakran tojást termelő gazdaságok kiegészítő tevékenységeként. Az utóbbi időszakban több vállalkozás hozott létre száraztészta üzemet, ahol az új technológiák megjelenésével szélesebb áruválaszték-ismeretre, képzetesebb munkaerőre van szükség ezen a munkaterületen javítva a vállalkozások munkaerőpiaci versenyképességét. E vállalkozásokban dolgozók szakmai elméleti ismeretei és az általuk gyártott termékei lehetőséget biztosítanak arra, hogy a magyar emberek egészségesebb és magyar terméket fogyasszanak.

3.2. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

A programkövetelmény modul azonosító száma	SzPk-00082-16-21 3 07 2 /1 /M-02
A programkövetelmény modul megnevezése	Száraztésztagyártás eszközei, technológiája

3.2.1. A KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A modul "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A modul "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

Csoportos felkészítés	Minimum	Maximum
A képzés óraszám	200	250
Elméleti képzés idő aránya (%)	30	
Gyakorlati képzés idő aránya (%)	70	

A modul "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

3.2.2. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

Tudás	Képesség	Attitűd	Felelősség, autonómia
Ismeri a száraztésztagyártás eszközeit, gépeit, berendezéseit.	Képes az eszközök szakszerű használatára.	Precízen hajt végre feladatot.	Önállóan választ ki eszközöket, gépeket.
Ismeri a száraztészták összeállításának receptúráját.	Képes a száraztésztakészítő gépek, berendezések paramétereinek beállítására, kezelésére.	Alkalmazza, használja az új ismereteket.	Önállóan állítja be a gépeket, berendezéseket.
Ismeri a száraztésztagyártásának formázásának paramétereit.	Képes alkalmazni a matematikai alapfogalmakat, számításokat.	Logikusan gondolkodik.	Önállóan választ ki anyagokat. Felelősen bánik a rábízott anyagokkal.
Ismeri a száraztésztagyártásának összeállításának technológiáját.	Képes helyesen alkalmazni a műveleti sorrendet.		Önállóan állítja össze a különféle száraztésztákat a gyakorlatban. Képes az önálló munkavégzésre.
Ismeri a száraztésztakészítmények szakszerű szárításának módjait, lehetőségeit.	Képes alkalmazni a beállításokat.		Felelős szakmai magatartást tanúsít.

Ismeri a élelmiszer higiéniai követelmények gyártási folyamatra gyakorolt hatását.	Képes felismerni a művelet végrehajtásához szükséges helyet, berendezést. Képes helyesen alkalmazni a műveleti sorrendet.		
	Képes betartani az élelmiszerhigiéniai követelményeket.		

A tervezett képzés munkaerő-piaci relevanciája

A száraztészta gyártó szakmai programkövetelmény benyújtását az tette indokoltta, hogy a szakmacsoportba tartozó szakképesítések – élelmiszeripari szakmunkás, pék- és édesipari termékkészítő- olyan követelménymodulokat és magas képzési óraszámokat is tartalmaznak, melyre a képzésben résztvevőknek a külső körülményeik, lehetőségei illetve mentális nehézségeik miatt nincs szüksége. A száraztészta-készítő élelmiszeripari vállalkozások kisebb beruházási költséggel hozhatók létre, mint más élelmiszeripari vállalkozások, gyakran tojást termelő gazdaságok kiegészítő tevékenységeként. Az utóbbi időszakban több vállalkozás hozott létre száraztészta üzemet, ahol az új technológiák megjelenésével szélesebb áruválaszték-ismeretre, képzettebb munkaerőre van szükség ezen a munkaterületen javítva a vállalkozások munkaerőpiaci versenyképességét. E vállalkozásokban dolgozók szakmai elméleti ismeretei és az általuk gyártott termékei lehetőséget biztosítanak arra, hogy a magyar emberek egészségesebb és magyar terméket fogyasszanak.

3.3. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

A programkövetelmény modul azonosító száma	SzPk-00082-16-21 3 07 2 /1 /M-03
A programkövetelmény modul megnevezése	A száraztészta csomagolása, tárolása, raktározása

3.3.1. A KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A modul "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A modul "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

Csoportos felkészítés	Minimum	Maximum
A képzés óraszám	80	100
Elméleti képzés idő aránya (%)	30	
Gyakorlati képzés idő aránya (%)	70	

A modul "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

3.3.2. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

Tudás	Képesség	Attitűd	Felelősség, autonómia
Ismeri a száraztészta gyártáshoz felhasználható anyagok tárolásának kedvező feltételeit.	Képes a száraztészta gyártáshoz felhasználható anyagok optimális tárolására.	Érdeklődő, befogadó az új információkkal kapcsolatban. Alkalmazza, használja az új ismereteket.	Felelősen bánik az anyagokkal.
Ismeri a száraztészta készítmények csomagolási súlybeállításait.	Képes a száraztészta készítmények csomagolási súlyait beállítani.	Tudatosan keresi az optimális megoldást, logikusan gondolkodik, önellenőrzést végez.	Önállóan állítja be a csomagolási súlyt. Felelősen bánik az értékekkel.
Ismeri és alkalmazza a csomagolóanyagok fajtáit.	Képes a száraztészták csomagoló anyagának kiválasztására.	Alkalmazza, használja az új ismereteket.	Önállóan választja ki a csomagoló anyagok közül a megfelelőt.
Ismeri a száraztészta készítmények csoportosítási módjait alakjuk és összetételük szerint.	Képes csoportosítani a száraztészta készítményeket.		Önállóan végzi a munkát.
Ismeri a termékjelölés módjait.	Képes termékcímkét készíteni.		Önállóan készíti el a termékcímkét, a legfontosabb információkkal ellátva.

Ismeri a száraztészta termékek csomagolási technológiáit.	Képes becsomagolni különböző típusú száraztészta termékeket.		Tisztában van döntéseinek gazdaságossági, környezetvédelmi, pénzügyi vonatkozásaival.
Ismeri a száraztészta termékek tárolásának, raktározásának szabályait.	Képes a raktárban tárolni a száraztészta termékeket.		

A tervezett képzés munkaerő-piaci relevanciája

A száraztészta gyártó szakmai programkövetelmény benyújtását az tette indokoltá, hogy a szakmacsoportba tartozó szakképesítések – élelmiszeripari szakmunkás, pék- és édesipari termékkészítő- olyan követelménymodulokat és magas képzési óraszámokat is tartalmaznak, melyre a képzésben résztvevőknek a külső körülményeik, lehetőségei illetve mentális nehézségeik miatt nincs szüksége. A száraztészta-készítő élelmiszeripari vállalkozások kisebb beruházási költséggel hozhatók létre, mint más élelmiszeripari vállalkozások, gyakran tojást termelő gazdaságok kiegészítő tevékenységeként. Az utóbbi időszakban több vállalkozás hozott létre száraztészta üzemet, ahol az új technológiák megjelenésével szélesebb áruválaszték-ismeretre, képzettebb munkaerőre van szükség ezen a munkaterületen javítva a vállalkozások munkaerőpiaci versenyképességét. E vállalkozásokban dolgozók szakmai elméleti ismeretei és az általuk gyártott termékei lehetőséget biztosítanak arra, hogy a magyar emberek egészségesebb és magyar terméket fogyasszanak.