07214001 számú Száraztésztagyártó megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény

1 A javaslatot tevő adatai[1]

1.1 Természetes személy esetén: -

1.1.1 Név:

1.1.2 Lakcím:

1.1.3 E-mail cím:

1.1.4 Telefonszám:

1.2 Nem természetes személy esetén:

1.2.1 Név: **Élelmiszeriparért felelős miniszter**

1.2.2 Jogi személy működési formája (cégforma):

1.2.3 Székhely:

1.2.4 Képviseletre (cégjegyzésre) jogosult személy neve:

1.2.5 Képviseletre (cégjegyzésre) jogosult személy telefonszáma:

1.2.6 Képviseletre (cégjegyzésre) jogosult személy e-mail címe:

1.2.7 Kapcsolattartásra kijelölt természetes személy neve:

1.2.8 Kapcsolattartásra kijelölt természetes személy telefonszáma:

1.2.9 Kapcsolattartásra kijelölt természetes személy e-mail címe:

2 A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

2.1 Megnevezése: Száraztésztagyártó

2.2 Ágazat megnevezése: Élelmiszeripar

2.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 0721 Élelmiszergyártás

3 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés

3.1 Megnevezése:

3.2 Szintjének besorolása

3.2.1 Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 4

3.2.2 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 4

3.2.3 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

[1] A megfelelő elem kiválasztandó.

4 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése[2]:

4.1 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.

4.2 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.

A képesítési követelményt előíró jogszabály: -

5 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:

A száraztésztagyártó a munkája során az alap, segéd és járulékos anyagokból különböző összetételű, méretű, alakú és textúrájú száraztésztákat, vagy más eljárással tartósított töltetlen vagy töltelékes tésztatermékeket készít. A száraztésztagyártó átveszi és tárolja a nyersanyagokat, a termékeknek megfelelő tésztákat készít keveréssel, extrudálással és préseléssel. A tésztát különböző formázási eljárásokkal alakítja, méretre vágja, majd szakszerűen szárítja. A megszáradt termékeket csomagolja és szakszerűen tárolja. Munkája során kezeli, szabályozza a száraztészta gyártás gépei és berendezéseit, illetve ezek működését folyamatosan ellenőrzi. Munkavégzése során betartja a munka- és balesetvédelmi előírásokat, és minőségbiztosítási dokumentációt vezet.

6 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása:

6.1 Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll: -

6.1.1 Az oltalom típusának megjelölése:

6.1.2 Nyilvántartó hatóság:

6.1.3 Azonosító vagy nyilvántartásba vételi száma:

[2] A megfelelő elem kiválasztandó.

7 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés megkezdéséhez szükséges bemeneti feltételek:

7.1 Iskolai előképzettség[3]:

- alapfokú iskolai végzettség

7.2 Szakmai előképzettség: -

7.3 Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükségesek

7.4 Szakmai gyakorlat területe és időtartama: -

8 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés elvégzéséhez szükséges foglalkozások minimális és maximális óraszáma (Amennyiben a programkövetelmény modulszerű felépítésű, a minimális óraszám a <u>modulonként</u> meghatározott minimális, a maximális óraszám a modulonként meghatározott maximális óraszámok összege):

8.1 Minimális óraszám: 320

8.2 Maximális óraszám: 400

9 A szakmai követelmények leírása:

9.1 Nem modulszerű felépítés esetén:

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Átveszi és szakszerűen tárolja a nyersanyagokat. A nyersanyagok átvételénél egyszerű érzékszervi minőségellenőrzést végez.	Ismeri a nyersanyagok minőségi követelményeit, és a nyersanyagok átvételére és tárolására vonatkozó előírásokat.	Törekszik a nyersanyagok átvételénél a pontosságra, a raktározásnál, tárolásnál a nyersanyagok minőségének és mennyiségének a megóvására. Elfogadja a szakmaetikai elveket, hogy a fogyasztó egészségét veszélyeztető nyersanyagokat nem használ fel.	Önállóan dönt az esetleges kifogásolásról. Felelősséget vállal a nyersanyagok szakszerű raktározásáért, tárolásáért. Önállóan döntést hoz a nyersanyagok felhasználhatóságával kapcsolatban.
	A nyersanyagokon a technoló-	Ismeri a nyersanyagok előkészíté-	Belátja az előkészítő műveletek	Önállóan előkészítő műveleteket

[3] A megfelelő elem kiválasztandó.

	giai utasításoknak megfelelően előkészítő műveleteket végez.	sének műveleteit, azok szerepét és helyes sorrendjét.	fontosságát.	végez.
2.	A technológiának megfelelő összetételű és tulajdonságú tésztákat készít.	Ismeri a tésztakialakulás folyamatait. A száraztészta gyártásához szükséges tészták készítésének technológiai mutatóit és eljárásait.	Nyitott az új ismeretekre, technológiai megoldásokra. Törekszik a pontos munkavégzésre. Elkötelezett a Jó gyártási gyakorlatban megfogalmazott előírások betartása iránt. Elkötelezett a gyártmánylapban foglalt nyersanyag összetétel betartása iránt.	Önállóan tésztákat készít. Betartja az üzem technológiai utasításaiban meghatározottakat.
3.	A tésztát meghatározott alakúra és méretűre formázza.	Ismeri a tészták formázásakor lejátszódó fizikai folyamatokat, a formázás helyes paramétereit, és az előforduló hibákat.	Elkötelezett a helyes technológiai szabályok betartása iránt. Figyelembe veszi az üzemi környezetet és a rendelkezésre álló műszaki feltételeket. Fontosnak tartja a Jó Gyártási (minisztériumi ajánlás) gyakorlatban foglaltak betartását	Önállóan határozza meg a feltételeket, és önállóan állatja be azokat és ellenőrzi. Betartja a Jó gyártási gyakorlatban foglalt paramétereket (minisztériumi ajánlás).
4.	A formázott félkésztermékeket szabályozott körülmények között szárítja, a szárítási műveletet ellenőrzi.	Ismeri a szárítás folyamatait, a hőmérséklet, páratartalom és idő szerepét és összefüggéseit, és a különböző tésztafajták szárítási paramétereit.		
5.	A szárított termékeket szakszerűen hűti, majd az előírásoknak megfelelőn csomagolja.	Ismeri a szárított termékek helyes hűtési szakaszait, a csomagolás szerepét, és a csomagolóanyagokra és a jelölésekre vonatkozó jogszabályi előírásokat.	Elkötelezett az élelmiszerbiztonság iránt és fontosnak tartja a termékei iránti vevői bizalom megőrzését.	Felelősséget érez a fogyasztók tájékoztatásával kapcsolatos előírásokkal kapcsolatban.
6.	Részt vesz a vállalkozás működtetésében.	Ismeri a vállalkozások gazdasági folyamatait, a vállalkozások működtetéséhez szükséges alapdokumentumok vezetésének szabá-	Szem előtt tartja a vállalkozások működtetésére vonatkozó jogszabályokat.	Irányítással végzi a vállalkozás működtetésében szükséges munkáját. Betartja a vállal-

		lyait.		kozások működésére vonatkozó jogszabályokat.
7.	Az előírásoknak megfelelően kezeli a száraztészta-gyártás gépeit és eszközeit.	Ismeri a száraztészta gyártás gépeinek összeszerelési műveleteit, a gépek kezelését, szabályozási lehetőségeit. Ismeri a gépek üzem közbeni szabályozási lehetőségeit. Felismeri a hibás működés jellemzőit.	Törekszik az sütőipari eszközök szabályos kezelésére és biztonságos használatára.	Munkája során megóvja a szerszámok épségét. Felelősséget vállal a rá bízott eszközök megóvásáért.
8.	Munkáját a vonatkozó munka- és tűzvédelmi előírások betartásával végzi.	Ismei a munkaköréhez tartozó munkavédelmi szabályokat, azok betartásának jelentőségét. ismeri a b	Törekszik a biztonságos és higiénikus munkavégzésre.	Felelősséget vállal munkája balesetmentes és higiénikus elvégzéséért.
9.	Minőségbiztosítási dokumentumokat vezet. E-dokumentációt vezet.	Ismeri az élelmiszeripari termékek előállítására vonatkozó minőségbiztosítási előírásokat. Ismeri a dokumentáció vezetésének szabályait. Ismeri az E-HACCP vezetésének előírásait.	Elkötelezett a biztonságos termékelőállítás iránt. Fontosnak tartja a vevői bizalom erősítését.	Felelősséget érez a biztonságos és nyomonkövethető élelmiszerek előállítása iránt.
10.	A hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kezeli a képződő hulladékokat.	Ismeri a hulladékkezelés szabályait, a környezetvédelmi előírásokat, a szelektív hulladékkezelés fontosságát.	Magára nézve kötelezőnek tekinti a környezet megóvását, és a hulladékokkal kapcsolatos higiéniai problémák megelőzését.	Önállóan szelektálja és deponálja a hulladékokat.

9.2 A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban: igen/nem[4]

10 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés társadalmi-gazdasági hasznosíthatóságának bemutatása (munkaerő-piaci relevanciája):

A száraztésztákból készített ételek mindig fontos szerepét képezték a táplálkozásnak. A szárítással tartósított élelmiszerek megőrzik tápanyagtartalmukat, és fizikai roncsolás vagy kémiai anyagok hozzáadása nélkül válnak hosszan eltarthatóvá. A száraztészták fontos jellemzője, hogy tartósítószer mentesen sokáig eltarthatóak. A száraztészták magas táplálkozási értékű élelmiszerek. Hosszabb tárolás esetén is csak viszonylag kismértékű a minőségcsökkenésük. Felhasználásuk egyszerű, tápértékük, főleg a tojásos tésztáknak magas. Bizonyos száraztészták gyártása magasabb élelmiszerbiztonsági kockázatot jelenthet, aminek csökkentéséhez a magas szinten képzett, és elkötelezett munkaerő szükséges. A száraztésztagyártás a tartósító ipar egyik speciális ága. A szárítás művelete speciális tudást igényel. A száraztésztagyártás nagy tömegben és megfelelő minőségben jól képzett szakembert igényel. A mai korszerű táplálkozási igények kielégítésére megjelentek a teljes kiőrlésű lisztekből, illetve a gluténmentes alapanyagokból készült, jó minőségű termékek is.

11 A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:

11.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek:

11.2 Írásbeli vizsga

11.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: higiéniai és minőségbiztosítási ismeretek

11.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: A vizsga során a vizsgázó minimum 20, maximum 30 kérdéses feladatsort old meg. A feladatok kb. 40 %-a feleletválasztós, kb. 30%-a igaz- hamis feladat, és kb. 30%-a rövidválaszos feladatokból áll. A feladok a száraztésztagyártás

- Technológiai folyamatok, paraméterek 40%
- Gépek és berendezések jellemzői, kezelésük 20%
- Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási feladatok 40%

11.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

11.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 20%

11.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

11.2.6 A javítás értékelési útmutató alapján történik.

[4] A megfelelő válasz aláhúzandó.

A feladatsorban a technológiára és a kapcsolódó gépekre berendezésekre vonatkozó feladatokra az összes pontszám 30%-át, a higiéniára vonatkozó kérdésekre a pontok 40%-át és a minőségbiztosításre vonatkozó kérdésekre a pontok 30%-át kell meghatározni.

11.2.7 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

11.3 Projektfeladat

11.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: száraztésztagyártás bemutatása, szóbeli beszélgetés a szárítás műveletéről.

11.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: a vizsgázónak a rendelkezésére bocsátott gépek és berendezések, valamint eszközök használatával a száraztészta fékész termékeket kell készítenie, melynek során: kiszámolja a rendelkezésére bocsátott összetétel alapján és a szárítási, illetve gyártási veszteség figyelembevételével a szükséges nyersanyagokat, kiválasztja a száraztésztagyártás nyersanyagait, előkészíti azokat, majd tésztát készít a feladatban meghatározott módon és eljárással. A tésztát a szükséges alakra és méretre formázza géppel vagy kézzel, és szárításra előkészíti. A szárítás műveletéről a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A vizsgázó a vizsgabizottságnak egy általa készített és szárított száraztészta terméket bemutat, és válaszol az azzal kapcsolatos kérdésekre. A beszélgetés időtartama maximum 10 perc. A vizsgázó ezután a rendelkezésére bocsátott száraztésztát szakszerűen becsomagolja, majd ismerteti a vizsgabizottsággal a termékek jelülésétre vonatkozó előírásokat.

11.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

11.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 80%

11.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Nyersanyagok kiválasztása és előkészítése:	10%
Számítási feladat:	20%
Tésztakészítés	30%
Formázás, alakítás	10%
Szakmai beszélgetés	20%
Csomagolás, jelölés	10%

11.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte.

11.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: a vizsgán rendelkezésre kell állni olyan személynek, aki az adott vizsgahelyszín gépeit és berendezéseinek kezelését felügyeli, valamint a higiéniáért felelős személynek.

11.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:
Mérlegek
Sziták
Tárolás eszközei
Előkészítés eszközei
Hűtők

Tésztakészítés gépei
Tésztagép matricával
Kézieszközök
Csomagolás gépei, eszközei
Higiéniai eszközök
Munkavédelmi eszközök

11.6 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

11.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: az írásbeli vizsgán számológép használható

11.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -