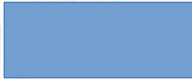


SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	Száraztésztagyártó
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	Kecskeméti Szakképzési Centrum, E/2020/000133
Szakértői megállapítások	
<p>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.</p> <p>2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerazhetők a képzési programban megjelölt kompetenciák.</p> <p>3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.</p>	
Szakértői vélemény kelte	Budapest, 2022. 02. 26.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Páczár Tivadar FSZ/2020/000057
Felnőttképzési szakértő aláírása	

KÉPZÉSI PROGRAM SZAKMAI KÉPZÉS

SZÁRAZTÉSZTAGGYÁRTÓ

(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 07214001)

A PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGJELENÉSÉNEK DÁTUMA: 2021. JANUÁR 8.



1. Alapadatok

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:		
1.1.	Megnevezése	Szárastésztagyártó
1.2.	Programkövetelmény azonosító száma:	07214001
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 megszereshető szakképesítés:		
1.5.	Megnevezése:	Szárastésztagyártó
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	4
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerinti szint:	4
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
1.9.	<p>A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszereshető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése képzési követelményt előíró jogszabály:</p> <p>A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszereshető 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.</p> <p>A képzési követelményt előíró jogszabály: -</p> <p>A szárastésztagyártó 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 szárastésztagyártó fontos jellemzője, hogy tartósítószer mentesen sokáig eltarthatóak. A szárastésztagyártó magas táplálkozási értékű élelmiszerek. Hosszabb tárolás esetén is csak viszonylag kismértékű a minőségcsökkenésük. Felhasználásuk egyszerű, tápértékük, főleg a teljes téstéknak magas. Bizonyos szárastésztagyártó gyártása magasabb élelmiszerbiztonsági kockázatot jelenthet, aminek csökkentéséhez a magas szinten képzett, és elkötelezett munkaerő szükséges. A szárastésztagyártás a tartósító ipar egyik speciális ága. A szárítás művelete speciális tudást igényel. A szárastésztagyártás nagy tömegben és megfelelő minőségben jól képzett szakembert igényel. A mai korszerű táplálkozási igények kielégítésére megjelentek a teljes kiőrlésű lisztből, illetve a gluténmentes alapanyagokból készült, jó minőségű termékek is.</p>	
1.10.	<p>A képzés célja:</p> <p>A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el a Szárastésztagyártó szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.</p>	
1.11.	<p>A képzés célcsoportja:</p> <p>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.</p>	
1.12.	A képzés során megszereshető kompetenciák:	

	<ul style="list-style-type: none"> • Átvesszi és szakszerűen tárolja a nyersanyagokat. A nyersanyagok átvételénél egyszerű érzékszervi minőségellenőrzést végez. • A nyersanyagokon a technológiai utasításoknak megfelelően előkészítő műveleteket végez. • A technológiának megfelelő összetételű és tulajdonságú töszteket készít. • A töszteket meghatározott alakúra és méretűre formázza. • A formázott félkésztermékeket szabályozott körülmények között szárítja, a szárítási műveletet ellenőrzi. • A szárított termékeket szakszerűen hűti, majd az előírásoknak megfelelően csomagolja. • Részt vesz a vállalkozás működtetésében. • Az előírásoknak megfelelően kezeli a szárastésztagyártás gépeit és eszközeit. • Munkáját a vonatkozó munka- és tűzvédelmi előírások betartásával végzi. • Minőségbiztosítási dokumentumokat vezet. E dokumentációt vezet. • A hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kezeli a képződő hulladékokat.
--	---

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai előképzettség:	alapfokú iskolai végzettség
2.2.	Szakmai előképzettség:	-
2.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény:	szükségesek
2.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	-
2.5.	Szakmai adottságok, készségek felmérése:	-
2.6.	Pályalkalmassági követelmény:	-
2.7.	Egyéb feltételek:	-

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	320
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	30%

4. Tananyagegységek/témakörök/modulok

A képzés tananyagegységeinek/témaköreinek/moduljainak megnevezése ¹ :		Óraszám
4.1.	Szárastésztagyártó	320

4.1. Tananyagegység/témakör/modul²

4.1.1.	Megnevezése ³ :	Szárastésztagyártó
--------	----------------------------	--------------------

¹ A sorok száma bővíthető.

² A Tananyagegységek/témakörök, modulokat bemutató táblázatban a 4. pontban szereplő sorok számának megfelelően bővíthető.

³ Megnevezik a 4. pontban megadott megnevezéssel.



4.1.2.	Célok:	A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el a Szárastésztagyártó szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétet vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétet igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. A képzésben részt vevő személyes jelenlétet nem igénylő önálló tanulás (távoktatás): távoktatási tananyagok 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, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli feladat, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása, távoktatási tananyag és tananyagba épített Iránymutatás.
4.1.5.	Óraszám ⁴ :	320
4.1.6.	Beszámítható óraszám ⁵ :	160
4.1.7.	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma	
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	A szárastésztagyártás ismeretei és eszközei
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ⁶ :	270
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> • A nyersanyagok minőségi követelményei, és a nyersanyagok átvételére, tárolására vonatkozó előírások. • A nyersanyagok előkészítésének műveletei, azok szerepe és helyes sorrendje. • A téstakialakulás folyamatai. A szárastészta gyártási hoz szükséges tésták készítésének technológiai mutatói és eljárásai. • A tésták formázásakor lejátszódó fizikai folyamatok, a formázás helyes paraméterei, és az előforduló hibák. • A szárítás folyamatai, a hőmérséklet, páratartalom és idő

⁴ Idegennyelvi a 4. pontban megadott óraszámhoz, és megegyezik a témakörök összórászámával.

⁵ Kizárólag az előző munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órászámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns.

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Feladatlap kitöltése, • Házi feladat ellenőrzése, • Írásbeli feladat. <p>A fenti fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.</p>
6.3.	<p>Résztevő záró (szummatív) értékelése:</p> <p>A képzés záróvizsgálattal zárul. A záróvizsga a képzés végén kerül megtartásra és két részből áll:</p> <p>Az írásbeli vizsgafeladat A képző állítja össze az alábbi témakörökből:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technológiai folyamatok, paraméterek • Gépek és berendezések jellemzői, kezeléseik • Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási feladatok <p>Projektfeladat A képző állítja össze az alábbi témakörökből:</p> <ul style="list-style-type: none"> • szárzástésztagyártás bemutatása • szóbeli beszélgetés a szárítás műveletéről <p>A záró feladaton megszerezhető minősítések:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt • Nem felelt meg <p>A megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek:</p> <p>Írásbeli feladat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt: legalább 40%-os teljesítmény • Nem felelt meg: 39% vagy az alatti teljesítmény. <p>Projektfeladat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt: legalább 60%-os teljesítmény • Nem felelt meg: 59% 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 13/9. § 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:	<p>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.</p> <p>Gyakorlati oktató: a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú</p>
------	----------------------	---



		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:	<p>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.</p> <p>A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Eszközjegyzék:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mérlegek • Sziták • Tárolás eszközei • Előkészítés eszközei • Hűtők • Tésztakészítés gépei • Tésztagép matricával <p>Közieszközök</p> <ul style="list-style-type: none"> • Csomagolás gépei, eszközei • Higiéniai eszközök • Munkavédelmi eszközök
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	<p>A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony alapján biztosítja.</p> <p>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.</p>
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 le. 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 vizsgatévőkönységeinek részletes leírása a <https://szakkepeses.ikk.hu/> weboldalon 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:	2022.02.26.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Pádár Tivadar
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000057
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	