



Kecskeméti SZC Tiszaécskei Kiss Bálint Szakképző Iskola
6060 Tiszaécske, Kossuth Lajos utca 65.
Nyilvántartási szám: B/2021/002292

KÉPZÉSI PROGRAM

SZÁRAZTÉSZTAGYÁRTÓ

(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 07214001)

A PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGJELENÉSÉNEK DÁTUMA: 2021. JANUÁR 8.



KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program

1.1.	A szakmai képzés megnevezése	Száraztésztagyártó
1.2.	A programkövetelmény megnevezése	Száraztésztagyártó
1.3.	A programkövetelmény azonosító száma	07214001
1.4.	A képzés célja	A képzés célja, hogy a résztvevők a tanulási folyamat során elsajátítsák a Száraztésztagyártó szakképesítés megszerzéséhez szükséges ismereteket és kompetenciákat, valamint képesek legyenek azok alkalmazására.
1.5.	A képzés célcsoportja	A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a képzési programmal elérhető ismeretek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.
1.6.	A képzés során megszerezhető kompetenciák:	• Átv teszi 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 tésztákat készít. • A tésztát 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 száraztésztagyártás 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 programba való bekapcsolódás 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	Előzetesen elvárt ismeretek	---
2.6	Egyéb feltételek	---

3. Tervezett képzési idő

3.1	A képzés óraszama	320
3.2	Megengedett hiányzás mértéke	A felnőttképzési szerződésben rögzített érték szerint.

4. A tananyagegységek

	A képzés tananyagegységeinek megnevezése:	Óraszama:
4.1.	Száraztésztagyártó	320

4. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése:	Száraztésztagyártó
4.1.2.	Célja:	A képzésben résztvevő sajátítsa el a tananyagegység 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.	Óraszama:	320



4.1.6.	Beszámítható óraszám:1	160
4.1.7.	Tartalma:	• A nyersanyagok minőségi követelményei, és a nyersanyagok átvételére, tárolására vonatkozó előírások. • A nyersanyagok előkészítésének műveletei, azok szerepe és helyes sorrendje. • A tésztakialakulás folyamatai. A száraztészta gyártásához szükséges tészták készítésének technológiai mutatói és eljárásai. • A tészták formázásakor lejátszódó fizikai folyamatok, a formázás helyes paraméterei, és az előforduló hibák. • A szárítás folyamatai, a hőmérséklet, páratartalom és idő szerepe, összefüggései, és a különböző tésztafajták szárítási paraméterei. • A vállalkozások gazdasági folyamatai, a vállalkozások működtetéséhez szükséges alapidokumentumok vezetésének szabályai. • A szárított termékek helyes hűtési szakaszai, a csomagolás szerepe, és a csomagolóanyagokra, a jelölésekre vonatkozó jogszabályi előírások. • A munkaköréhez tartozó munkavédelmi szabályok, azok betartásának jelentősége. • A száraztészta gyártás gépeinek összeszerelési műveletei, a gépek kezelése, szabályozási lehetőségei. A gépek üzem közbeni szabályozási lehetőségei. A hibás működés jellemzői. • Az élelmiszeripari termékek előállítására vonatkozó minőségbiztosítási előírások. A dokumentáció vezetésének szabályai. Az E-HACCP vezetésének előírásai. • A hulladékkezelés szabályai, a környezetvédelmi előírások, a szelektív hulladékkezelés fontossága.
4.1.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység 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	40 fő
------	--------------------------	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

6.1.	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.
------	---

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



A képzéshez záró (szummatív) értékelés, vizsga nem kapcsolódik.

7. A képzés zárása

7.1	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltételei	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2	A képesítő vizsgára bocsátás 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.

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 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, internetelérés. 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, internetelérés, 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 internetelérés. Eszközjegyzék: • Mérlegek • Sziták • Tárolás eszközei • Előkészítés eszközei • Hűtők • Tésztakészítés gépei • Tésztagép matricával Kézeszközök • Csomagolás gépei, eszközei • Higiéniai eszközök • Munkavédelmi eszközök
8.4	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony 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 internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.
8.5	Egyéb speciális feltételek	---
8.6	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	----

A képzési program használatát engedélyezem.

Kelt: Tiszakécske, 2025.08.29.

P. H.



.....
felnőttképző képviselőjének aláírása