

FELNŐTTKÉPZÉSI SZAKMAI PROGRAMKÖVETELMÉNY

1. a) A SZAKMAI PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGNEVEZÉSE

Instant tésztagyártó

b) SZAKMAI VÉGZETTSÉG MEGNEVEZÉSE

Instant tésztagyártó

Szakmai programkövetelmény azonosító száma:	SzPk-00153-16-21 2 08 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-00153-16-21 2 08 2 /1 /M-01	Instant tésztagyártási alapismeretek
SzPk-00153-16-21 2 08 2 /1 /M-02	Az instant tésztagyártás szakmai ismeretei

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

2 - szint

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

Iskolai előképzettség

alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség

szakmai előképzettséghez nem kötött

Egészségügyi alkalmassági követelmények

szükséges, éspedig:

foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat

Előírt gyakorlati idő

nem szükséges

Egyéb feltételek

nem szükséges

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

Az instant téstagyártó feladata a termelésvezető irányítása mellett az alap – és segédanyagok előkészítése és kimérése, vízkeverés, téstakeverés, téstanyújtás, a tészta gőzölése, olajsütés, az elkészült instant tészta csomagolása, dobozolása. Feladata az instant téstagyártás során használt berendezések, gépek szakszerű használata, az élelmiszerbiztonsági, higiéniai és minőségbiztosítási előírások magas szintű betartása, a termelési terület tisztán tartása.

8. A SZAKMAI VÉGZETTSÉGGEL BETÖLTHETŐ MUNKAKÖR MEGNEVEZÉSE ÉS BESOROLÁSA

FEOR főcsoport megnevezése	FEOR száma	Foglalkozás megnevezése	A szakmai végzettséggel legjellemzőbben ellátható tevékenység, munkaterület
8. Gépkezelők, összeszerelők, járművezetők	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Instant téstagyártó

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	200	300
Elméleti képzés idő aránya (%)	29	
Gyakorlati képzés idő aránya (%)	71	

A képzés "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

10. A TERVEZETT KÉPZÉS MUNKAERŐ-PIACI RELEVÁNCIÁJA

Az instant tésztagyártó szakmai programkövetelmény javaslat benyújtását az tette indokoltta, hogy jelenleg nincs olyan élelmiszeripari képzés, amely gyártósor mellett dolgozó instant tésztagyártók képzésére irányul. A képzés tartalma az alkalmazott alapanyagok (víz, olaj, liszt) illetve speciális technológiai folyamatok (vízkeverés, gőzölés, olajsütés stb.) miatt eltér az SzPk-00082-15-21 0 07 2 Száraztészta gyártó szakmai programkövetelménytől, speciális tésztagyártási szakmai ismeretek átadására irányul. Az instant tésztagyártó szakmai végzettség megszerzése instant tésztagyártással foglalkozó nagyüzemekben alacsony iskolázottságú, hátrányos helyzetű felnőttek számára kínál munkalehetőséget. Az instant tésztagyártó üzemek versenyképességét növeli, olyan munkavállalók alkalmazása, akik az instant tésztagyártáshoz kapcsolódó technológiák, gépek, élelmiszerbiztonsági szabályok alkalmazása által képesek magas minőségű instant tészta termékeket előállítani.

11. 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-00153-16-21 2 08 2 /1 /M-01
A programkövetelmény modul megnevezése	Instant tésztagyártási alapismeretek

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	90	135
Elméleti képzés idő aránya (%)	40	
Gyakorlati képzés idő aránya (%)	60	

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 az instant tésztagyártásra vonatkozó Jó Gyártási Gyakorlatokat (GMP).	Alkalmazza az instant tésztagyártásra vonatkozó élelmiszerbiztonsági és minőségi követelményeket, előírásokat.	Szem előtt tartja az instant tésztagyártásra vonatkozó Jó Gyártási Gyakorlatokat.	Önállóan és felelősségteljesen betartja az instant tésztagyártásra vonatkozó Jó Gyártási Gyakorlatokat.
Ismeri az instant tésztagyártásra vonatkozó Jó Higiéniai Gyakorlatokat (GHP).	Alkalmazza az instant tésztagyártásra vonatkozó higiénia szabályokat, tisztasági követelményeket.	A higiéniai szabályok maradéktalan betartására törekszik.	Felelősséget vállal a higiénia szabályok, tisztasági követelmények betartásáért.
Ismeri az instant tésztagyártásra vonatkozó HACCP előírásokat.	Alkalmazza az instant tésztagyártásra vonatkozó HACCP előírásokat.	Elkötelezett a HACCP előírások maradéktalan betartása mellett.	Önállóan és felelősségteljesen betartja a HACCP előírásokat.
Ismeri az instant tészta alapanyagait (liszt, olaj, fűszerek), azok tulajdonságait, szavatossági idejét.	Képes a felhasználásra előkészíteni az instant tészta alapanyagait.	Minőségtudatosságra, a higiéniai szabályok betartására törekszik az alapanyagok felhasználása során.	Felelősségteljesen használja az alapanyagokat, a szavatossági idő lejártát jelzi a termelésvezetőnek.

Ismeri az instant tésztagyártásban használt alapanyagok minőségi követelményeit.	Képes különbséget tenni a megfelelő és nem megfelelő minőségű alapanyag között.	Szem előtt tartja az alapanyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.	Önállóan ellenőrzi az alapanyagok minőségét. Jelzi a termelésvezetőnek, ha az alapanyag minőségét nem tartja megfelelőnek.
Tudja, hogy az üzemi környezetből az alapanyagokba milyen szennyeződések, idegen anyagok (fa, fémhulladékok stb.) kerülhetnek be, ismeri a bekerülés kockázati tényezőit.	Felismeri az alapanyagokban az idegen anyagokat, szennyeződések.	Fokozottan figyel az idegenanyag szennyeződések megelőzésére, törekszik elkerülni a kockázati tényezőket.	Felelősséget vállal azért, hogy ne kerüljenek be idegen anyagok, szennyeződések az alapanyagokba, ha észleli az idegen anyagot jelzi a termelésvezetőnek.
Ismeri az instant tésztagyártás segéd- és járulékos anyagait, azok tulajdonságait, technológiai hatásait.	Képes az előírt mennyiségben kimérni és felhasználni az instant tésztagyártás segéd- és járulékos anyagait	Törekszik a segéd- és járulékos anyagok pontos, precíz kimérésére.	Az előírásoknak megfelelő mennyiségben, önállóan méri ki az instant tésztagyártás segéd- és járulékos anyagait.
Ismeri az instant tésztagyártás során használt allergéneket, azok bekerülési esélye csökkentésének szabályait.	Képes elkerülni az elkülönítés és a higiénia megfelelő gyakorlatának alkalmazásával az instant tészta termék allergénnel történő keresztszennyeződését.	Magára nézve kötelezőnek fogadja el a termék allergénnel történő keresztszennyeződése megelőzésének szabályait.	Felelősségteljesen betartja az allergének bekerülési esélye csökkentésének szabályait.
Ismeri az instant tészta táplálkozási és egyéb jellemző tulajdonságait.	Képes felismerni az instant tészta termék táplálkozási tulajdonságát negatívan befolyásoló tényezőket.	Nyitott az instant tésztagyártással kapcsolatban új ismeretek befogadására.	Önállóan felismeri az instant tészta termék táplálkozási tulajdonságait negatívan befolyásoló tényezőket.
Ismeri az instant tésztagyártásban a védőeszközök, vegyszerek használatára vonatkozó előírásokat.	Az előírásoknak megfelelően használja a vegyszereket és védőfelszereléseket.	Önmagára nézve kötelezőnek tartja a vegyszerek, védőeszközök használatára vonatkozó szabályok betartását.	Önállóan, felelősségteljesen használja a vegyszereket, védőfelszereléseket.
Ismeri az instant tésztagyártás gyártásközi technológiai utasításait, paramétereit.	Elvégzi a gyártásközi technológiai paraméterek ellenőrzését, végrehajtja a technológiai utasításokat.	Elkötelezett a technológiai utasítások pontos, precíz betartása mellett.	A gyártásközi technológiai paraméterek ellenőrzése, az utasítások betartása során együttműködik a minőségellenőrrel, termelésvezetővel.
Ismeri az instant tésztagyártás alapvető minőségi szabványait, a helyesbítő tevékenységek végrehajtásának folyamatát.	Képes az instant tésztagyártás során fellépő kisebb hibákat javítani, helyesbítő tevékenységet végezni.	Törekszik a minőségi szabványok előírásainak maradéktalan betartására.	A gyártás közben fellépő kisebb hibákat önállóan javítja. A helyesbítő tevékenység végzése során együttműködik a minőségellenőrrel, termelésvezetővel.

Ismeri a gyártásközi minőség ellenőrzési dokumentumok kitöltésére vonatkozó előírásokat.	Képes a felismert hibákat dokumentálni.	Törekszik a minőség ellenőrzési dokumentumok pontos, maradéktalan kitöltésére.	A gyártás közben fellépő hibákat önállóan dokumentálja, jelentési kötelezettségét teljesíti a termelésvezető felé.
Ismeri az alapvető kommunikációs és etikai szabályokat.	A szabályok betartásához igazodva használja a kommunikációs eszköztárat.	Magára nézve kötelezőnek fogadja el az előírt kommunikációs és etikai szabályokat.	Önállóan felismeri a problémás helyzetet, dönt az önálló cselekvésről vagy munkatársa, felettese segítségét kéri.
Ismeri a vezetőkkel és a munkatársakkal való együttműködés jelentőségét, a csoportmunka szabályait.	Képes a vezetőkkel és a munkatársakkal való hatékony együttműködésre.	Törekszik a csoportmunkára és az együttműködésre.	A termelésvezető irányítása mellett, munkatársaival együttműködve végzi feladatát.
Ismeri a gépek tisztításának, fertőtlenítésének szabályait, tisztítószerait.	Képes a munkakörnyezet tisztán tartására, a takarítási utasítások betartására.	Törekszik a munkakörnyezet folyamatos tisztán tartására.	Önállóan végzi a gépek takarítását, a munkakörnyezet tisztán tartását, munkájáért felelősséget vállal.
Ismeri az instant térsztagyártás baleset-, tűz- és környezetvédelmi előírásait.	Képes a munka-, tűz és környezetvédelmi előírások betartására.	Magára nézve kötelezőnek fogadja el a munkájára vonatkozó munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat.	Felelősséget vállal a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások betartásáért.
Ismeri a hulladékkezelésre, szelektív tárolásra-gyűjtésre vonatkozó előírásokat.	Képes a hulladékkezelés, szelektív gyűjtés, tárolás minimális kockázattal történő végrehajtására.	Elkötelezett a szelektív hulladékkezelés szabályainak betartása mellett.	Önállóan, szelektíven gyűjti a termék gyártása során keletkező hulladékokat.

3.2. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

A programkövetelmény modul azonosító száma	SzPk-00153-16-21 2 08 2 /1 /M-02
A programkövetelmény modul megnevezése	Az instant tésztagyártás szakmai ismeretei

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	110	165
Elméleti képzés idő aránya (%)	20	
Gyakorlati képzés idő aránya (%)	80	

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 az alapanyagok kimérésének szabályait, eszközeit.	Képes az alapanyagok szakszerű kimérésére.	Törekszik az alapanyagok pontos, precíz kimérésére.	A termelésvezető utasításainak megfelelően, önállóan végzi az alapanyagok kimérését.
Ismeri az instant tésztagyártás technológiai lépéseit.	Képes a megfelelő sorrendben végrehajtani az instant tésztagyártás technológiai lépéseit.	Törekszik a technológiai sorrend pontos betartására.	A termelésvezető utasításainak megfelelően önállóan betartja az instant tésztagyártás technológiai sorrendjét.
Ismeri a vízkeverés technológiáját, a vízkeverő gép technológiai igény szerinti beállításait, működési elvét, kezelési módját.	Képes elvégezni a vízkeverést, beállítani és kezelni a vízkeverő gépet.	Törekszik a vízkeverő gép szakszerű használatára.	Önállóan használja a vízkeverő gépet, jelzi a karbantartónak a gép meghibásodását.

Ismeri az instant tésztakeverés technológiáját, a tésztakeverő gép technológiai igény szerinti beállításait, működési elvét, kezelési módját.	Képes szakszerűen elvégezni a tészta keverését, beállítani és kezelni a tésztakeverő gépet.	Elfogadja a tésztakeverő gép beállításának korlátait.	Önállóan és felelősségteljesen használja a tésztakeverő gépet.
Ismeri az instant tésztanyújtás technológiáját, a tésztanyújtó gép technológiai igény szerinti beállításait, működési elvét, kezelési módját.	Képes különböző formájú és vastagságú tészták nyújtására a tésztanyújtó gép segítségével.	Szem előtt tartja a minőségi, higiéniai követelményeket a tésztanyújtás során.	Önállóan és felelősségteljesen használja a tésztanyújtó gépet.
Ismeri a tésztagőzölés gyártástechnológiáját, a tésztagőzölő gép technológiai igény szerinti beállításait, működési elvét, kezelési módját.	Képes, beállítani és kezelni a tésztagőzölő gépet, a gép segítségével elvégezni a tészta gőzölését.	Törekszik a tésztagőzölő gép rendeltetésszerű használatára, tisztán tartására.	Önállóan és felelősségteljesen használja a tésztagőzölő gépet.
Ismeri az instant tésztagyártásnál használt olajsütés technológiáját, az olajsütő gép technológiai igény szerinti beállításait, működési elvét, kezelési módját.	Képes elvégezni az olajsütést az olajsütő gép használatával.	Magára nézve kötelezőnek tartja az olajsütő gép rendeltetésszerű használatának betartásának szabályait.	Önállóan és felelősségteljesen használja az olajsütő gépet.
Ismeri az instant tésztagyártásnál használt csomagolóanyagok fajtáit, a csomagolási követelményeket.	Képes kiválasztani a megfelelő csomagolóanyagot.	Esztétikus, minőségi munkavégzésre törekszik a késztermék csomagolása során.	A termelésvezető utasítása alapján kiválasztja a szükséges csomagolóanyagot.
Ismeri az instant tésztagyártásnál használt csomagológép technológiáját, technológiai igény szerinti beállításait, működési elvét, kezelési módját.	Képes a minőségi, esztétikai követelményeknek megfelelően becsomagolni a készterméket.	Törekszik a csomagolás során a pontos, precíz, minőségi munkavégzésre.	Önállóan és felelősségteljesen használja a csomagoló gépet.
Ismeri a termékjelölés, termékazonosítás szabályait.	Képes szakszerűen megjelölni, azonosítani az instant tészta terméket.	Pontosan, felelősségteljesen végzi a termékjelölést, termékazonosítást.	A termelésvezető utasítása alapján, felelősséget vállalva munkájáért végzi a termékjelölést, termékazonosítást.
Ismeri a dobozoláshoz használt berendezéseket, eszközöket, a dobozolás szabályait.	Képes a becsomagolt, termékjelöléssel ellátott instant tészta terméket bedobozolni.	Fokozott figyelmet fordít az előírásoknak megfelelő darabszámú késztermék dobozolására.	A termelésvezető utasítása alapján, önállóan végzi el az instant tészta termék dobozolását.

Ismeri az instant tésztagyártásnál használt fémdektor, röntgengép beállításait, működési elvét, kezelési módját.	Képes fémdektor, röntgengép segítségével elvégezni a késztermék átvizsgálását.	Nyitott új technológiai ismeretek befogadására.	Önállóan végzi a késztermék átvizsgálását, a problémás termékeket jelzi a termelésvezetőnek.
Ismeri a higiénikus termékkezelés szabályait.	Alkalmazza a higiénikus termékkezelésre vonatkozó szabályokat.	A higiéniai elvárásoknak megfelelő termékkezelésre törekszik.	Felelősségteljesen betartja az instant tésztagyártás során a higiéniai szabályokat.