

07214001 Szárastésztagyártó

Képzési program

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szkt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a 07214001 számú Szárastésztagyártó megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény figyelembevételével készült.

Szárasztésztagyártó képzésünk célja,

olyan naprakész ismeretekkel rendelkező szakember képzése, aki munkája során:

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

A szárasztésztagyártó

a képzés során megszerezhető kompetenciák birtokában képes lesz:

- Átveszi és szakszerűen tárolja a nyersanyagokat. A nyersanyagok átvételénél egyszerű érzékszervi minőségellenőrzést végez.
- A nyersanyagokon a technológiai utasításoknak megfelelően előkészítő műveleteket végez.
- Részt vesz a vállalkozás működtetésében.
- Munkáját a vonatkozó munka- és tűzvédelmi előírások betartásával végzi.
- Minőségbiztosítási dokumentumokat vezet. E-dokumentációt vezet.
- A hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kezeli a képződő hulladékokat.
- 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.

- Az előírásoknak megfelelően kezeli a száraztészta-gyártás gépeit és eszközeit.

A képzésről

A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei: alapfokú iskolai végzettség és egészségügyi alkalmasság

A tervezett képzési idő: 360 óra

Nem kontakt óra: a tananyagegységek óraszámának max. 25%-a.

A képzés tananyagegységei

Száraztésztagyártás nyersanyagai, azok előkészítése és a munkavégzés körülményei

– 108 óra

A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevők ismerjék meg a száraztészta készítmények táplálkozás-élettani jelentőségét. A száraztésztagyártáshoz felhasznált anyagok összetételét, tulajdonságait, minőségi követelményeit, átvételének módjait, tárolásának feltételeit. Ismerjék és értsék meg a száraztészta készítéshez felhasznált anyagok technológiai szerepét, összetételének hatását a gyártás műveletére. A résztvevők képesek legyenek a technológiai műveletek és folyamatok előírásainak betartása, valamint a gépek, berendezések biztonságos (baleset- és tűzvédelmi) kezelésével. Tisztában legyenek a biztonságos munkavégzés feltételeivel, higiéniai követelményekkel, valamint az élelmiszerbiztonság, minőségbiztosítás alapvető feladataival. A résztvevők megismerik a vállalkozás indításához, valamint a kereskedelmi tevékenységhez kapcsolódó ismereteket.

Száraztésztagyártás gépei, eszközei, technológiája – 222 óra

A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevők ismerjék meg a száraztésztagyártás eszközeit, gépeit, berendezéseit. A megszerzett ismereteket alkalmazni tudják a gépek beállítása, kezelése, tisztítása során. El tudják végezni a gyártás technológiai sorrendjét, kapcsolódásait, paramétereit.

Projektfeladat – 30 óra

A tananyagegység célja, hogy a résztvevők felkészüljenek a képesítő vizsgára. A képesítő vizsga előírja, hogy a vizsgázónak egy előre elkészített szárított száraztésztát kell elkészíteni és bemutatni a vizsgabizottságnak.

A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A képzési folyamatban tananyagegységenként történik a résztvevő teljesítményének értékelése tananyagzáró vizsgák keretében. Ennek minősítése „megfelelt” vagy „nem felelt meg”. A képzésben részt vevő „megfelelt” minősítést kap, ha az előírt feladatok végrehajtása minimum 51%-os minősítésű.

A képesítő vizsgára bocsátás felétele:

- a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése
- képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány és
- a képzésben résztvevő igazolt és igazolatlan hiányzása nem haladja meg az adott tananyagegység 20%-át.

Képesítő vizsga

A száraztésztagyártó szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát akkreditált vizsgaközpont szervezheti. A képesítő vizsga írásbeli vizsgafeladatból és egy projektfeladatból áll. A képzésben résztvevő a képesítő vizsga sikeres teljesítése esetén Száraztésztagyártó szakképesítést tanúsító képesítő bizonyítványt kap.

A képzés részletes Programkövetelménye a <https://szakkepeses.ikk.hu/> oldalon található meg.