



ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM
4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.
Telefon:+3642/433-425

KÉPZÉSI PROGRAM

Száraztésztagyártó 2021.

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 07214002 számú **Száraztésztagyártó** megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény figyelmébe vételével készült.

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program

		Száraztésztagyártó
1.1.	Képzés megnevezése	
1.2.	Szakmai programkövetelmény azonosító szám	07214001
1.3.	Ágazat megnevezése	élelmiszergyártás
1.4.	Szakmai képzéssel megszerezhető szak-képesítés	Száraztésztagyártó
1.5.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0721
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..	A képzés célja	A képzésben résztvevő sajátítsa el a száraztésztagyártó munkakör betöltéséhez szükséges elméleti ismereteket, gyakorlati kompetenciákat, melyek birtokában képessé válik feladatai önálló ellátására. A képzés során, biztosítson lehetőséget a résztvevők számára, a munkaerőpiaci szempontból releváns ismeretek, készségek, kompetenciák megszerzésére.
1.10.	A képzés célcsoportja	A 3. pontban meghatározott feltételekkel rendelkező Száraztésztagyártó szakképesítést elsajátítani kívánó - személyek.

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák:

A szakmai képzésben résztvevő a képzés eredményes elvégzésével képes lesz:

- alap, segéd és járulékos anyagokból különböző összetételű, méretű, alakú és textúrájú száraztésztákat készíteni.
- tartósított töltetlen vagy töltelkes tésztatermékeket készíteni,
- megszáradt termékeket csomagolni és szakszerűen tárolni,
- betartani a tevékenység végzésével kapcsolat munkavédelmi, környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat

2.1 A szakképesítéssel megszerezhető, 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 töltelkes tésztatermékeket készít. A száraztésztagyártó 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 száraztésztagyártás gépei és berendezései, illetve ezek működését folyamatosan ellenőrzi. Munkavégzése során betartja a munka- és balesetvédelmi előírásokat, és minőségbiztosítási dokumentációt vezet.

3. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
3.2.	Szakmai végzettség	-
3.3.	Szakmai gyakorlat	-
3.4.	Egészségügyi alkalmasság	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat szükséges
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-

4. A programban való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	Haladási napló a résztvevők által aláírt napi jelenléti ív
4.2..	Megengedett hiányzás	20%
4.3..	Egyéb feltételek	Felnőttképzési szerződésben foglaltak teljesítése

5. Tervezett képzési idő

5.1.	Elméleti órák száma a teljes képzésre vonatkoztatva	136 óra
5.2.	Gyakorlati órák száma a teljes képzésre vonatkoztatva	224 óra
5.3.	Összes óraszám	360 óra
5.4.	Felnőttképzést kiegészítő tevékenység/felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás Képzés hatékonyságának növelése I.: 16 óra Munkavállalás elősegítése II.: 24 óra	40 óra

6. A képzés tananyagegységeinek felsorolása

Ssz.	Tananyagegység megnevezése	Kontakt óra		
		Elméleti óra	Gyakorlati óra	Összes óraszám
6.1.	Szárastésztagyártás nyersanyagai, azok előkészítése és a munkavégzés követelményei.	54	54	108
6.2.	Szárastésztagyártás gépei, eszközei, technológiája	82	140	222
6.3.	Projektfeladat	0	30	30
	Szakmai óraszám összesen	136	224	360
	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	tananyagegységek óraszámának max. 25%-a		

6.1. A tananyagegységek bemutatása

6.1..	Tananyagegység megnevezése	Szárastésztagyártás nyersanyagai, azok előkészítése és a munkavégzés követelményei.
-------	----------------------------	---

6.1.1. A képzés során megszerezhető, programkövetelmény szerinti tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Átveszi és szakszerűen tárolja a nyersanyagokat. A nyersanyagok átvételénél egy-szerű érzékszervi minőségellenőrzést végez.	Ismeri a nyers-anyagok minőségi követelményeit, és a nyersanyagok átvételére és tárolására vonatkozó előírásokat.	Törekszik a nyers-anyagok átvételénél a pontosságra, a raktározásnál, tárolásnál a nyers-anyagok minőségének és mennyiségének a megóvására. Elfogadja a szakma etikai elveket, hogy a fogyasztó egészségét veszélyeztető nyers-anyagokat 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 technológiai utasításoknak megfelelően előkészítő műveleteket végez	Ismeri a nyers-anyagok előkészítésének műveleteit, azok szerepét és helyes sorrendjét.	Belátja az előkészítő műveletek fontosságát.	Önállóan előkészítő műveleteket végez.
Részt vesz a vállalkozás működtetésében.	Ismeri a vállalkozások gazdasági folyamatait, a vállalkozások működtetéséhez szükséges alapdokumentumok vezetésének szabályait.	Szem előtt tartja a vállalkozások működtetésére vonatkozó jogszabályokat.	Irányítással végzi a vállalkozás működtetésében szükséges munkáját. Betartja a vállalkozások működésére vonatkozó jogszabályokat.
Munkáját a vonatkozó munka- és tűzvédelmi előírások betartásával végzi.	Ismeri a munkaköréhez tartozó munkavédelmi szabályokat, azok betartásának jelentőségét. ismeri a b	Törekszik a biztonságos és higiénikus munkavégzésre.	Felelősséget vállal munkája balesetmentes és higiénikus elvégzéséért.
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 termék előállítás iránt. Fontosnak tartja a vevői bizalom erősítését.	Felelősséget érez a biztonságos és nyomonkövethető élelmiszerek előállítása iránt.
A hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kezeli a képződő hulladékokat.	Ismeri a hulladék-kezelés szabályait, a környezetvédelmi előírásokat, a szelektív	Magára nézve kötelezőnek tekinti a környezet megóvását, és a hulladékokkal	Önállóan szelektálja és deponálja a hulladékokat

	hulladékkeze-lés fontosságát.	kapcsolatos higiéniai problémák meg-előzését.	
--	-------------------------------	---	--

6.1.2.	Célja	<p>A képzésben résztvevők ismerjék meg a száraztészta készítmények táplálkozás-élettani jelentőségét. A száraztésztagyártáshoz felhasznált anyagok összetételét, tulajdonságait, minőségi követelményeit, átvételének módjait, tárolásának feltételeit.</p> <p>Ismerjék és értsék meg a száraztészta készítéshez felhasznált anyagok technológiai szerepét, összetételének hatását a gyártás műveletére.</p> <p>A résztvevők képesek legyenek a technológiai műveletek és folyamatok előírásainak betartása, valamint a gépek, berendezések biztonságos (baleset- és tűzvédelmi) kezelésével.</p> <p>Tisztában legyenek a biztonságos munkavégzés feltételeivel, higiéniai követelményekkel, valamint az élelmiszerbiztonság, minőségbiztosítás alapvető feladataival.</p> <p>A résztvevők megismerik a vállalkozás indításához, valamint a kereskedelmi tevékenységhez kapcsolódó alapismereteket.</p>
6.1.3.	Tartalma	<p>Nyersanyagok átvétele, minőségi követelmények (e30/gy36 óra)</p> <p>Nyersanyagok szakszerű tárolása</p> <p>Érzékszervi minőség-ellenőrzés</p> <p>A száraztészta készítmények táplálkozás-élettani jelentősége</p> <p>A száraztészta készítéséhez szükséges alapanyagok, járulékos anyagok és segédanyagok összetétele, tulajdonságai, minőségi követelményei, átvételének módjai</p> <p>A száraztészta készítéshez felhasznált anyagok technológiai szerepe, összetételének hatása a gyártás műveleteire.</p> <p>A száraztészta készítmények csoportosítási módjai alakjuk és összetételük szerint</p> <p>A száraztésztagyártáshoz felhasználható anyagok tárolásának kedvező feltételei</p> <p>Munkavédelem, tűzvédelem, higiénia (e12/gy12 óra)</p> <p>Biztonságos munkavégzés feltételei,</p> <p>Higiéniai követelmények</p> <p>Élelmiszeripari termékek minőségbiztosítási előírásai,</p> <p>A HACCP előírásai</p> <p>E-HACCP</p> <p>Hulladékkezelési előírások</p> <p>Környezetvédelmi-, és tűzvédelmi előírások és szabályok</p> <p>Tűzvédelem,</p>

		Vállalkozási alapismeretek (e12/gy6 óra) Vállalkozás működtetése, Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek, Élelmiszerértékesítés előírásai,
6.1.4.	Elméleti órák száma	54 óra
6.1.5.	Gyakorlati órák száma	54 óra
6.1.6.	Összes óraszám	108 óra
6.1.7.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek. • Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.1.8.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat. Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.1.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	tananyag egység óraszámának max. 25%-a

6.2. A tananyag egységek bemutatása

6.2.	Tananyag egység megnevezése	Száraztésztagyártás gépei, eszközei, technológiája
------	-----------------------------	--

6.2.1. A képzés során megszerezhető, programkövetelmény szerinti tanulási eredmény alapú, értékelhető és mérhető szakmai kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedés-módok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
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 utasításaiiban meghatározottakat.
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.	Önállóan határozza meg a feltételeket, és önállóan állítja be azokat és ellenőrzi. Betartja a Jó gyártási gyakorlatban foglalt paramétereket

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 téztafajták szárítási paramétereit.	Fontosnak tartja a Jó Gyártási (minisztériumi ajánlás) gyakorlatban foglaltak betartását	
A szárított termékeket szakszerűen hűti, majd az elő-írásoknak megfelelően 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.
Az előírásoknak megfelelően kezeli a szárítészta-gyártás gépeit és eszközeit.	Ismeri a szárítészta 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 megóvjja a szerszámok épségét. Felelősséget vállal a rábízott eszközök megóvásáért.

6.2.2.	Célja	A képzésben résztvevők ismerjék meg a szárítészta gyártás eszközeit, gépeit, berendezéseit. A megszerzett ismereteket alkalmazni tudják a gépek beállítása, kezelése, tisztítása során. El tudják végezni a gyártás technológiai műveleteit, ismerik az egyes műveletek sorrendjét, kapcsolódásait, paramétereit.
6.2.3.	Tartalma	A szárítészta gyártás eszközei, gépei, berendezései (e30 óra) A szárítészta összeállításának receptúrája (e30 óra) A szárítészta formázásának paramétereit (e10/gy38 óra) A szárítészta összeállításának technológiája (e12/gy42 óra) A szárítészta készítmények szakszerű szárításának módjai, lehetőségei (gy30 óra) A szárítészta készítmények csomagolási súlybeállításai és a csomagolóanyagok fajtái (gy30 óra) A termékjelölés módja A szárítészta termékek csomagolási technológiái A szárítészta termékek tárolásának, raktározásának szabályai
6.2.4.	Elméleti órák száma	82 óra

6.2.5.	Gyakorlati órák száma	140 óra
6.2.6.	Összes óraszama	222 óra
6.2.7.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<ul style="list-style-type: none"> • Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek. • Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.
6.2.8.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat. Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.
6.2.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	tananyag egység óraszámának max. 25%-a

6.3. A tananyag egységek bemutatása

6.3.	Tananyag egység megnevezése	Projektfeladat
------	-----------------------------	----------------

6.3.2.	Célja	Felkészülés a képesítő vizsgára A képesítő vizsga előírja, hogy a vizsgázónak egy előre elkészített szárított száraztészta-t kell elkészíteni és bemutatni a vizsgabizottságnak.
6.3.3.	Tartalma	A résztvevő által készített és szárított száraztészta elkészítése ellenőrzött körülmények között. nyersanyagok kiválasztása, minőségi átvétele, előkészítése, számítási feladatok, téztakészítés, formázás, alakítás, szárítás, hűtés
6.3.4.	Elméleti órák száma	0 óra
6.3.5.	Gyakorlati órák száma	30 óra
6.3.6.	Összes óraszama	30 óra
6.3.7.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	Gyakorlatnál irányított egyéni munka
6.3.8.	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	Ellenőrzött körülmények közötti, egyéni munkavégzés.
6.3.9.	Kontaktórától eltérő munkaforma esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	0 óra

7. Csoportlétszám

7.1	Maximális csoportlétszám (fő)	30 fő
-----	-------------------------------	-------

8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

Szakképzés esetén: (Szkt. végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 20. § (1) bekezdés b) pont.) A szakmai képzés képzési programja tartalmazza a képzésben részt vevő személy tanulmányi munkájának írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módjait, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formáit is.

8.1.	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés: Előzetes tudásmérés és annak beszámítása lehetséges
8.2.	Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés: Formatív (fejlesztő-formáló) értékelés a tanulás folyamatában, azaz a tanulási hibák és nehézségek feltárására, segítségre irányul. Szóban történő értékelés rendszeresen, írásban történő számokérés és értékelés tananyagegységenként két alkalommal javasolt. Gyakorlati ellenőrzések az adott témakör lezárását követően valósulnak meg.
8.3.	Résztvevő záró (szummatív) értékelése Szummatív (lezáró-minősítő) értékelés a tananyagegységek feldolgozásának végén - annak lezárásaként - történjen, amely célja, annak megállapítása, hogy a képzésben részt vevő elsajátította-e a tananyagegység követelményeit. A feladatokat képző intézmény állítja össze. A szakmai záró beszámoló részei: 1. Írásbeli (60 perc) 2. Gyakorlat (180 perc) Az írásbeli beszámoló a három modul anyagából kerül összeállításra: - a száraztészta-készítés anyagai, főbb összetevőik, technológiai szerepük - a tézstakészítés műveletei és gépei: keverés, tömörítés, alakítás, technológiai céljuk, főbb paraméterek - a száraztészta csomagolása, tárolása, raktározása és gépei A gyakorlati vizsga a képző intézmény által kidolgozott tételsorból a vizsgázó által kihúzott feladatok elvégzéséből áll. A gyakorlati vizsga összetevői: Száraztészta félkész termékeket kell készítenie , melynek során: kiszámolja a szárítási, illetve gyártási veszteség figyelembevételével a szükséges nyersanyagokat, kiválasztja a száraztésztagyártás nyersanyagait, előkészíti azokat, majd tézstát készít a feladatban meghatározott módon és eljárással. A tézstát a szükséges alakra és méretre formázza géppel vagy kézzel, és szárításra előkészíti. A szakmai záró beszámoló akkor eredményes, ha az előírt feladatok végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető. A beszámoló minősítése: „megfelelt” vagy „nem megfelelt” lehet, mely tájékoztató jellegű az oktató és a képzésben résztvevő számára. A sikertelen záró beszámoló megismételhető.
8.3.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése: Tanúsítvány

9. A képzés zárása

9.1. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei :

Tanúsítvány kerül kiállításra a 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22.§-a szerint.

A tanúsítvány kiadásának feltételei:

- a felnőttképzési szerződésben rögzítettek maradéktalan teljesítése,
- a megengedett mértékét meg nem haladó hiányzás,
- a szakmai záró beszámolók sikeres teljesítése.

A képesítő vizsgát az új törvényeknek és végrehajtási rendeleteknek megfelelően nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszereshető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként **akkreditált vizsgaközpont szervezhet.** A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepites.ikk.hu/> weblapon 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 a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: a képzéssel egy időben a képző a vizsgára bocsátás feltételeire is felkészít.

Elkészül: a projektfeladat

Projektfeladat: A vizsgázó által készített és szárított száraztészta elkészítése ellenőrzött körülmények között.

10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

10.1.	Személyi feltételek	<p>Elméleti oktatáshoz 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 oktatáshoz a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.</p>
	Személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatása megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását biztosító más szerződéssel
10.2.	Tárgyi feltételek	Eszközjegyzék a szakképesítés programkövetelménye szerint Védőfelszerelés és munkaruha a jelentkezők és az oktatók számára megfelelően
	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket a képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.
10.3.	Egyéb speciális feltételek	Amennyiben a megrendelő kéri, a képző intézménynek hozzá kell rendelnie a képzés elején 16 óra időtartamú motivációs, a képzésben tartást és beilleszkedést segítő <i>Képzés hatékonyságának növelése</i> megnevezésű és a képzés végén 24 óra időtartamú, az elsődleges munkaerőpiacra való kivezetést segítő <i>Munkavállalás elősegítése</i> megnevezésű felnőttképzést kiegészítő tevékenységet/felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatást. A felnőttképzést kiegészítő tevékenységeket a meghatározott óraszám felül kell a képzési programba beépíteni.
	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	A kiegészítő tevékenység célját, módszerét, tematikáját az 1. számú melléklet tartalmazza.

Budapest, 2021. március 16.

Mihálka Gáborné
Szakértő neve

FSz 2020/00294
Szakértő nyilvántartási száma


.....
Szakértő aláírása



Képzési program 1. számú melléklete:

**„Képzés hatékonyságának növelése”
felőttképzést kiegészítő tevékenység
tematikai vázlat - 16 óra**

A felőttképzést kiegészítő tevékenység célja: a közfoglalkoztatásból való kivezetés támogatása, a képzés hatékonyságának javítása, mely az együttműködés és motiváció, a konfliktuskezelés, valamint a tanulási technikák területeinek fejlesztésére terjed ki.

Óraszám: 16 óra (2x8 óra)

Ebből elméleti órák száma: 16 óra
gyakorlati órák száma:

Alkalmazott módszer: cselekvésorientált és életpálya szemléletű, komplex tréning-módszer, mely alapvetően személyiségfejlesztésre irányul és a résztvevők tudatos, önként vállalt hatékony együttműködésén alapul. A tréning-módszer csoportos foglalkozások formájában csoportdinamikai hatásokra és irányított tapasztalati tanulásra épít, eredményeként a résztvevők új ismereteket, kompetenciákat sajátítanak el, valamint intra- és interperszonális készségek fejlesztésére kerül sor.

Tematikája:

1. Együttműködés és motiváció (6 óra)

Cél: a képzéssel és a nyílt munkaerő-piacon történő későbbi elhelyezkedéssel kapcsolatos motiváció felkeltése, erősítése és fenntartása, a résztvevők motiváltságának növekedése mind képzési, mind munkavállalási, mind pedig saját sorsuk irányításának tekintetében. A csapatépítés folyamata a képzés hatékonyságát, sikerességét segíti elő. A közösségi tudat támogató és kreatív légkört teremt, mely erősíti a tanulás és a konkrét képzés iránti elkötelezettséget.

- 1.1. Az együttműködés felépítése (versengés kontra együttműködés, **megbízhatóság**, együttműködés és hatékonyság a csoportban, saját szerep felismerése a team munkában, csoporttá alakulás)
- 1.2. Érdeklődés felkeltése, saját motivációs alap felmérése (belső és külső motivációk, kényszerek, elvárások feltérképezése)
- 1.3. Saját életpálya áttekintése, adott élethelyzet tudatosítása, helyzetelemzés
- 1.4. Jövőkép, a célok reális kiválasztása és megfogalmazása, döntéshozatal, felelősségvállalás
- 1.5. Önbizalom erősítése, a várható nehézségek tudatosítása, felkészülés a leküzdésükre (akadályok elhárítására módszerek kialakítása, motivációt erősítő elemek beazonosítása)

2. Konfliktuskezelés (5 óra)

Cél: a konfliktushelyzetek megelőzéséhez, elemzéséhez, kezelési/megoldási folyamatának módszereihez, a konfliktuskezeléshez szükséges képességek feltárásához/fejlesztéséhez, valamint a konfliktuskezelés tanításához/tanulásához kapcsolódó tudás mozgósítása, megerősítése, kiegészítése. További cél a konstruktív, erőszakmentes konfliktuskezelés szemléletének megerősítése és formálása, valamint a résztvevők tapasztalatainak és ismereteinek bővítése, képességeinek feltárása és a fejlesztési lehetőségek bemutatása annak érdekében, hogy munkájuk során szakszerűen tudják értelmezni és kezelni a konfliktusokat.

- 2.1. A konfliktus témához kapcsolódó tapasztalatok és szemléletmód elsődleges feltárása
- 2.2. A konfliktusok definíciója, értelmezése
- 2.3. Konfliktuskezelési stratégiák megismerése, előnyök és hátrányok
- 2.4. Saját konfliktuskezelési technikák tudatossá tétele/megismerése
- 2.5. Hatékony konfliktus megoldási stratégiák elsajátítása (asszertív viselkedés, önérvényesítés-önmenedzselés, nyerő-nyerő megközelítés, aktív meghallgatás, „Én-üzenetek” technikája)

3. Tanulási technikák (5 óra)

Cél: a résztvevők tanulási stílusának, motivációjának megismerése, tudatosítása, hatékony tanulástechnikák, módszerek elsajátítása, gyakorlása, a tanulási stratégia kialakítása a tananyag könnyebb elsajátítása, valamint az eredményes vizsgára való felkészülés érdekében.

- 3.1. Tanulási motiváció, tanuláshoz való viszony (saját tapasztalatok és szemléletmód feltárása)
- 3.2. Tanulási stílus (saját tanulási stílus megismerése)
- 3.3. Tanulási stratégiák (az egyéni tanulási stílushoz illeszkedő tanulási technikák elsajátítása, teljesítmény-szorongás csökkentése, problémamegoldás fejlesztése)
- 3.4. Tanulási szokások, a tanulás tervezése, időgazdálkodás, **pontosság**, napirend – hetirend

A felnőttképzést kiegészítő tevékenység valamennyi képzésben résztvevőt célozza meg, a fentebb meghatározott egységes tematikával.

**„Munkavállalás elősegítése”
Felnőttképzést kiegészítő tevékenység
tematikai vázlat (24 óra)**

A felnőttképzést kiegészítő tevékenység célja: A képzésben résztvevők felkészítést kapnak a munkaerő-piacra való kijutáshoz.

Összes órák száma: 24 tanóra

Ebből:

- Elméleti órák száma: 24 tanóra
- Gyakorlati órák száma: ---

A felnőttképzést kiegészítő tevékenység tematikája:

1. Munkaerő-piaci alapismeretek (6 óra)

- 1.1. Munkaerő-piaci környezet (munkaerő-piac fogalma, foglalkoztatási arányok megoszlása, kistérségi munkaerő-piac)
- 1.2. Helyi, térségi munkaerő-piac feltérképezésének módszerei (álláslehetőségek felkutatásának módszerei és eszközei)
- 1.3. Foglalkoztatási jogviszonyokkal kapcsolatos alapismeretek (fajtái, eltérései és azokból adódó következmények)
- 1.4. Munkaügyi alapfogalmak (munkaszerződés tartalma, munkavállaló jogai, kötelezettségei, adózási alapismeretek stb.)

2. Álláskeresési alapismeretek (12 óra)

- 2.1. Az egyén külső-belső erőforrásai (környezeti, demográfiai, lélektani tényezők, kapcsolati tőke)
- 2.2. Tudatos álláskeresési eszközök (egyéni szempontok, munkáltató szempontjai, célállás fogalma)
- 2.3. Önéletrajz, motivációs levél megírásának elsajátítása (a megszerzett képesítéshez kapcsolódó munkakör betöltésére alkalmas önéletrajz készítése)
- 2.4. Interjúra való felkészülés (megjelenés, viselkedés, kommunikáció)
- 2.5. Kapcsolatfelvétel módjai, tárgyalástechnika, önmenedzselés

3. Kommunikációs alapismeretek (4 óra)

- 3.1. Kommunikációs csatornák
- 3.2. Verbális nem verbális eszközök
- 3.3. Kommunikáció gyakorlása (agresszív, passzív, asszertív kommunikáció szituációs játékokon keresztül)

4. Munkaviszony létesítése (2 óra)

- 4.1. Beilleszkedés a munkaközösségbe, tolerancia, lojalitás
- 4.2. Munkahely megtartása, alkalmazkodás és önérvényesítés

A vizsgára bocsátás feltétele – egy a képzéshez kapcsolódó, annak eredményeként betölthető munkakörökhöz igazodó – önéletrajz és motivációs levél elkészítése.

A résztvevők a felnőttképzést kiegészítő tevékenység végén teszt formájában adnak számot a megszerzett ismereteikről.

2021. ÁPR. 16

Előzetes szakértői minősítés

Szárasztésztagyártó 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 Szárasztésztagyártó szakképesítés programkövetelménye figyelembe vételével készült.

Intézmény neve	Északi Agrárszakképzési Centrum
Székhelye (címe)	4400 Nyíregyháza, Semmelweis u. 15.
Program megnevezése	Szárasztésztagyártó
Tervezett képzési idő	360 óra
Tananyagegységek száma	3

Készítette:	Mihálka Gáborné
Szakértő nyilvántartási száma:	FSz 2020/00294
Szakvélemény elkészítésének időpontja:	2021. 03. 16.

Tervezett képzési idő

Elméleti órák száma	136 óra
Gyakorlati órák száma	224 óra
Összes óraszám	360 óra

A képzési program vizsgálata (11/2020. kormányrendelet 18. §(2) bekezdés szerint)

a) a képzési program tartalma megfelel-e az Fktv.-nek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek?
- igen

b) a képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető-e a képzési programban megjelölt kompetenciák?
- igen


A képzési programot megvizsgáltam, és megállapítottam:

A képzési program eleget tesz a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény és a 11/2020. (II. 7.) a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló Kormányrendelet előírásainak.

A program nyilvántartásba vételét támogatom, javaslom.

Minősítés helye, ideje: Budapest, 2021. március 16.

Szakértő neve Mihálka Gáborné
Szakértői nyilvántartási szám FSz 2020/00294


Szakértő aláírása