

## 07214002 számú Molnár megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény

### 1 A javaslatot tevő adatai

- 1.1 Természetes személy esetén: -
  - 1.1.1 Név:
  - 1.1.2 Lakcím:
  - 1.1.3 E-mail cím:
  - 1.1.4 Telefonszám:
- 1.2 Nem természetes személy esetén: -
  - 1.2.1 Név: **Élelmiszeriparért felelős miniszter**
  - 1.2.2 Jogi személy működési formája (cégforma):
  - 1.2.3 Székhely:
  - 1.2.4 Képviselőre (cégjegyzésre) jogosult személy neve:
  - 1.2.5 Képviselőre (cégjegyzésre) jogosult személy telefonszáma:
  - 1.2.6 Képviselőre (cégjegyzésre) jogosult személy e-mail címe:
  - 1.2.7 Kapcsolattartásra kijelölt természetes személy neve:
  - 1.2.8 Kapcsolattartásra kijelölt természetes személy telefonszáma:
  - 1.2.9 Kapcsolattartásra kijelölt természetes személy e-mail címe:

### 2 A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

- 2.1 Megnevezése: Molnár
- 2.2 Ágazat megnevezése: Élelmiszergyártás
- 2.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 0721 Élelmiszergyártás

### 3 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés

- 3.1 Megnevezése: Molnár
- 3.2 Szintjének besorolása
  - 3.2.1 Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 4
  - 3.2.2 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 4
  - 3.2.3 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: Középszint 4

<sup>1</sup> A megfelelő elem kiválasztandó.

**4 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerzhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése<sup>2</sup>:**

- 4.1 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető 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.
- 4.2 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.

A képesítési követelményt előíró jogszabály: -

**5 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:**

Ismeri és működteti a malomban az őrlésre történő előkészítés {halmaztisztítás, felülettisztítás, kondicionálás (nedvesítés, pihentetés)} gépeit, berendezéseit. Az őrlésre előkészített gabonát átadja az őrlőüzemrésznek. Működteti az őrlőberendezéseket, hengerszékeket, ismeri az aprítás folyamatát, elméleti háttérét. A keletkező őrlemények szétszítalását elvégzi több frakcióra történő bontással. Képes különböző szitakereteket összekapcsolni. Ismeri a malmi folyamatábrák jelképeit, a teljes malmi technológia folyamatát, átlátja a gabona átvételétől, az őrlésre történő előkészítésten, őrlésen, szítaláson, daratisztításon át egészen a késztermékig. Képes a malomban található gépek, berendezések elindítására, leállítására, szabályozására megfelelő technológia sorrendben történő összekapcsolására. Használja a gépekhez, eszközökhöz rendelt szoftvereket, elvégzi a számítógépes adminisztrációt. Betartja a különböző higiéniai, élelmiszerbiztonsági, munkavédelmi, környezeti előírásokat. Képes csapatmunkában dolgozni.

**6 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerzhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása:**

- 6.1 Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll: -
- 6.1.1 Az oltalom típusának megjelölése:
- 6.1.2 Nyilvántartó hatóság:
- 6.1.3 Azonosító vagy nyilvántartásba vételi száma:

---

<sup>2</sup> A megfelelő elem kiválasztandó.

**7 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés megkezdéséhez szükséges bemeneti feltételek:**

7.1 Iskolai előképzettség<sup>3</sup>:

- alapfokú iskolai végzettség

7.2 Szakmai előképzettség: -

7.3 Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges

7.4 Szakmai gyakorlat területe és időtartama: -

**8 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés elvégzéséhez szükséges foglalkozások minimális és maximális óraszám (Amennyiben a programkövetelmény modulszerű felépítésű, a minimális óraszám a modulonként meghatározott minimális, a maximális óraszám a modulonként meghatározott maximális óraszámok összege):**

8.1 Minimális óraszám: 520

8.2 Maximális óraszám: 600

**9 A szakmai követelmények leírása:**

9.1 Nem modulszerű felépítés esetén:

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Alkalmazza a hatályos malomipari előírásokat.	Ismeri a Magyar Élelmiszerkönyv malomipari fejezetét.	Elkötelezett a jogszabályi és etikai normák teljes körű figyelembevételére.	A malomipari gyártás munkáját a termékekre vonatkozó jogszabályok alapján önállóan végzi, és felel a jogszabályok betartásáért.
2.	Felismeri a malomipari nyersanyagokat.	Ismeri a malomipari nyersanyagokat, csoportjaikat.	Érdeklődik az új malomipari nyersanyagok és azok minősége iránt.	Törekszik a malomipari nyersanyagok biztonságos felhasználására.
3.	Alkalmazza a malomipari termékek minőségére, vizsgálatára vonatkozó előírásokat.	Ismeri a malomipari termékek minőségére, vizsgálatára vonatkozó előírásokat és paramétereket.	Munkája során követi a malomipari termékekre vonatkozó előírásokat.	Önállóan alkalmazza a minőségére, vizsgálatokra vonatkozó előírásokat munkája során. Felelősséggel alkalmazza a malomipari termékek mi-

<sup>3</sup> A megfelelő elem kiválasztandó.

				nőségére, vizsgálataira vonatkozó előírásokat.
4.	A megfelelő csoportokba sorolja a malomipari termékeket.	Ismeri a malomipari termékskálát.	Fogékony az új termékek fejlesztésére.	Részt vesz, szakmai útmutatás alapján új termékek fejlesztésében.
5.	Munkáját a vonatkozó munkavédelmi és környezetvédelmi előírások betartásával végzi.	Átfogóan ismeri az élelmiszerbiztonsági, munkavédelmi, környezetvédelmi rendszereket.	Magára nézve kötelezőként fogadja el az élelmiszerbiztonsági, munkavédelmi, környezetvédelmi rendszerekben rögzített feltételeket.	Betartja és betartatja az élelmiszerbiztonsági, munkavédelmi, környezetvédelmi rendszerek előírásait.
6.	Működteti a malomiparban használt gépeket és berendezéseket.	Birtokában van a malomiparban használt egyes gépek, eszközök működésének ismeretének.	Nyitott az új gépek, eszközök használatára.	Önállóan, szakszerűen működteti a malomipari gépeket.
7.	Működteti a malomipari gépcsoportokat.	Ismeri a gépcsoportok együttes üzemeltetésének alapelveit.	Érdeklődik a gépcsoportok fejlesztése iránt.	Munkája során felelősséggel használja a gépcsoportokat.
8.	Képes megfogalmazni berendezés és technológia specifikus problémákat, amelyek a folyamatos és biztonságos üzemeltetés szempontjából jelentőséggel bírnak. Munkája során fellépő működési problémákat felismeri, azokat jelzi a munkahelyi vezetői felé.	Ismeri a teljes malomipari technológiai folyamatot, a gépek, berendezések működésének művelet-tani alapjait.	Gondolkodása minőségorientált.	Önállóan javaslatokat fogalmaz meg a hibák megelőzése és kezelése vonatkozásában.
9.	Működteti a tárolási, halmaztisztítás, felülettisztítási és kondicionálási berendezéseket.	Ismeri a tárolási, halmaztisztítás, felülettisztítás és kondicionálás műveleteit és berendezéseit.	Érdeklődik a legjobb tárolási, halmaztisztítási, felülettisztítási és kondicionálási technológiák iránt.	Munkáját önállóan, vezetői ellenőrzéssel végzi.
10.	Elvégzi az őrlés,	Ismeri az őrlés,	Érdeklődik a leg-	A legjobb termék-

	szítálás, daratisztítás műveleteit.	szítálás, daratisztítás módjait és folyamatait.	jobb őrlési, szítálsi, daratisztítási technológiák iránt.	minőséget tartja szem előtt az őrlés, szítálás, daratisztítás során.
11.	Munkája során alkalmazza amalmi folyamatábrákat és rajzokat.	Ismeri a malmi sematikus rajzok, ábrák, folyamatábrák jeleit. Értelmezi a malmi folyamatábrákat, rajzokat.	Érdeklődik ezen rajzok, ábrák iránt.	Részt vesz ezen rajzok, folyamatábrák készítésében, és fejlesztésében.
12.	Felhasználói szinten használja a rendelkezésre álló műszaki leírásokat, gépkönyveket.	Ismeri a bennük előforduló fogalmakat, jeleket, ábrákat.	Nyitott ezek leírások, gépkönyvek olvasására.	A műszaki leírásokban, gépkönyvekben foglaltakat maradéktalanul, felelősségteljesen betartja.
13.	Felhasználói szinten használja a munkáját segítő szoftvereket.	Ismeri a munkájához szükséges szoftvereket.	Érdeklődik a malmászatban alkalmazható szoftverrendszerek és azok szolgáltatásai iránt.	Önállóan fogalmaz meg javaslatot a munkájához szükséges szoftverekre vonatkozóan.

9.2 A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban: igen/nem<sup>4</sup>

**10 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés társadalmi-gazdasági hasznosíthatóságának bemutatása (munkaerő-piaci relevanciája):**

Az őrlő malmászat során előállított lisztek, darák alapvető élelmiszerek. A belőlük készült termékeket a magyar társadalom minden nap fogyasztja. Ezek folyamatos, magas minőségben történő gyártásához nélkülözhetetlenek a megfelelő végzettséggel rendelkező szakemberek. Ezen szakmailag hozzáértő emberek száma az utóbbi időszakban megfogyatkozott, miközben a jó minőségű liszt iránti igény nőtt, mint a fogyasztók, mint a nagy mennyiségben liszt felhasználó iparágak esetében. A sütőipar, a száraztészta gyártás, a lisztalapú édesipari termékek gyártói igénylik a jó minőségű, speciális liszteket. Ezen lisztek esetében a legfontosabb a ki-egyenlített (mindig állandó, magas) minőség, melyet csak a megfelelő szakmai képesítéssel rendelkező személy tud biztosítani.

**11 A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:**

11.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

<sup>4</sup> A megfelelő válasz aláhúzendó.

Egyéb feltételek:

## 11.2 Írásbeli vizsga

11.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Malomipari ismeretek

11.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

Legalább 20 feladat, amelyben rövid kifejtős feladatok, feleletválasztásos feladatok, alapvető szakmai számolási feladatok szerepelnek. A feladatok témakörei:

1. a gabona átvétele és tárolása,	10%
2. a halmaztisztítás műveletei	10%
3. az őrlés előkészítése	10%
4. őrlés és osztályozás műveletei, jellemzői	40%
5. lisztek keverése, tárolása, csomagolása	10%
6. szakmai számítási műveletek	10%
7. minőségellenőrzési feladatok	10%

A feladatok vonatkozzanak a gépekre, eszközökre is.

Számolási feladat (6.): a malmi technológiához tartozó technológiai számítások vagy gépek, vagy berendezések kapacitásának számítása.

11.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

11.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 40 %

11.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai

1. a gabona átvétele és tárolása,	10%
2. a halmaztisztítás műveletei	10%
3. az őrlés előkészítése	10%
4. őrlés és osztályozás műveletei, jellemzői	40%
5. lisztek keverése, tárolása, csomagolása	10%
6. szakmai számítási műveletek	10%
7. minőségellenőrzési feladatok	10%

11.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

## 11.3 Projektfeladat

11.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: A malom előkészítési folyamatábrájának vázlatos szintű elkészítése.

11.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

1. Vizsgarész: Előkészítési folyamatábra egyszerű, sematikus, ceruzás rajz elkészítése. Az elkészített rajz szóban való ismertetése.
2. Vizsgarész: Gyakorlati munkavégzés: a feladat során a vizsgázónak a technológia során alkalmazott gép vagy összeszerelését, vagy beállítását kell bemutatnia. Ennek során szóban ismerteti a gép vagy berendezés feladatát, részeit, a technológiá-

ban betöltött szerepét, szabályozási lehetőségeit és a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.

11.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

1. vizsgarész: 60 perc
2. vizsgarész: 120 perc

11.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 60 %

11.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

1. vizsgarész:

A gépek, eszközök megfelelő sorrendjének, ábráinak, rajzainak értékelése, minimum 40 % elérése.

2. vizsgarész:

A gyakorlati munkavégzés feladatainak kivitelezése, a feladatok minimum 40 % elérése. A szóbeli beszélgetés súlya a vizsgarészen belül 20%.

11.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

11.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: a projekt vizsga során az üzem gépeinek szabályos működtetéséért felelős személynek jelen kell lennie.

11.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Üzemi malmi gépek és berendezések, hengerszékek, koptatók, sziták, rosták, keverő berendezések, triőr.
- Kéziszerszámok a szereléshez és szabályozáshoz
- Higiéniai eszközök
- Folyamatábrák készítéséhez szükséges eszközök

11.6 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

11.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: Az írásbeli és a projektfeladat végrehajtása során felhasználható eszközök: Számológép, rajzeszközök (ceruza, körző, radír, vonalzó).

11.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -