

Megnevezése	Pék
OKJ azonosító	34 541 05
Nyilvántartásba vételi szám:	E-001082/2015/A001
A képzés célja	
A sütőipari termékek előállítása során alkalmazott munkafolyamatok, műveletek, munkamozdulatok elsajátítása és begyakorlása. A gyakorlati munka és az elméleti ismeretek összehangolása, olyan módon, hogy lehetővé tegye, a technológiai és műszaki változásokhoz való alkalmazkodást. A termelésszervezési feladatok begyakorlásával, biztosítani a gazdaságos munkavégzést, a vevők igényeinek megfelelő mennyiségű termékek legyártását, valamint biztosítani a késztermékek egyenletes és egyforma minőségét.	
A programba való bekapcsolódás feltételei	
Iskolai végzettség	alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiánya
Szakmai végzettség	nincs
Szakmai gyakorlat	nincs
Egészségügyi alkalmasság	szükségesek
Előzetesen elvárt ismeretek	nincs
Egyéb feltételek	nincs
A programban való részvétel feltételei	
Részvétel követésének módja	Jelenléti ív
Megengedett hiányzás	
Egyéb feltételek	
Tervezett képzési idő	
Elméleti órák száma	384
Gyakorlati órák száma	576
Összes óraszám	960
A képzés formájának (egyéni felkészítés, vagy csoportos képzés, vagy távoktatás) meghatározása	
A képzés formája	csoportos képzés
A tananyagegységek	
10937-12 Előkészítő és befejező műveletek	
10934-12 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás	
10938-12 Tésztakészítés	
10939-12 Tésztafeldolgozás	
10940-12 Kelesztés, vetés-előkészítés	
10941-12 Sütés	
10942-12 Mézeskalács készítés	
11497-12 Foglalkoztatás I	
11499-12 Foglalkoztatás II	
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	