

Megnevezése	<b>Pék</b>
OKJ azonosító	<b>34 541 05</b>
Nyilvántartásba vételi szám:	<b>E-001082/2015/A001</b>
<b>A képzés célja</b>	
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.	
<b>A programba való bekapcsolódás feltételei</b>	
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
<b>A programban való részvétel feltételei</b>	
Részvétel követésének módja	Jelenléti ív
Megengedett hiányzás	
Egyéb feltételek	
<b>Tervezett képzési idő</b>	
Elméleti órák száma	384
Gyakorlati órák száma	576
Összes óraszám	960
<b>A képzés formájának (egyéni felkészítés, vagy csoportos képzés, vagy távoktatás) meghatározása</b>	
A képzés formája	csoportos képzés
<b>A tananyagegységek</b>	
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	