

Megnevezése	Sütőipari és gyorspékségi munkás
OKJ azonosító	21 541 02
Nyilvántartásba vételi szám:	E-001082/2015/A015
A képzés célja	
A képzésben résztvevő sajátítsa el a munkakör ellátásához szükséges ismereteket és gyakorlatot, ezáltal legyen képes a különböző tejtermékek (a friss fogyasztású, savanyított, alvasztott, tartós termékek, valamint a vaj, a túró, a különböző típusú sajtok (friss, érlelt) technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtására, a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.	
A programba való bekapcsolódás feltételei	
Iskolai végzettség	alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai végzettség hiányában a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai végzettség	-
Szakmai gyakorlat	-
Egészségügyi alkalmasság	szükséges
Előzetesen elvárt ismeretek	-
Egyéb feltételek	-
A programban való részvétel feltételei	
Részvétel követésének módja	haladási napló vezetése (oktató részéről vezetett hiányzás) részvevők által aláírt jelenléti ív
Megengedett hiányzás	a képzési órák 20%-a, (a meghatározott % a gyakorlati és elméleti órák számának megfelelő arányításával kezelendő)
Egyéb feltételek	Amennyiben támogatás formájában valósul meg a képzés, a támogató által
Tervezett képzési idő	
Elméleti órák száma	360
Gyakorlati órák száma	840
Összes óraszám	1200
A képzés formájának (egyéni felkészítés, vagy csoportos képzés, vagy távoktatás) meghatározása	
A képzés formája	csoportos képzés
A tananyagegységek	
10939-12 Tésztafeldolgozás	
10940-12 Kelesztés, vetés-előkészítés	
10941-12 Sütés	