



Felnőttképzési nyilvántartási szám: E-000561/2014

T Á J É K O Z T A T Ó

A képző intézmény:

- BAZ Megyei Kereskedő és Vendéglátó Vállalkozók Érdekképviseleti Szervezete KISOSZ
- Cím: 3526 Miskolc, Szentpéteri kapu 80. 1/9
- Telefon: 46/508-895
- Felnőttképzési nyilvántartási száma: E-000561/2014

A képzési program:

- Megnevezése: 34 541 05 Pék
- Nyilvántartási száma: E-000561/2014/A010
- Óraszám: 960 óra, - Elmélet: 384 óra, - Gyakorlat: 576 óra

Megszerezhető képesítés: P É K (szakképesítés)

A képesítés birtokában betölthető munkakörök:

- Pék (FEOR: 7114)
- Sütőipari és gyorspékségi munkás (FEOR 7114)
- Mézeskalács-készítő (FEOR: 7114)
- Gyorspékségi sütő és eladó (FEOR: 7114)
- Dagasztó (FEOR: 7114)

A képzési programba történő belépés jogszabályban meghatározott feltételei:

- Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető 56/2016 (VIII.19.) FM rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- Betöltött tankötelezettségi kor: 18. életév

Megszerezhető kompetenciák:

A pék sütőipari üzemekben termelési tevékenységet végez. Mézeskalácsot készít. Felelős a technológiai, higiéniai, munkavédelmi és egyéb vonatkozó jogszabályi követelmények betartásáért.

A szakképesítés szakmai követelménymoduljai az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerint:

11945-16	Sütőipari alapismeretek
11837-16	Sütőipari ismeretek
11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek
10942-16	Mézeskalács készítés
11497-12	Foglalkoztatás I.
11499-12	Foglalkoztatás II.

A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak		
azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
11945-16	Sütőipari alapismeretek	gyakorlat, írásbeli
11837-16	Sütőipari ismeretek	gyakorlat, írásbeli
11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek	szóbeli
10942-16	Mézeskalács készítés	gyakorlat
11497-12	Foglalkoztatás I.	szóbeli
11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

Komplex gyakorlati vizsgatevékenység: Kenyerek és különböző termékcsoporthoz tartozó termékek készítése
Mézeskalács készítés

Komplex írásbeli vizsga tevékenység: amely négy részből áll: szakmai számítások elvégzése, technológiai folyamatok ismertetése, rajz vagy kép alapján az adott gép vagy berendezés kezelése, munkavédelmi higiéniaja, gazdálkodási és fogyasztóvédelmi ismeretek

Komplex szóbeli vizsgatevékenység: Sütőipari termékek gyártástechnológiája, élelmiszerelőállítás higiéniaja és munkavédelme