

Hatályos: 2016.08.28-tól

A 85. sorszámú Pék megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 05
 1.2. Szakképesítés megnevezése: Pék
 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3
 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése
 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.
 2.2. Szakmai előképzettség: -
 2.3. Előírt gyakorlat: -
 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 40%
 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 60%
 2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező
 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
 3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra
 2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakörök
3.1.2.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Pék
3.1.3.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Sütőipari és gyorspékségi munkás
3.1.4.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Mézeskalács-készítő
3.1.5.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Gyorspékségi sütő és eladó
3.1.6.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Dagasztó

- 3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

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

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- átvételi és raktározási feladatokat végezni,
- előkészítő műveleteket végezni,
- nyersanyagot, készterméket vizsgálni, gyártásközi ellenőrzés végezni,
- eszközöket használni, gépeket és berendezéseket kezelni,
- befejező műveleteket végezni,
- tésztát készíteni,
- töltelék készíteni,

Hatályos: 2016.08.28-tól

- feldolgozni a tésztát,
- tésztát keleszteni,
- tésztát sütni,
- készterméket kezelni, csomagolni,
- mézeskalácsot készíteni és díszíteni,
- betartani a tevékenységére vonatkozó előírásokat,
- adminisztrációs munkát végezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	21 215 02	Mézeskalács-készítő	részsakképesítés
3.3.4.	21 541 02	Sütőipari és gyorspékségi munkás	részsakképesítés
3.3.5.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.6.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	azonos ágazat
3.3.7.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	azonos ágazat
3.3.8.	34 541 07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.9.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.10.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	azonos ágazat
3.3.11.	34 541 04	Molnár	azonos ágazat
3.3.12.	34 541 06	Szőlész-borász	azonos ágazat
3.3.13.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	azonos ágazat
3.3.14.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	azonos ágazat