



## 1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

55 6222 01 ÉLELMISZER-IPARI MENEDZSER (SÜTŐ-CUKRÁSZ TECHNOLÓGUS)

## 2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

FOOD INDUSTRY MANAGER (BAKER-CONFECTIONER TECHNOLOGIST)  
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

## 3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

### A szakember képes:

- kommunikálni, az idegen nyelvet alapfokon használni;
- a telekommunikációs eszközöket használni;
- élelmiszert gyártani, feldolgozó berendezéseket üzemeltetni;
- élelmiszer-ipari gyártási folyamatot irányítani;
- minőséget ellenőrizni, szükség esetén beavatkozni a gyártási folyamatba;
- ellenőrizni a higiéniai, környezetvédelmi, biztonságtechnikai előírások betartását;
- a gazdasági környezetet értékelni;
- ügyviteli és adminisztrációs tevékenységet folytatni.

## 4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5116 Élelmiszeripari bemutató asszisztens

### (\*) Megjegyzések:

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják:

„93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications” (93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átlát-hatóságáról), „Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates” (96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Állásfoglalás a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról), „Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers” (2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanulók, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közösségen belüli mobilitására).

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

## 5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p><b>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</b></p>	<p><b>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</b></p> <p>A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknél az FVM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság.</p>																																		
<p><b>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</b></p> <p><b>OKJ szakképesítési szint:</b> 55 érettségi vizsgához kötött felsőfokú szakképesítések</p> <p><b>ISCED97 kód:</b> 5B</p>	<p><b>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Ötfokú:</td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 5%;">jeles</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> <td>jó</td> </tr> <tr> <td></td> <td>3</td> <td>közepes</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2</td> <td>elégséges</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>elégtelen</td> </tr> </table> <p>A szakképzés befejezése után szakmai vizsga A szakmai vizsga részei: - Szakmai elmélet - Szakmai gyakorlat</p> <p>Az eredményes szakmai vizsgához szakmai elméletből és szakmai gyakorlatból az elégséges osztályzatot el kell érni.</p>	Ötfokú:	5	jeles		4	jó		3	közepes		2	elégséges		1	elégtelen																			
Ötfokú:	5	jeles																																	
	4	jó																																	
	3	közepes																																	
	2	elégséges																																	
	1	elégtelen																																	
<p><b>A bizonyítvány sorozatjele:</b></p> <p>PT K</p> <p><b>sorszám:</b> 123456</p> <p><b>A bizonyítvány kiállításának időpontja:</b> 2023.09.14</p>	<p><b>Szakmai elméleti és gyakorlati tantárgyak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"><b>1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Írásbeli vizsga érdemjegye</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Általános élelmiszer-technológiai ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Általános gazdasági, vállalkozásméleti és jogi ismerete</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Pénzügyi, számviteli és adózási, marketing és szervezési ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Sütő-cukrász szaktechnológia</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai elmélet osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2">A gyakorlati vizsga tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Tárgyalási technikák</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Számítógépes és telekommunikációs eszközök</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Alapvető etikai és protokoll szabályok</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Technológiai gyakorlat (sütő-cukrász)</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Minőséggel és minősítéssel kapcsolatos feladat</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai gyakorlat osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	<b>1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve</b>		Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Írásbeli vizsga érdemjegye	5	A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Általános élelmiszer-technológiai ismeretek	5	Általános gazdasági, vállalkozásméleti és jogi ismerete	5	Pénzügyi, számviteli és adózási, marketing és szervezési ismeretek	5	Sütő-cukrász szaktechnológia	5	Szakmai elmélet osztályzata	5	<b>2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</b>		A gyakorlati vizsga tantárgyai		Tárgyalási technikák	5	Számítógépes és telekommunikációs eszközök	5	Alapvető etikai és protokoll szabályok	5	Technológiai gyakorlat (sütő-cukrász)	5	Minőséggel és minősítéssel kapcsolatos feladat	5	Szakmai gyakorlat osztályzata	5
<b>1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve</b>																																			
Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai																																			
Írásbeli vizsga érdemjegye	5																																		
A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai																																			
Általános élelmiszer-technológiai ismeretek	5																																		
Általános gazdasági, vállalkozásméleti és jogi ismerete	5																																		
Pénzügyi, számviteli és adózási, marketing és szervezési ismeretek	5																																		
Sütő-cukrász szaktechnológia	5																																		
Szakmai elmélet osztályzata	5																																		
<b>2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</b>																																			
A gyakorlati vizsga tantárgyai																																			
Tárgyalási technikák	5																																		
Számítógépes és telekommunikációs eszközök	5																																		
Alapvető etikai és protokoll szabályok	5																																		
Technológiai gyakorlat (sütő-cukrász)	5																																		
Minőséggel és minősítéssel kapcsolatos feladat	5																																		
Szakmai gyakorlat osztályzata	5																																		
<p><b>Tovább lépés az oktatás/képzés következő szintjére</b></p> <p>felsőfokú oktatásba</p>	<p><b>Nemzetközi megállapodások</b></p>																																		
<p><b>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ (akkreditált program lajstromszáma)</b></p>																																			
<p><b>Jogi alap</b></p> <p>1993. évi LXXVI. törvény a szakképzésről, 27/2001. (VII. 27.) OM rendelet az Országos Képzési Jegyzékről szóló 7/1993. (XII. 30.) MüM rendelet módosításáról, 26/2001. (VII. 27.) OM rendelet a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről, 64/1994. (XII. 15.) FM rendelet a szakmai követelmények kiadásáról.</p>																																			

## 6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

A szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékában %	Időtartam (órák/hetek/hónapok/évek)
Iskolai/képző központ alapú	Elmélet: 40 % Gyakorlat: 60 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		2 év

### Belépési követelmények:

- érettségi vizsga

### További információk:

#### KÖTELEZŐ SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGYAK ALAPISMERETI KÖZÖS MODUL

Számítógépes alapismeretek	100 óra
Felhasználói szoftverek alkalmazásai	100 óra
Hálózati ismeretek, kommunikáció	100 óra
Viselkedési normák, gazdasági etika	100 óra
Készség és személyiség fejlesztés (kommunikáció, önmegismerés)	100 óra
Önismeret, emberismeret	100 óra
Munkaerőpiaci ismeretek, álláskeresési technikák	100 óra
Munkavégzési technikák, irodaszervezés, üzleti levelezés	100 óra
Higiéniai és munkavédelmi ismeretek	100 óra
Minőségbiztosítás	100 óra
Európai uniós ismeretek	100 óra

#### KÖTELEZŐ SZAKMAI MODUL

Bázismodul	100 óra
Gazdasági matematika	100 óra
Műszaki fizika	100 óra
Élelmiszerkémia, analitika	100 óra
Alkalmazott biológia, mikrobiológia	100 óra
Közgazdaságtan	100 óra
Közös technológiai modul	100 óra
Általános élelmiszertechnológia alapjai	100 óra
Élelmiszer gyártásismeretek	100 óra
Közös gépészeti modul	100 óra
Élelmiszeripari gépészet alapjai	100 óra
Élelmiszeripari műveletek	100 óra
Élelmiszeripari mérések és műszerek	100 óra
Közös vállalkozói modul	100 óra
Számviteli és pénzügyi alapismeretek	100 óra
Vállalatgazdasági és jogi ismeretek	100 óra
Marketing és szervezési ismeretek	100 óra

#### VÁLASZTHATÓ SZAKIRÁNYÚ SZAKMAI MODUL

Élelmiszeripari technológiák	100 óra
Minőség, minősítés szerepe az élelmiszeriparban	100 óra
Élelmiszeripari csomagolás és környezetgazdálkodás	100 óra
Szaktechnológiák (süítő-cukrász)	100 óra

#### KIEGÉSZÍTŐ, KÖZÖS, KÖTELEZŐ MODUL

Idegen nyelv	100 óra
Testnevelés	100 óra
Nyári gyakorlat	100 óra
Szakedolgozat	100 óra

#### KÖTELEZŐ SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGYAK

Laboratóriumi és/vagy üzemi gyakorlat	100 óra
---------------------------------------	---------

### További információ (beleértve a nemzeti minősítési módszer leírását):

A minősítő rendszer alapja az egységes szempontok és felépítés szerint összeállított, jogszabályban kiadott szakmai és vizsgakövetelmény, amely tartalmazza a következőket:

- a szakképesítés OKJ-ben szereplő azonosító számát, megnevezését és a hozzárendelt FEOR számot,
- a képzés megkezdéséhez szükséges iskolai és szakmai előképzettséget, a pályaalakmassági, illetve szakmai alkalakmassági követelményeket, valamint az előírt gyakorlatot,
- a szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb foglakozást, tevékenységet, valamint a munkaterület rövid leírását, a rokon szakképesítések felsorolását,
- a szakképesítés megszerzéséhez szükséges képzés időtartamát, a maximális óraszámot, az elméleti és gyakorlati képzési idő arányát, szakképző iskolában a szakképzési évfolyamok számát, a szakmai alapképzés időtartamát, a gyakorlati képzés eredményességét mérő szintvizsga szervezésének lehetőségét,
- a szakképesítés szakmai követelményeit,
- a szakmai vizsgáztatással kapcsolatos követelményeket.

A szakmai és vizsgakövetelményt az Országos Képzési Jegyzék szakmacsoportos bizottságai és az Országos Szakképzési Tanács minősíti, melyet követően jogszabályban kerül kiadásra.

A szakmai és vizsgakövetelmények elérhetősége: <http://www.nive.hu>

Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kiegészítő útmutató alapján került elkészítésre.

**Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <http://nrk.nive.hu>**

A vizsgaszervező vezetője:

Kiállítás dátuma: 2023.09.14

**P. H.**