

1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

33 5212 02 PÉK-CUKRÁSZ

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

BAKER AND CONFECTIONER

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- a pék-cukrász szakterületen korszerű termelési tevékenységet végezni;
- sütőipari termékeket gyártani, csomagolni;
- cukrászipari termékeket készíteni;
- alapvető élelmiszervizsgálatokat elvégezni;
- egyszerű technológiai számítási feladatokat megoldani;
- az alapvető minőségvizsgálatokat, a minősítést elvégezni;
- a sütő- és cukrászipari gépeket és berendezéseket szakszerűen és biztonságosan üzemeltetni, egyszerű karbantartási feladatokat ellátni;
- a gazdaságos termeléssel kapcsolatos ismereteket alkalmazni;
- a gazdálkodási ismereteket alkalmazni.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTETHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

7216 Sütő-, tésztaiipari munkás, pék

5122 Cukrász

(*) 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																							
A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza	A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknél az FVM által megbízott, szakképesítésként létrehozott független szakmai bizottság.																						
A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi) OKJ szakképesítési szint: 33 tizedik évfolyamra épülő szakképesítések ISCED97 kód: 3CV	Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen A szakképzés befejezése után szakmai vizsga A szakmai vizsga részei: - Szakmai elmélet - Szakmai gyakorlat Az eredményes szakmai vizsgához szakmai elméletből és szakmai gyakorlatból az elégséges osztályzatot el kell érni.																						
A bizonyítvány sorozatjele: PT K sorszáma: 123456 A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.09.14	Szakmai elméleti és gyakorlati tantárgyak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően 1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai <table border="1"> <tr> <td>Komplex (szakmai technológia és higiénia, szakmai gépek és munkavédelem, szakmai számítások)</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Írásbeli vizsga érdemjegye</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Szakmai technológia és higiénia</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai gépek és munkavédelem</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai elmélet osztályzata</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A gyakorlati vizsga tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Sütőipari gyakorlat</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Cukrász gyakorlat</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai gyakorlat osztályzata</td> <td>5</td> </tr> </table>	Komplex (szakmai technológia és higiénia, szakmai gépek és munkavédelem, szakmai számítások)	5	Írásbeli vizsga érdemjegye	5	A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Szakmai technológia és higiénia	5	Szakmai gépek és munkavédelem	5	Szakmai elmélet osztályzata	5	2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése		A gyakorlati vizsga tantárgyai		Sütőipari gyakorlat	5	Cukrász gyakorlat	5	Szakmai gyakorlat osztályzata	5
Komplex (szakmai technológia és higiénia, szakmai gépek és munkavédelem, szakmai számítások)	5																						
Írásbeli vizsga érdemjegye	5																						
A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai																							
Szakmai technológia és higiénia	5																						
Szakmai gépek és munkavédelem	5																						
Szakmai elmélet osztályzata	5																						
2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése																							
A gyakorlati vizsga tantárgyai																							
Sütőipari gyakorlat	5																						
Cukrász gyakorlat	5																						
Szakmai gyakorlat osztályzata	5																						
Tovább lépés az oktatás/képzés következő szintjére középfokú oktatásba	Nemzetközi megállapodások																						
Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ (akkreditált program lajstromszáma)																							
Jogi alap 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.																							

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: 30 % Gyakorlat: 70 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		3 év

Belépési követelmények:

- tizedik évfolyam elvégzése

További információk:

KÖTELEZŐ SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGYAK

Szakmai technológia	100 óra
Szakmai gépek	100 óra
Munkavédelem és higiénia	100 óra
Gazdálkodási ismeretek	100 óra
Európai uniós ismeretek	100 óra

KÖTELEZŐ SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGYAK

Szakmai technológiai gyakorlat	100 óra
Géptan gyakorlat	100 óra
Élelmiszervizsgálat	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 pályaalakalmassági, illetve szakmai alkalmassági követelményeket, valamint az előírt gyakorlatot,
- a szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb foglalkozást, 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 kitöltési útmutató alapján került elkészítésre.

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

A vizsgaszervező vezetője:

Kiállítás dátuma: 2023.09.14

P. H.