



## 1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

34-541-05 Pék

## 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Bäcker/in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

## 3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

### Der Facharbeiter ist in der Lage:

- administrative Arbeit zu verrichten;
- abschließende Arbeitsgänge durchzuführen;
- die für seine/ihre Tätigkeit geltenden Vorschriften einzuhalten;
- Teige herzustellen;
- Füllungen herzustellen;
- Teige aufzubereiten;
- Teige gehen zu lassen;
- Teige zu backen;
- Honigkuchen herzustellen und zu dekorieren;
- vorbereitende Tätigkeiten durchzuführen;
- Annahme- und Lagertätigkeiten durchzuführen;
- vorbereitende Tätigkeiten durchzuführen;
- Rohmaterialien und Fertigprodukte zu untersuchen, während der Herstellung eine Kontrolle durchzuführen;
- Mit Fertigprodukten umzugehen und sie zu verpacken.

## 4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND

7114 Bäcker/in, Produkthersteller/in für die Süßigkeitsindustrie

### (\*) Bemerkungen:

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über das betreffende Zeugnis zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Als Grundlage des Formats des Formulars dienen die folgenden Dokumente:

Entscheidung 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen; Entscheidung 96/C 224/04 des Rates vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise; Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©Europäische Gemeinschaften 2002 ©

## 5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

<p><b>Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle</b></p>	<p><b>Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde</b></p> <p>Bei den zu dem Ministerium für Ackerbau (FM) gehörender Fachausbildungen die vom FM beauftragte, pro Fachausbildung geschaffener, unabhängiger Fachausschuß.</p>																								
<p><b>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</b></p> <p><b>OKJ-Fachausbildungsstufe:</b> 34 Berufsqualifikation der Sekundarstufe II: baut auf einen Grundschulabschluss oder die in den Berufs- und Prüfungsanforderungen festgelegten Eingangskompetenzen auf und kann in der Regel in der formalen Berufsbildung erworben werden</p> <p><b>ISCED2011 Kode:</b> 3</p> <p><b>NQR Stufe:</b> 4</p> <p><b>EQR Stufe:</b> 4</p>	<p><b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b></p> <p>Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend</p>																								
<p><b>Seriennummer des Zeugnisses: PT K</b></p> <p>lfd. Nummer: 123456</p> <p><b>Datum der Ausstellung des Zeugnisses: 2023.10.02</b></p>	<p><b>Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Zentrale schriftliche Prüfung</td> <td style="width: 40%;">Komplexe schriftliche Prüfungsaufgabe - Bäcker</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">15.00</td> </tr> <tr> <td>Mündliche Prüfung</td> <td>Komplex, mündlich</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">15.00</td> </tr> <tr> <td>Mündliche Prüfung</td> <td>Komplexe mündliche Prüfung</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">15.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Herstellung von Brotsorten oder zu verschiedenen Produktgruppen gehörenden Produkten</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Lebkuchenherstellung</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Zentrale schriftliche Prüfung	Komplexe schriftliche Prüfungsaufgabe - Bäcker	5	15.00	Mündliche Prüfung	Komplex, mündlich	5	15.00	Mündliche Prüfung	Komplexe mündliche Prüfung	5	15.00	Praktische Prüfung	Herstellung von Brotsorten oder zu verschiedenen Produktgruppen gehörenden Produkten	5	60.00	Praktische Prüfung	Lebkuchenherstellung	5	10.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Zentrale schriftliche Prüfung	Komplexe schriftliche Prüfungsaufgabe - Bäcker	5	15.00																						
Mündliche Prüfung	Komplex, mündlich	5	15.00																						
Mündliche Prüfung	Komplexe mündliche Prüfung	5	15.00																						
Praktische Prüfung	Herstellung von Brotsorten oder zu verschiedenen Produktgruppen gehörenden Produkten	5	60.00																						
Praktische Prüfung	Lebkuchenherstellung	5	10.00																						
Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5																							
<p><b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b></p> <p>in die Sekundarstufe II</p>	<p><b>Internationale Abkommen</b></p>																								
<p><b>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess</b></p>																									
<p><b>Rechtsgrundlagen</b></p> <p>Gesetz Nr. CLXXXVII von 2011 über die Berufsausbildung Verordnung des Ministers für Agrarwirtschaft Nr. 56/2016 (VIII.19.) über die fachlichen und Prüfungsanforderungen der in den Zuständigkeitsbereich des Ministers fallenden Berufsabschlüsse</p>																									

## 6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

Beschreibung des fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichts	in Prozent der gesamten Maßnahme %	Zeitdauer (Stunden/Wochen/Monate/Jahre)
Schule/Ausbildungszentrum	Theorie: 40 % Praxis: 60 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		3 Jahre

### Zugangsbedingungen:

- Grundschulabschluss (Sekundarstufe I)
- oder in Ermangelung von schulischer Vorbildung.
- Die Ausbildung kann in Besitz der im Anhang zur Verordnung für die Berufe der Lebensmittelbranche bestimmten Kompetenzen begonnen werden
- Gesundheitliche Tauglichkeit erforderlich

### Berufsanforderungsmodulen:

11497-12 Beschäftigung I

11945-16 Grundkenntnisse über die Backindustrie

11837-16 Backindustriekenntnisse

11919-16 Grundkenntnisse über Lebensmittelherstellung

10942-16 Lebkuchenherstellung

11499-12 Beschäftigung II

Diese Zeugnisergänzung wurde auf der Grundlage der Ausfüllungshinweise zusammengestellt, die auf den Homepages der Nationalen Referenzzentrale (Nemzeti Referencia Központ) und der Nationalen Europass-Zentrale (Nemzeti Europass Központ) veröffentlicht wurden.

**Nationale Referenzzentrale– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>**

Leiter der Prüfungsorganisation:

Ausstellungsdatum: 2023.10.02

L. S.