

1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

55-541-06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Baking and pastry industry technician
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- kiszámolni, kimérni, kiméretni a szükséges nyersanyagokat,;
- cukrásztechnológiai alpműveleteket végezni;
- cukrászati félkész-termékeket készíteni;
- cukrászati késztermékeket készíteni,;
- díszítő műveleteket végezni,;
- cukrászati és sütőipari töltelékeket, krémekeket készíteni,;
- cukorkészítményeket főzni, olvasztani,;
- fagyaltot, parfét készíteni,;
- pohárkrémet készíteni,;
- sütőipari nyersanyagokat előkészíteni,;
- kenyérféléket készíteni,;
- péksüteményeket és finom pékárukat készíteni,;
- sütőipari termékeket fagyasztani, kelesztést késleltetni,;
- zsemlemorzst gyártani,;
- diétás és különleges táplálkozási igényű termékeket készíteni,;
- sütőipari és cukrászati termékeket minősíteni,;
- termelésstervezési és szervezési feladatokat végezni;
- minőségbiztosítási dokumentumokat vezetni,;
- minőségbiztosítási ellenőrzéseket végezni,;
- a gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni,;
- a technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani az élelmiszeriparban használható tisztító és fertőtlenítőszer alkalmazásával,;
- a termékgyártás víz- és energia-gazdálkodását megszervezni,;
- a melléktermékeket, hulladékokat kezelni, esetleg hasznosítani,;
- a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni;
- vállalkozást indítani, működtetni;
- termékeket értékesíteni..

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

3113 Élelmiszer- ipari technikus (Bor- és pezsgőgyártó technikus)
3113 Élelmiszer- ipari technikus (Bor- és üdítőipari technikus)
3113 Élelmiszer- ipari technikus (Cukoripari technikus)
3113 Élelmiszer- ipari technikus (Dohányipari technikus)
3113 Élelmiszer- ipari technikus (Borászati technikus)
3113 Élelmiszer- ipari technikus (Édesipari technikus)
3113 Élelmiszer- ipari technikus (Élelmiszer- analitikus technikus)
3113 Élelmiszer- ipari technikus (Élelmiszeripari laboráns)
3113 Élelmiszer- ipari technikus (Élelmiszeripari mikrobiológiai laboráns)
3113 Élelmiszer- ipari technikus (Erjedés- és üdítőitalipari technikus)
3113 Élelmiszer- ipari technikus (Hús- és baromfiipari technikus)
3113 Élelmiszer- ipari technikus (Húsipari technikus)
3113 Élelmiszer- ipari technikus (Konzervipari technikus)
3113 Élelmiszer- ipari technikus (Malom- és keveréktakarmány- ipari technikus)
3113 Élelmiszer- ipari technikus (Malomipari technikus)
3113 Élelmiszer- ipari technikus (Növényolajipari technikus)
3113 Élelmiszer- ipari technikus (Szeszipari technikus)
3113 Élelmiszer- ipari technikus (Tartósítóiipari technikus)

(*) 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>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p> | <p>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>A Földművelésügyi Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknél az FM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 55 emeltszint szakképesítés-ráépülés, amely elsősorban iskolai rendszer szakképzésben megszerezhető, érettségi végzettséghez kötött szakképesítésre épül</p> <p>ISCED2011 kód: 4</p> <p>MKKR szint: 5</p> <p>EKKR szint: 5</p> | <p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>A bizonyítvány sorozatjele: PT K</p> <p>sorszama: 123456</p> <p>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.10.02</p> | <p>A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyben</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Központi írásbeli</td> <td style="width: 55%;">Sütőipari és cukrászati termékek gyártásának ismertetése, anyagszükséglet számítása, a gyártáshoz szükséges gépek és berendezések ismertetése. Üzemszervezés.</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Szóbeli</td> <td>Sütőipari és cukrászati termékek nyersanyagai, a gyártás műveletei, folyamatai, jellemzői, minőségre gyakorolt hatásai, gépei és berendezései</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Sütőipari termékek előállítása, Cukrászati termékek előállítása</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table> | | | Központi írásbeli | Sütőipari és cukrászati termékek gyártásának ismertetése, anyagszükséglet számítása, a gyártáshoz szükséges gépek és berendezések ismertetése. Üzemszervezés. | 5 | 20.00 | Szóbeli | Sütőipari és cukrászati termékek nyersanyagai, a gyártás műveletei, folyamatai, jellemzői, minőségre gyakorolt hatásai, gépei és berendezései | 5 | 20.00 | Gyakorlati | Sütőipari termékek előállítása, Cukrászati termékek előállítása | 5 | 60.00 | A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal | | 5 | |
| Központi írásbeli | Sütőipari és cukrászati termékek gyártásának ismertetése, anyagszükséglet számítása, a gyártáshoz szükséges gépek és berendezések ismertetése. Üzemszervezés. | 5 | 20.00 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Szóbeli | Sütőipari és cukrászati termékek nyersanyagai, a gyártás műveletei, folyamatai, jellemzői, minőségre gyakorolt hatásai, gépei és berendezései | 5 | 20.00 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gyakorlati | Sütőipari termékek előállítása, Cukrászati termékek előállítása | 5 | 60.00 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p> <p>felsőfokú oktatásba</p> | <p>Nemzetközi megállapodások</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Jogi alap</p> <p>2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 56/2016. (VIII.19.) FM rendelet a földművelésügyi miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről.</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 | | 1 év |
| Belépési követelmények: <ul style="list-style-type: none">- Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek- Szakmai előképzettség: 54 541 02 Élelmiszeripari technikus | | |
| Szakmai követelmény modulok: 10917-12 Sütőipari és cukrászati termékgyártás | | |
| 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: 2023.10.02 | | P. H. |