



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

55-541-06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Fachtechniker/in für Back- und Konditorindustrie
(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- die notwendigen Rohstoffe zu berechnen, abzuwiegen, berechnen zu lassen;
- konditortechnologische Grundarbeitsgänge auszuführen;
- halbfertige Konditorwaren herzustellen;
- Konditorfertigwaren herzustellen;
- die Waren zu dekorieren;
- Füllungen und Cremes für Konditor- und Backwaren herzustellen;
- Zuckererzeugnisse zu kochen und zu schmelzen;
- Eis, Parfait herzustellen;
- Pudding, Cremes herzustellen;
- Rohstoffe für die Backindustrie vorzubereiten;
- Brot und Gebäck herzustellen;
- Gebäck und Feingebäck herzustellen;
- Backindustrieprodukte einzufrieren, die Gärung zu verzögern;
- Semmelbrösel herzustellen;
- Diätprodukte und Produkte für besondere Lebensmittelintoleranzen herzustellen;
- Backindustrieprodukte und Konditorwaren zu bewerten;
- Aufgaben in der Produktionsplanung und Organisation auszuführen;
- Dokumente zur Qualitätssicherung zu führen;
- QS-Kontrollen durchzuführen;
- die physikalischen, chemischen und mit Sinnesorganen auszuführenden Inprozesskontrollen durchzuführen, die Fertigprodukte zu überprüfen und zu bewerten;
- die technologischen Einrichtungen, Maschinen einzustellen, zu betreiben, zu reinigen, und zwar unter Verwendung der in der Lebensmittelindustrie zugelassenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel;
- Wasser- und Energiebewirtschaftung für die Produktherstellung zu organisieren;
- mit Nebenprodukten und Abfällen umzugehen, sie eventuell zu nutzen;
- die Arbeits-, Brand-, Umweltschutz- und hygienischen Vorschriften einzuhalten, dafür zu sorgen, dass diese von anderen auch eingehalten werden;
- ein Unternehmen zu gründen und zu führen;
- Produkte zu verkaufen.

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

3113 Lebensmitteltechniker/in (Techniker/in für Wein- und Sektherstellung)
3113 Lebensmitteltechniker/in (Techniker/in für Wein- und Softgetränkeherstellung)
3113 Lebensmitteltechniker/in (Techniker/in für die Zuckerindustrie)
3113 Lebensmitteltechniker/in (Techniker/in für die Tabakindustrie)
3113 Lebensmitteltechniker/in (Techniker/in für Genossenschaftskellereien)
3113 Lebensmitteltechniker/in (Techniker/in für die Süßwarenindustrie)
3113 Lebensmitteltechniker/in (Lebensmittelanalytische(r) Techniker/in)
3113 Lebensmitteltechniker/in (Laborant/in in der Lebensmittelindustrie)
3113 Lebensmitteltechniker/in (Mikrobiologische(r) Laborant/in in der Lebensmittelindustrie)
3113 Lebensmitteltechniker/in (Techniker/in für die Gärungs- und Softgetränkeindustrie)
3113 Lebensmitteltechniker/in (Techniker/in für die Fleisch und Geflügel verarbeitende Industrie)
3113 Lebensmitteltechniker/in (Techniker/in für die Fleisch verarbeitende Industrie)
3113 Lebensmitteltechniker/in (Techniker/in für die Konservenindustrie)
3113 Lebensmitteltechniker/in (Techniker/in für Mühlen- und Mischfutterindustrie)
3113 Lebensmitteltechniker/in (Techniker/in für die Mühlenindustrie)
3113 Lebensmitteltechniker/in (Techniker/in für die Pflanzenöl herstellende Industrie)
3113 Lebensmitteltechniker/in (Techniker/in für Spirituosenindustrie)
3113 Lebensmitteltechniker/in (Techniker/in für die Lebensmittelkonservierung)

(*) 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

Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle	Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde Bei den zu dem Ministerium für Ackerbau (FM) gehörender Fachausbildungen die vom FM beauftragte, pro Fachausbildung geschaffener, unabhängiger Fachausschuß.																				
Niveau des Zeugnisses (national oder international) OKJ-Fachausbildungsstufe: 55 zusätzliche höhere Berufsqualifikation: kann in erster Linie in der formalen Berufsbildung erworben werden und baut auf eine an einen Abitur-/Maturaabschluss gebundene Berufsqualifikation auf ISCED2011 Kode: 4 NQR Stufe: 5 EQR Stufe: 5	Bewertungsskala/Bestehensregeln Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend																				
Seriennummer des Zeugnisses: PT K lfd. Nummer: 123456 Datum der Ausstellung des Zeugnisses: 2023.10.02	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center; padding: 5px;">Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote</th> </tr> <tr> <td style="width: 20%; padding: 5px;">Zentrale schriftliche Prüfung</td> <td style="width: 40%; padding: 5px;">Darstellung der Herstellung von Back- und Konditorwaren, Berechnung des Materialbedarfs, Vorstellung der zur Herstellung notwendigen Maschinen und Anlagen. Betriebsorganisation.</td> <td style="width: 10%; text-align: center; padding: 5px;">5</td> <td style="width: 30%; text-align: center; padding: 5px;">20.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Mündliche Prüfung</td> <td style="padding: 5px;">Rohstoffe für Back- und Konditorwaren, Vorgänge während der Herstellung, deren Eigenschaften, Wirkung auf die Qualität, Maschinen und Einrichtungen in der Herstellung</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">5</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">20.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Praktische Prüfung</td> <td style="padding: 5px;">Herstellung von Backwaren, Herstellung von Konditorwaren</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">5</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">60.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note</td> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">5</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> </table>	Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote				Zentrale schriftliche Prüfung	Darstellung der Herstellung von Back- und Konditorwaren, Berechnung des Materialbedarfs, Vorstellung der zur Herstellung notwendigen Maschinen und Anlagen. Betriebsorganisation.	5	20.00	Mündliche Prüfung	Rohstoffe für Back- und Konditorwaren, Vorgänge während der Herstellung, deren Eigenschaften, Wirkung auf die Qualität, Maschinen und Einrichtungen in der Herstellung	5	20.00	Praktische Prüfung	Herstellung von Backwaren, Herstellung von Konditorwaren	5	60.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote																					
Zentrale schriftliche Prüfung	Darstellung der Herstellung von Back- und Konditorwaren, Berechnung des Materialbedarfs, Vorstellung der zur Herstellung notwendigen Maschinen und Anlagen. Betriebsorganisation.	5	20.00																		
Mündliche Prüfung	Rohstoffe für Back- und Konditorwaren, Vorgänge während der Herstellung, deren Eigenschaften, Wirkung auf die Qualität, Maschinen und Einrichtungen in der Herstellung	5	20.00																		
Praktische Prüfung	Herstellung von Backwaren, Herstellung von Konditorwaren	5	60.00																		
Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5																			
Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe in die Hochschulbildung	Internationale Abkommen																				
Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess																					
Rechtsgrundlagen 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																					

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		1 Jahr

Zugangsbedingungen:

- Gesundheitliche Eignungsanforderungen sind erforderlich
- Berufliche Vorbildung: 54 541 02 Lebensmitteltechniker/in

Berufsanforderungsmodulen:

10917-12 Herstellung von Back- und Konditorwaren

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.