



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

21-541-02 Sütőipari és gyorspékségi munkás

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Bakery and fast bakery worker
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- felkészülni a munkára;
- előkészíteni a munkafolyamatokat;
- alapméréseket végezni;
- eszközöket használni, gépeket kezelni;
- Munkavédelmi előírásokat betartani;
- irányítással feldolgozni a tésztát;
- kelesztésnél elhelyezni a tésztát kelesztőben, felületkezelést végezni;
- irányítással vetési feladatokat ellátni, kisütni a termékeket;
- csomagolási feladatokat végezni;
- alapszintű adminisztrációs munkát végezni.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

7114 Pék, édesiparitermék-gyártó (Sütőipari munkás)
7114 Pék, édesiparitermék-gyártó (Sütőipari táblázó)
7114 Pék, édesiparitermék-gyártó (Gyorspékségi sütő és eladó)

(*) 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: 21 alapfokú részsakképesítés, amely befejezett iskolai végzettséget nem igényel, az iskolarendszeren kívüli szakképzésben, a speciális szakiskolai képzésben, illetve a HÍD II. programban szerezhető meg</p> <p>ISCED2011 kód: 2</p> <p>MKKR szint: 2</p> <p>EKKR szint: 2</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>sorszáma: 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: 25%;">Gyakorlati</td> <td style="width: 50%;">Kenyerek és különböző termékcsoportba tartozó termékek tésztáinak feldolgozása, kelesztése és sütése, késztermék csomagolás</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">100.00</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>			Gyakorlati	Kenyerek és különböző termékcsoportba tartozó termékek tésztáinak feldolgozása, kelesztése és sütése, késztermék csomagolás	5	100.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
Gyakorlati	Kenyerek és különböző termékcsoportba tartozó termékek tésztáinak feldolgozása, kelesztése és sütése, késztermék csomagolás	5	100.00								
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5									
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p> <p>Alapfokú 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: 30 % Gyakorlat: 70 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		480 óra

Belépési követelmények:

- befejezett iskolai előképzettséget nem igényel
- egészségügyi alkalmassági követelménynek szükséges megfelelni

Szakmai követelmény modulok:

11945-16 Sütőipari alapismeretek

11919-16 Élelmiszerelőállítási alapismeretek

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.