



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

34-541-05 Pék

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Baker

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- előkészíteni a munkafolyamatokat;
- adminisztrációs munkát végezni;
- befejező műveleteket végezni;
- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni;
- alpméréseket végezni;
- betartani a tevékenységére vonatkozó előírásokat;
- felkészülni a munkára;
- tésztát készíteni;
- tölteléket készíteni;
- feldolgozni a tésztát;
- tésztát keleszteni;
- tésztát sütni;
- tészta felületét kezelni;
- mézeskalácsot készíteni és díszíteni.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

7114 Pék, édesipari-termékgyártó

(*) 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>Vidékfejlesztési Minisztérium</p>																												
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 34 középfokú szakképesítés, amely alapfokú iskolai végzettségre vagy a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott bemeneti kompetenciákra épül, jellemzően iskolai rendszerű szakképzésben szerezhető meg</p> <p>ISCED2011 kód: 3</p> <p>MKKR szint:</p> <p>EKKR szint:</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: 45%;">Komplex pék írásbeli vizsgafeladat</td> <td style="width: 10%;">5</td> <td style="width: 30%;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Szóbeli</td> <td>Sütőipari- anyagismeret, és termékgyártás</td> <td>5</td> <td>20.00</td> </tr> <tr> <td>Szóbeli</td> <td>Mézeskalács anyagismeret, és termékgyártás</td> <td>5</td> <td>5.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat Mérések, dokumentálás, gazdálkodás. Termelési számítás.</td> <td>5</td> <td>10.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Kenyerék és különböző termékcsoportba tartozó termékek készítése, kelesztése, sütése.</td> <td>5</td> <td>30.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Mézeskalács készítés.</td> <td>5</td> <td>10.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal</td> <td>5</td> <td></td> </tr> </table>	Központi írásbeli	Komplex pék írásbeli vizsgafeladat	5	25.00	Szóbeli	Sütőipari- anyagismeret, és termékgyártás	5	20.00	Szóbeli	Mézeskalács anyagismeret, és termékgyártás	5	5.00	Gyakorlati	Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat Mérések, dokumentálás, gazdálkodás. Termelési számítás.	5	10.00	Gyakorlati	Kenyerék és különböző termékcsoportba tartozó termékek készítése, kelesztése, sütése.	5	30.00	Gyakorlati	Mézeskalács készítés.	5	10.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
Központi írásbeli	Komplex pék írásbeli vizsgafeladat	5	25.00																										
Szóbeli	Sütőipari- anyagismeret, és termékgyártás	5	20.00																										
Szóbeli	Mézeskalács anyagismeret, és termékgyártás	5	5.00																										
Gyakorlati	Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat Mérések, dokumentálás, gazdálkodás. Termelési számítás.	5	10.00																										
Gyakorlati	Kenyerék és különböző termékcsoportba tartozó termékek készítése, kelesztése, sütése.	5	30.00																										
Gyakorlati	Mézeskalács készítés.	5	10.00																										
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5																											
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p> <p>Középfokú oktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																												
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p>																													
<p>Jogi alap</p> <p>2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 41/2013. (V. 28.) VM rendeletben kiadott szakmai és vizsgakövetelmény .</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		3 év

Belépési követelmények:

- Alapfokú iskolai végzettség
- vagy iskolai előképzettség hiányában.
- A képzés megkezdhető a rendelet mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai követelmény modulok:

10934-12 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

10937-12 Előkészítő és befejező műveletek

10938-12 Tésztakészítés

10939-12 Tésztafeldolgozás

10940-12 Kelesztés, vetés-előkészítés

10941-12 Sütés

10942-12 Mézeskalács készítés

11497-12 Foglalkoztatás I.

11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság

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.