



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:

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

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

7114 Bäcker/in, Hersteller/in von Produkten der Süßwarenindustrie (Bäcker/in)
7114 Bäcker/in, Hersteller/in von Produkten der Süßwarenindustrie (Arbeiter/in in der Backindustrie und in Schnellbäckereien)
7114 Bäcker/in, Hersteller/in von Produkten der Süßwarenindustrie (Hersteller/in von Lebkuchen)
7114 Bäcker/in, Hersteller/in von Produkten der Süßwarenindustrie (Bäcker/in und Verkäufer/in in Schnellbäckereien)
7114 Bäcker/in, Hersteller/in von Produkten der Süßwarenindustrie (Teigaufarbeiter/in)

(*) 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																												
Niveau des Zeugnisses (national oder international) OKJ-Fachausbildungsstufe: 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 ISCED2011 Kode: 3 NQR Stufe: 4 EQR Stufe: 4	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;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center; padding: 2px;">Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 20%; padding: 2px;">Zentrale schriftliche Prüfung</td> <td style="width: 40%; padding: 2px;">Komplexe schriftliche Prüfungsaufgabe - Bäcker</td> <td style="width: 10%; text-align: center; padding: 2px;">5</td> <td style="width: 30%; text-align: center; padding: 2px;">15.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Mündliche Prüfung</td> <td style="padding: 2px;">Komplex, mündlich</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">5</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">15.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Mündliche Prüfung</td> <td style="padding: 2px;">Komplexe mündliche Prüfung</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">5</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">15.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Praktische Prüfung</td> <td style="padding: 2px;">Herstellung von Brotsorten oder zu verschiedenen Produktgruppen gehörenden Produkten</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">5</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">60.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Praktische Prüfung</td> <td style="padding: 2px;">Lebkuchenherstellung</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">5</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">10.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="padding: 2px;">Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">5</td> <td style="padding: 2px;"></td> </tr> </tbody> </table>	Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote				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	
Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote																													
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																											
Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe In die Mittelschulbildung	Internationale Abkommen																												
Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess																													
Rechtsgrundlagen Gesetz Nr. CLXXXVII von 2011 über die Berufsausbildung Verordnung Nr. 15/2018 (VII. 9.) AM des Landwirtschaftsministeriums über die Änderung der Verordnung Nr. 56/2016 (VIII. 19.) FM des Landwirtschaftsministeriums über die fachlichen und Prüfungsanforderungen für berufliche Qualifikationen, die in den Zuständigkeitsbereich des Landwirtschaftsministers fallen.																													

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 ohne schulische Vorbildung kann die Ausbildung in Besitz der für die Berufsgruppe Lebensmittelindustrie festgelegten Kompetenzen begonnen werden.
- Gesundheitliche Tauglichkeit

Berufsanforderungsmodulen:

11945-16 Grundkenntnisse über die Backindustrie
11837-16 Backindustriekenntnisse
11919-16 Grundkenntnisse über Lebensmittelherstellung
10942-16 Lebkuchenherstellung
11497-12 Beschäftigung I
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.