



## 1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

34-541-11 Pék- Cukrász

## 2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Baker- Confectioner

(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,;
- fagylaltot, parfét készíteni,;
- pohárkrémet készíteni,;
- sütőipari nyersanyagokat előkészíteni,;
- kenyérféléket készíteni,;
- péksüteményeket és finom pékárukat készíteni,;
- sütőipari termékeket fagyasztani, kelesztést késleltetni,;
- zsemlemorzst gyártani,;
- célzott táplálkozási igényt kielégítő termékeket készíteni;
- sütőipari és cukrászati termékeket minősíteni,;
- 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,;
- hulladékokat kezelni,;
- a melléktermékek felhasználásáról gondoskodni,;
- a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni,;
- vállalkozást indítani, működtetni.

## 4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

7114 Pék, édesipari-termékgyártó  
5135 Cukrász

### (\*) 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

<b>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</b>	<b>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</b> Agrárminisztérium			
<b>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</b> <b>OKJ szakképesítési szint:</b> 34 középfokú szakképesítés, amely alapfokú iskolai végzettségre vagy a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott bemeneti kompetenciákra épül, jellemzően iskolai rendszerű szakképzésben szerezhető meg <b>ISCED2011 kód:</b> 3 <b>MKKR szint:</b> 4 <b>EKKR szint:</b> 4	<b>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</b> Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen			
<b>A bizonyítvány sorozatjele: PT K</b>  sorszáma: 123456  <b>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.10.02</b>	<b>A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyben</b>			
	Központi írásbeli	Komplex írásbeli vizsgafeladat	5	15.00
	Szóbeli	Sütőipari és cukrászati termékek nyersanyagai, a gyártás műveletei, folyamatai, jellemzői, minőségre gyakorolt hatásai, gépei és berendezései	5	15.00
	Gyakorlati	Sütőipari termékek előállítása	5	35.00
	Gyakorlati	Cukrászati termékek előállítása	5	35.00
	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
<b>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</b> középfokú oktatásba	<b>Nemzetközi megállapodások</b>			
<b>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</b> Szintvizsga a nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező				
<b>Jogi alap</b> 2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 15/2018. (VII. 9.) AM rendelet a földművelésügyi miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 56/2016. (VIII. 19.) FM rendelet módosításáról .				

## 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:

- A képzés megkezdhető alapképzés iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- Egészségügyi és pályaalakmassági követelményeknek szükséges megfelelni

### Szakmai követelmény modulok:

10917-12 Sütőipari és cukrászati termékgyártás

11919-16 Élelmiszerelőállítási alapismeretek

11497-12 Foglalkoztatás I.

11499-12 Foglalkoztatás II

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.