



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

34-541-11 Pék- Cukrász

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Bäcker*in-Konditor*in

(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;
- Produkte für besondere Ernährungsbedürfnisse herzustellen;
- Backindustrieprodukte und Konditorwaren zu bewerten;
- 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;
- Abfall zu entsorgen;
- für die Verwendung von Nebenprodukten zu sorgen,;
- die Arbeits-, Brand-, Umweltschutz- und hygienischen Vorschriften einzuhalten, dafür zu sorgen, dass diese von anderen auch eingehalten werden;
- ein Unternehmen zu gründen, zu betreiben.

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

7114 Bäcker/in, Produkthersteller/in für die Süßigkeitsindustrie
5135 Konditor/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 dienten die folgenden Dokumente:

Entschließung 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen; Entschließung 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 ©

MOBILIA

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: 5px;">Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 25%; padding: 5px;">Zentrale schriftliche Prüfung</td> <td style="width: 30%; padding: 5px;">Komplexe schriftliche Prüfungsaufgaben</td> <td style="width: 10%; text-align: center; padding: 5px;">5</td> <td style="width: 35%; text-align: center; padding: 5px;">15.00</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;">15.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Praktische Prüfung</td> <td style="padding: 5px;">Herstellung von Backwaren</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">5</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">35.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Praktische Prüfung</td> <td style="padding: 5px;">Herstellung von Konditorwaren</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">5</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">35.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="padding: 5px;">Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">5</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> </tbody> </table>	Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote				Zentrale schriftliche Prüfung	Komplexe schriftliche Prüfungsaufgaben	5	15.00	Mündliche Prüfung	Rohstoffe für Back- und Konditorwaren, Vorgänge während der Herstellung, deren Eigenschaften, Wirkung auf die Qualität, Maschinen und Einrichtungen in der Herstellung	5	15.00	Praktische Prüfung	Herstellung von Backwaren	5	35.00	Praktische Prüfung	Herstellung von Konditorwaren	5	35.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote																									
Zentrale schriftliche Prüfung	Komplexe schriftliche Prüfungsaufgaben	5	15.00																						
Mündliche Prüfung	Rohstoffe für Back- und Konditorwaren, Vorgänge während der Herstellung, deren Eigenschaften, Wirkung auf die Qualität, Maschinen und Einrichtungen in der Herstellung	5	15.00																						
Praktische Prüfung	Herstellung von Backwaren	5	35.00																						
Praktische Prüfung	Herstellung von Konditorwaren	5	35.00																						
Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5																							
Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe In die Mittelschulbildung	Internationale Abkommen																								
Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess Niveauprüfung obligatorisch für Vollzeitunterricht oder Erwachsenenbildung, die nach einem Vollzeitstundenplan organisiert ist																									
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:

- Die Ausbildung kann mit Grundschulabschluss oder, bei fehlendem Grundschulabschluss, mit den für die Berufsgruppe Lebensmittelindustrie definierten Kompetenzen begonnen werden
- Gesundheits- und fachliche Eignungsanforderungen müssen erfüllt sein

Berufsanforderungsmodulen:

10917-12 Herstellung von Back- und Konditorwaren
11919-16 Grundkenntnisse über Lebensmittelherstellung
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.