



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:

- die Arbeitsgänge vorzubereiten;
- administrative Arbeit zu verrichten;
- abschließende Arbeitsgänge durchzuführen;
- Geräte zu verwenden, Maschinen zu bedienen, Anlagen zu betreiben;
- grundlegende Wägungen vorzunehmen;
- die für seine/ihre Tätigkeit geltenden Vorschriften einzuhalten;
- sich auf die Arbeit vorzubereiten;
- Teige herzustellen;
- Füllungen herzustellen;
- Teige aufzubereiten;
- Teige gehen zu lassen;
- Teige zu backen;
- die Oberfläche von Teigen zu behandeln;
- Honigkuchen herzustellen und zu dekorieren.

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

7114 Bäcker/in, Produkthersteller/in für die Süßigkeitsindustrie

(*) 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

<p>Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle</p>	<p>Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde</p> <p>Ministerium für die Entwicklung des ländlichen Raums</p>																												
<p>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</p> <p>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</p> <p>ISCED2011 Kode: 3</p> <p>NQR Stufe:</p> <p>EQR Stufe:</p>	<p>Bewertungsskala/Bestehensregeln</p> <p>Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend</p>																												
<p>Seriennummer des Zeugnisses: PT K</p> <p>lfd. Nummer: 123456</p> <p>Datum der Ausstellung des Zeugnisses: 2023.10.02</p>	<p>Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Zentrale schriftliche Prüfung</td> <td style="width: 40%;">Komplexe schriftliche Prüfungsaufgabe - Bäcker</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Mündliche Prüfung</td> <td>Materialkenntnis und Produktherstellung - Backindustrie</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Mündliche Prüfung</td> <td>Materialkenntnis und Produktherstellung - Honigkuchen</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">5.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Prüfung von Grundstoffen, Zwischen- und Endprodukten Messungen, Dokumentierung, Bewirtschaftung, Produktionsberechnung.</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Herstellung, Gären und Backen von Broten und verschiedenen Produktgruppen angehörenden Produkten</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Honigkuchenherstellung.</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Zentrale schriftliche Prüfung	Komplexe schriftliche Prüfungsaufgabe - Bäcker	5	25.00	Mündliche Prüfung	Materialkenntnis und Produktherstellung - Backindustrie	5	20.00	Mündliche Prüfung	Materialkenntnis und Produktherstellung - Honigkuchen	5	5.00	Praktische Prüfung	Prüfung von Grundstoffen, Zwischen- und Endprodukten Messungen, Dokumentierung, Bewirtschaftung, Produktionsberechnung.	5	10.00	Praktische Prüfung	Herstellung, Gären und Backen von Broten und verschiedenen Produktgruppen angehörenden Produkten	5	30.00	Praktische Prüfung	Honigkuchenherstellung.	5	10.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Zentrale schriftliche Prüfung	Komplexe schriftliche Prüfungsaufgabe - Bäcker	5	25.00																										
Mündliche Prüfung	Materialkenntnis und Produktherstellung - Backindustrie	5	20.00																										
Mündliche Prüfung	Materialkenntnis und Produktherstellung - Honigkuchen	5	5.00																										
Praktische Prüfung	Prüfung von Grundstoffen, Zwischen- und Endprodukten Messungen, Dokumentierung, Bewirtschaftung, Produktionsberechnung.	5	10.00																										
Praktische Prüfung	Herstellung, Gären und Backen von Broten und verschiedenen Produktgruppen angehörenden Produkten	5	30.00																										
Praktische Prüfung	Honigkuchenherstellung.	5	10.00																										
Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5																											
<p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p> <p>in die Mittelschulbildung</p>	<p>Internationale Abkommen</p>																												
<p>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess</p>																													
<p>Rechtsgrundlagen</p> <p>Gesetz Nr. CLXXXVII von 2011 über die Berufsausbildung Durch Verordnung des Ministers für Regionalentwicklung Nr. 41/2013 (V. 28.) erlassene fachliche und Prüfungsanforderungen.</p>																													

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
- oder in Ermangelung einer schulischen Vorbildung.
- Mit der Ausbildung kann bei Vorliegen der für die Berufsgruppe Lebensmittelindustrie im Anhang der Verordnung festgelegten Kompetenzen begonnen werden

Berufsanforderungsmodulen:

10934-12 Messungen, Dokumentierung, Bewirtschaftung

10937-12 Vorbereitende und abschließende Vorgänge

10938-12 Teigherstellung

10939-12 Teigaufbereitung

10940-12 Gärung, Vorbereitung der Portionierung

10941-12 Backen

10942-12 Honigkuchenherstellung

11497-12 Beschäftigung I

11500-12 Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

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.