

**1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)**

4 0721 05 11 Pék (Sütőipari és gyorspékségi munkás)

**2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)**

Baker (Bakery and fast bakery worker)

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

**3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA**

- A sütőipari és gyorspékségi munkás a pékségekben tésztát feldolgoz, keleszt, süt és készterméket kezel és csomagol;
- a különböző termékcsoportok tésztáit az üzemi előírásoknak megfelelő tömegekre osztja, és a termékekre jellemző alakítási műveleteket végez;
- kezeli a tészta felületét, a tésztát keleszti, és az üzemi utasításoknak megfelelő feltételek beállításával megsüti;
- a készterméket felelősséggel kezeli, ha szükséges csomagolja és a vevő számára jelöléssel látja el;
- munkája során betartja a vonatkozó technológiai és minőségbiztosítási előírásokat;
- munkáját sütőipari gépek, berendezések és eszközök segítik, melyeket szakszerűen kezel;
- felelős a technológiai, higiénia, munkavédelmi és egyéb vonatkozó jogszabályi követelmények betartásáért.

**4. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK  
KÖRE**

7114 Pék, édesipartermék gyártó  
7114 Fagyasztott pékáru sütő (látvány sütőde)  
7114 Nyerstésztafeladó  
7114 Perecsütő  
7114 Pizzagyártó  
7114 Sütőipari táblázó  
7114 Sütőipari vető

**(\*) Megjegyzések:**

<sup>1</sup> Eredeti nyelven. | <sup>2</sup> A megnevezés fordítása tájékoztató jellegű. | <sup>3</sup> Szükség esetén kitöltendő. Az oklevél-kiegészítő és a szakmai bizonyítvány-kiegészítő további információkat nyújt a végzettségről, és önmagában nem rendelkezik jogi státusszal. A formátum a készségekre és képesítésekre vonatkozó jobb szolgáltatások nyújtásának közös keretéről (Europass) szóló Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/646 (2018. április 18.) határozatán és a 2241/2004 / EK határozat hatályon kívül helyezéséről szóló dokumentumon alapul.

©Európai Unió, 2002-2020 | europass.cedefop.europa.eu ©

## 5. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p><b>A szakmai bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</b></p>	<p><b>A szakmai bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</b></p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>	
<p><b>A szakmai bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</b></p> <p><b>MKKR szint: 3</b></p> <p><b>EKKR szint: 3</b></p> <p><b>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 2</b></p>	<p><b>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</b></p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p> <p>Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése, vagy a beszámított előzetes tudás már magába foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. A szakmai vizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése. Amennyiben ágazati alapvizsgát kell tennie a hallgatónak, akkor az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal szükséges beszámítani: A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: %, Szakmai vizsga: %</p>	
<p><b>A szakmai bizonyítvány sorozatjele: CXK A</b></p> <p>sorszáma: 123456</p> <p><b>A szakmai bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.12.07</b></p>	<p><b>Az ágazati alapvizsga és a szakmai vizsga elméleti és gyakorlati tantárgyainak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</b></p>	
	<p><b>Ágazati alapvizsga:</b> Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</p>	
	<p><b>Szakmai vizsga</b></p>	
	<p><b>projektfeladat</b></p>	
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 80%;">Sütőipari termékek téztafeldolgozási, kelesztés, sütési és késztermékkezelési feladati</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Sütőipari termékek téztafeldolgozási, kelesztés, sütési és késztermékkezelési feladati
Sütőipari termékek téztafeldolgozási, kelesztés, sütési és késztermékkezelési feladati	5	
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 80%;">A szakmai vizsga eredménye százalékban</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">100%</td> </tr> </table>	A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%
A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%	
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 80%;">A szakmai vizsga eredménye osztályzattal</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> </table>	A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5
A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5	
<p><b>Továbblépés az oktatás következő szintjére</b></p> <p>Középfokú oktatás</p>	<p><b>Nemzetközi megállapodások</b></p>	
<p><b>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</b></p>		
<p><b>Jogi alap</b></p> <p>12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról, 319/2020. (VII. 1.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet módosításáról, 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról, 292/2023. (VII. 6.) Korm. rendelet a szakképzésben lezajlott átalakítás utólagos hatásvizsgálatából adódó kormányrendelet-módosításokról.</p>		

## 6. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

Az ágazati alapképzés és a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program óraszám megoszlása
Teljes képzési idő	480 óra

### Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
- Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

### További információk:

#### SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

	ÓRASZÁMOK
Sütőipari ismeretek (Sütőipari anyagok)	12 óra
Sütőipari ismeretek (A sütőipari technológia szakaszai)	12 óra
Szakmai gépek (Sütőipari eszközök)	12 óra
Szakmai gépek (A tésztafeldolgozás gépei)	12 óra
Szakmai gépek (Kelesztők)	12 óra
Szakmai gépek (Kemencék és sütők)	12 óra
Sütőipari termék készítése (Technológiai műveletek)	12 óra

#### SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

	ÓRASZÁMOK
Sütőipari ismeretek (Sütőipari anyagok)	12 óra
Sütőipari ismeretek (A sütőipari technológia szakaszai)	12 óra
Szakmai gépek (Sütőipari eszközök)	12 óra
Szakmai gépek (A tésztafeldolgozás gépei)	12 óra
Szakmai gépek (Kelesztők)	12 óra
Szakmai gépek (Kemencék és sütők)	12 óra

Egybefüggő szakmai gyakorlat 160 óra

Összesen 316 óra

A Képzési és Kimeneti Követelmények és a Programtervek elérhetősége: <https://ikk.hu>

Jelen szakmai bizonyítvány-kiegészítő A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet alapján került kidolgozásra.

**Nemzeti Referencia Pont: Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal: <https://nrk.nive.hu>**

A vizsgaszervező vezetője:  
Kiállítás dátuma: 2023.12.07

**P. H.**