

**1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)**

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

- a sütő- és cukrászipari szakember kiszámolja és kiméri a szükséges nyersanyagokat, cukrásztechnológiai alapműveleteket végez, cukrászati félkész- és késztermékeket készít;
- igényeknek megfelelően egyszerű díszítő műveleteket végez a termékeken;
- kenyereket, péksüteményeket és finom pékárukat készít hagyományos és korszerű eljárásokkal;
- uzsonna-, kikészített- és teasüteményeket készít;
- a korszerű technológiáknak megfelelően sütőipari termékeket fagyaszt, és kelesztést készletet;
- a munkájához szükséges technológiai berendezéseket és gépeket igény szerint beállítja, kezeli, tisztán tartja az élelmiszeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszer alkalmazásával;
- a hulladékokat a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően kezeli, környezettudatos magatartással végzi a munkáját;
- HACCP elvein alapuló eljárásokat alkalmaz, HACCP dokumentumokat vezet;
- munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka- és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával végzi.

**4. A SZAKMAI KÉPZÉS BESOROLÁSA A KÉPZÉSI TERÜLETEK EGYSÉGES OSZTÁLYOZÁSI
RENDSZERÉBE**

0721 Élelmiszergyártás

(*) Megjegyzések:

¹ Eredeti nyelven. | ² A megnevezés fordítása tájékoztató jellegű. | ³ 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 KÉPESÍTŐ BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p>A képesítő bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A képesítő bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>																					
<p>A képesítő bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>MKKR szint: 4</p> <p>EKKR szint: 4</p> <p>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 4</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p>																					
<p>A képesítő bizonyítvány sorozatjele: CXK A</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>A képesítő bizonyítvány kiállításának időpontja:</p> <p>2024.01.02</p>	<p>A képesítő vizsga elméleti és gyakorlati tantárgyainak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="3">írásbeli</td> </tr> <tr> <td>Sütő- és cukrászipari termékek készítésének ismertetése, gépek és berendezések kezelésének, munkavédelmének és higiéniai előírásainak ismertetése, valamint szakmai számítási feladatok elvégzése</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="3">projektfeladat</td> </tr> <tr> <td>Sütő- és cukrászipari termékkészítés</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>A.) Sütőipari termékek készítése és bemutatása</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>B.) Cukrászipari termékek készítése</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Képesítő vizsga eredménye</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	írásbeli			Sütő- és cukrászipari termékek készítésének ismertetése, gépek és berendezések kezelésének, munkavédelmének és higiéniai előírásainak ismertetése, valamint szakmai számítási feladatok elvégzése	100%	5	projektfeladat			Sütő- és cukrászipari termékkészítés	100%	5	A.) Sütőipari termékek készítése és bemutatása	100%	5	B.) Cukrászipari termékek készítése	100%	5	Képesítő vizsga eredménye	100%	5
írásbeli																						
Sütő- és cukrászipari termékek készítésének ismertetése, gépek és berendezések kezelésének, munkavédelmének és higiéniai előírásainak ismertetése, valamint szakmai számítási feladatok elvégzése	100%	5																				
projektfeladat																						
Sütő- és cukrászipari termékkészítés	100%	5																				
A.) Sütőipari termékek készítése és bemutatása	100%	5																				
B.) Cukrászipari termékek készítése	100%	5																				
Képesítő vizsga eredménye	100%	5																				
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p> <p>Középfokú oktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																					
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p>																						
<p>Jogi alap</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 KÉPESÍTŐ BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

Az ágazati alapképzés és a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékos megoszlása
Teljes képzési idő	600 óra

Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: alapképzés iskolai végzettség
- Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges

További információk:

ÍRÁSBELI VIZSGATEVÉKENYSÉGEK

Sütőipari termékek készítésének ismertetése

A szakmára jellemző cukrászipari termék készítésének ismertetése, cukrászipari termékek (uzsonna-, kikészített-, teasütemények, fagyaltok, parfék, pohárkrémek, bonbonok) készítésének műveletei, a hozzájuk tartozó félkész-termékek előállításának ismertetése.

Ábra (rajz, fénykép) segítségével egy sütő- és egy cukrászipari gép, berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése

Szakmai számítási feladatok: egy sütőipari és egy cukrászipari termék anyagszükségletének számítása, adott termékmennyiség és megadott termékösszetétel alapján.

PROJEKT FELADATOK

A.) Feladatsorból egy feladat végrehajtása

B.) Meghatározott darabszámban, a rendelkezésre bocsátott vagy saját anyaghányad segítségével, kétféle cukrászipari termék készítése

Szakmai beszélgetés a vizsgabizottsággal

A Programkövetelmények és Rendszerkövetelmények elérhetősége: <https://ikk.hu>

Jelen képesítő bizonyítvány-kiegészítő a szakképzésért felelős miniszter által nyilvántartásba vett programkövetelmény alapján került kidolgozásra.

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

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2024.01.02

P. H.