

1. BEZEICHNUNG DES BERUFES

4 0721 05 11 Pék

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES

Bäcker*in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- Bäckereiprodukte (Weizen-, Roggen- oder spezielle Brote, Brötchen, Hörnchen bzw. Brioches, Hefezöpfe, Pogatschen und Blätterteiggebäck) mit verschiedenen Gärverfahren herzustellen;
- Arten, Sorten und Menge der benötigten Rohstoffe zu bestimmen;
- Rohstoffe vorzubereiten sowie Teigwaren und Sauerteig daraus herzustellen;
- Teige ziehen zu lassen, zu verarbeiten und zu Produkten mit unterschiedlichen Gewichten und Formen zu formen;
- den Teig lockerer zu machen, dann die geformten Produkte zu verzieren und zu backen;
- Fertigprodukte ordnungsgemäß zu handhaben, zu verpacken und zu kennzeichnen;
- die einschlägigen Technologie- und Qualitätsstandards zu kennen und einzuhalten;
- in der Backindustrie verwendete Maschinen, Geräte und Anlagen richtig und fachgemäß zu benutzen;
- nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit unter Einhaltung der Vorschriften zur Qualitätssicherheit, Lebensmittelhygiene, Technologie, zum Brand- und Umweltschutz sowie anderer einschlägiger Normen zu arbeiten und für deren Einhaltung zu sorgen.

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE DER INHABER/DIE INHABERIN DER ZEUGNISERLÄUTERUNG AUSÜBEN KANN

7114 Bäcker*in, Konditor*in

7114 Kneten*in; Bäcker*in für Tiefkühlbackwaren (Schaubäckerei); Hersteller*in von Feingebäck; Hersteller*in von Tiefkühlteig(waren); Bäcker*in und Verkäufer*in in Schnellbäckerei; Krümelhersteller*in; Aufträger*in von Rohteig; Hersteller*in von Matzeteig; Bäcker*in; Hersteller*in von Backwaren; Hersteller*in von Brezeln, Brezelbäcker*in; Pizzahersteller*in; Pizzabäcker*in; Hersteller*in von Strudelteigblättern; Kühler*in während Transport in der Backindustrie; Ausleger*in in der Backindustrie; Hersteller*in von Teigwaren

(*) Bemerkungen:

¹ in der Originalsprache. | ² Die Übersetzung der Bezeichnung hat rein informativen Charakter. | ³ Bei Bedarf auszufüllen. Die Zeugnislerläuterung enthält weitere Informationen über den Abschluss, verfügt aber für sich genommen über keinen rechtlichen Status. Das Format basiert auf dem Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. April 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass) und zur Aufhebung der Entscheidung Nr. 2241/2004/EG.

©EUROPÄISCHE UNION, 2002-2020 | europass.cedefop.europa.eu ©

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DER ZEUGNISERLÄUTERUNG

<p>Name und Status der die Zeugniserläuterung ausstellenden Stelle</p>	<p>Name und Status der für die Anerkennung der Zeugniserläuterung zuständigen nationalen Behörde</p> <p>Ministerium für Innovation und Technologie</p>																
<p>Niveau der Zeugniserläuterung (national oder international)</p> <p>NQR Stufe: 4</p> <p>EQR Stufe: 4</p> <p>DKRS-Nummer: 4</p>	<p>Bewertungsskala/Bestehensregeln</p> <p>Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend</p> <p>Um zur Grundprüfung für die jeweilige Branche zugelassen zu werden, muss der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin alle vorgeschriebenen Berufsausbildungsjahre erfolgreich abgeschlossen haben oder seine/ihre Vorkenntnisse, die angerechnet werden können, umfassen bereits die Anforderungen der Grundprüfung für die jeweilige Branche. Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlussprüfung für die Berufsausbildung ist der erfolgreiche Abschluss aller vorgeschriebenen Berufsausbildungsjahre und das erfolgreiche Absolvieren eines zusammenhängenden Berufspraktikums. Wenn der Student/die Studentin eine Grundprüfung für die jeweilige Branche ablegen muss, ist die Grundprüfung für die jeweilige Branche auf folgende Weise gewichtet anzurechnen: Die branchenbezogene Grundprüfung fließt mit der folgenden Gewichtung in das Ergebnis der beruflichen Prüfung ein: Branchenbezogene Grundprüfung: 10%, Berufliche Prüfung: 90%</p>																
<p>Serienzeichen der Zeugniserläuterung: CXX A</p> <p>lfd. Nummer: 123456</p> <p>Zeitpunkt der Ausstellung der Zeugniserläuterung: 2024.04.15</p>	<p>Bezeichnungen und Noten für die theoretischen und praktischen Fächer der branchenbezogenen Grundprüfung und der beruflichen Prüfung anhand einer fünfstufigen Skala</p> <p>Branchenbezogene Grundprüfung: Das erforderliche Vorwissen wurde durch Anrechnung anerkannt</p> <p>Berufliche Prüfung</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">zentral interaktiv</td> </tr> <tr> <td>Kenntnisse über die Backindustrie</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Projektaufgabe</td> </tr> <tr> <td>Industrielle Herstellung von Backwaren</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	zentral interaktiv		Kenntnisse über die Backindustrie	5	Projektaufgabe		Industrielle Herstellung von Backwaren	5	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent			100%	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform			5
zentral interaktiv																	
Kenntnisse über die Backindustrie	5																
Projektaufgabe																	
Industrielle Herstellung von Backwaren	5																
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent																	
	100%																
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform																	
	5																
<p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p> <p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p>	<p>Internationale Abkommen</p>																
<p>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess</p>																	
<p>Rechtsgrundlagen</p> <p>Regierungsverordnung 12/2020 (II. 7.) über die Umsetzung des Gesetzes über die Fachausbildung , Gesetz Nr. LXXX von 2019 über die berufliche Bildung.</p>																	

6. OFFIZIELL ANERKANNTE MÖGLICHKEITEN, EINE ZEUGNISERLÄUTERUNG ZU ERWERBEN

Beschreibung der branchenbezogenen Grundprüfung und des theoretischen und praktischen Unterrichts an beruflichen Schulen	Verteilung der Stundenzahl auf das gesamte Programm
Gesamte Ausbildungsdauer	2088 Stunden

Zugangsbedingungen:

- Schulische Qualifikation: Grundschulabschluss (8. Klasse)
- Berufsspezifische Eignung: notwendig

Sonstige Informationen:

BERUFSPRAKTISCHES FACH	STUNDEN
Lebensmitteluntersuchung	12 Stunde
Basispraktika	12 Stunde
Arbeitsschutz und Hygiene	12 Stunde
Spezialisierung auf Unterbranchen	12 Stunde
Kenntnisse über die Backindustrie	12 Stunde
Maschinen in der Back- und Konditorindustrie	12 Stunde
Industrielle Herstellung von Backwaren	12 Stunde
Qualitätskontrolle und -management	12 Stunde
BERUFSTHEORETISCHES FACH	STUNDEN
Arbeitnehmerkenntnisse	12 Stunde
Fremdsprachenkenntnisse für Arbeitnehmer	12 Stunde
Lebensmittelkenntnisse	12 Stunde
Technische Grundkenntnisse	12 Stunde
Arbeitsschutz und Hygiene	12 Stunde
Kenntnisse über die Backindustrie	12 Stunde
Maschinen in der Back- und Konditorindustrie	12 Stunde
Qualitätskontrolle und -management	12 Stunde
Wirtschafts- und Unternehmensführungskenntnisse	12 Stunde
Erstellung eines Portfolios	12 Stunde
Zusammenhängendes Berufspraktikum	160 Stunde
Insgesamt	376 Stunde

Die Ausbildungs- und Ausgangsanforderungen sowie die Programmpläne sind verfügbar unter: <https://ikk.hu>
 Die vorliegende Zeugniserläuterung wurde auf der Grundlage der Regierungsverordnung Nr. 12/2020 (II. 7.) über die Umsetzung des Gesetzes zur Berufsausbildung formuliert.

Nationalen Referenzzentrale: Nationale Agentur für Berufs- und Erwachsenenbildung: <https://nrk.nive.hu>

Leiter der Prüfungsorganisation: Ausstellungsdatum: 2024.04.15	L. S.
---	--------------