

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

- Átveszi, majd szakszerűen raktározza, tárolja a sütő- és cukrászipari nyersanyagokat;
- Kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket;
- Elkészíti a sütő- és cukrászipari félkész termékeket, szakszerűen tárolja és felhasználja azokat;
- Elkészíti a sütő- és cukrászipari tésztákat, felméri és megelőzi a tészták készítése során elkövethető hibákat. Az elkészült tésztát - a termékek készítése során - felhasználja;
- Kenyereket, péksüteményeket, finom pékárukat készít. A termékek minőségi követelményeinek előírásait a Magyar Élelmiszerkönyv segítségével határozza meg. A termékeken tömeg és érzékszervi minőségellenőrzést végez;
- Sütőipari félkész- és készterméket fagyaszt, kelesztést készletet;
- A napi termékek esetében egyszerű díszítő műveleteket végez;
- Kiválasztja a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelöli a terméket;
- Munkája során alkalmazza a sütő- és cukrászipar jó higiéniai gyakorlatát;
- HACCP elvein alapuló eljárásokat alkalmaz, HACCP dokumentumokat vezet;
- A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezeli, üzemelteti, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat;
- Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számol;
- Szakszerűen kezeli a sütő- és cukrászipari melléktermékeket és hulladékokat;
- Részt vesz a vállalkozás szabályos működtetésében, a vonatkozó dokumentumok elkészítésében és vezetésében.

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>2024.06.13</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;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">írásbeli</th> <th style="width: 10%;"></th> <th style="width: 10%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <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>Képesítő vizsga eredménye</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </tbody> </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	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														
Képesítő vizsga eredménye	100%	5														
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</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, 95/2021. (II. 27.) Korm. rendelet a szakképzéssel és a felnőttképzéssel összefüggő egyes kormányrendeletek módosításáról, 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról, A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 13. § (1) bekezdése.</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 vizsgálatoknak szükséges megfelelni

További információk:

ÍRÁSBELI VIZSGATEVÉKENYSÉGEK

Sütőipari termékek készítésének ismertetése

A szakmára jellemző cukrászipari termék készítésének ismertetése, cukrászipari termékek készítésének műveletei, a hozzájuk tartozó félkész-termékek előállítás

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

Szakmai számítási feladatok

PROJEKT FELADATOK

Sütőipari termékek készítése és bemutatása

Cukrászipari termékek készítése

Szakmai beszélgetés

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: 2024.06.13

P. H.