

**1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)**

4 0721 05 12 Pék-cukrász

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

Baker and confectioner

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

**3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA**

- kiszámolni és kimérni a szükséges nyersanyagokat, cukrásztechnológiai alpműveleteket végezni;
- az igényeknek megfelelően egyszerű díszítő műveleteket elvégezni a terméken;
- fagylaltot, parfét és pohárkrémet készíteni;
- kenyereket, péksüteményeket és finom pékárúkat készíteni hagyományos és korszerű eljárásokkal;
- a megadott összetételek és technológiák alapján célzott táplálkozási igény kielégítő termékeket készíteni;
- ellenőrizni a nyersanyagok és a késztermékek minőségét, erről dokumentációt vezetni;
- 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 kezelni, környezettudatosan végezni munkáját;
- a munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka- és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával és betartatásával végezni.

**4. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK  
KÖRE**7114 Pék, édesipartermék-gyártó  
5135 Cukrász**(\*) 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: 4</b></p> <p><b>EKKR szint: 4</b></p> <p><b>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 4</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: 10%, Szakmai vizsga: 90%</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>központi interaktív</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">Sütő- és cukrászipari termékek készítésének ismertetése, gépek és berendezések kezelésének, munkavédelmének és higiéniai előírásainak ismertetése, valamint szakmai számítási feladatok elvégzése</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td><b>projektfeladat</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sütő- és cukrászipari termékek készítése és portfólió készítés</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">A szakmai vizsga eredménye százalékban</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td>A szakmai vizsga eredménye osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Sütő- és cukrászipari termékek készítésének ismertetése, gépek és berendezések kezelésének, munkavédelmének és higiéniai előírásainak ismertetése, valamint szakmai számítási feladatok elvégzése	5	<b>projektfeladat</b>		Sütő- és cukrászipari termékek készítése és portfólió készítés	5	A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%	A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5
Sütő- és cukrászipari termékek készítésének ismertetése, gépek és berendezések kezelésének, munkavédelmének és higiéniai előírásainak ismertetése, valamint szakmai számítási feladatok elvégzése	5										
<b>projektfeladat</b>											
Sütő- és cukrászipari termékek készítése és portfólió készítés	5										
A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%										
A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5										
<p><b>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</b></p> <p>Felsőoktatásba</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, 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről.</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	3 év

### Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
- Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

### További információk:

#### SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

	ÓRASZÁMOK
Élelmiszervizsgálat	12 óra
Alapozó gyakorlatok	12 óra
Munkavédelem és higiénia	12 óra
Alágazati specializáció	12 óra
Sütőipari ismeretek	12 óra
Szakmai gépek	12 óra
Sütőipari termékek készítése	12 óra
Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás	12 óra
Cukrászati ismeretek	12 óra
Cukrászati termékek készítése	12 óra

#### SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

	ÓRASZÁMOK
Munkavállalói ismeretek	12 óra
Munkavállalói idegen nyelv	12 óra
Élelmiszerismeret	12 óra
Műszaki alapismeretek	12 óra
Munkavédelem és higiénia	12 óra
Sütőipari ismeretek	12 óra
Szakmai gépek	12 óra
Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás	12 óra
Cukrászati ismeretek	12 óra
Cukrászati termékek készítése	12 óra
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	12 óra
Portfóliókészítés	12 óra

Egybefüggő szakmai gyakorlat 160 óra

Összesen 424 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.**