

5. FUNDAMENTO OFICIAL DEL SUPLEMENTO AL CERTIFICADO PROFESIONAL

<p>Nombre y estatus del organismo que expide el Suplemento al Certificado Profesional</p>	<p>Nombre y estatus de la autoridad nacional responsable del reconocimiento del Suplemento al Certificado Profesional</p> <p>Ministero dell'Innovazione e della Tecnologia</p>														
<p>Nivel del Suplemento al Certificado Profesional (nacional o internacional)</p> <p>Nivel de especialización en el Marco Nacional de Cualificaciones (Hungría): 4</p> <p>Nivel de especialización en el Marco Europeo de Cualificaciones: 4</p> <p>Número de Marco de Competencias Digitales: 5</p>	<p>Escala de calificación/Requisitos del examen</p> <p>De cinco grados: 5 sobresaliente 4 bueno 3 mediano 2 aprobado 1 suspenso</p> <p>Para poder presentarse al examen sectorial básico, deberá haber completado con éxito todos los ciclos de formación requeridos, o contar con conocimientos previos que se tengan en cuenta por satisfacer los requisitos para el examen sectorial básico. La superación del examen profesional estará condicionada a la superación de todos los ciclos de formación exigidos y de un periodo continuado de práctica profesional. En caso de que el estudiante deba realizar un examen sectorial básico, dicho examen se acreditará con la siguiente ponderación: El examen básico sectorial se computará en el resultado del examen profesional con la siguiente ponderación: el examen básico sectorial: en 20%, el examen profesional: en 80%</p>														
<p>Número de serie del Suplemento al Certificado Profesional: CXK A</p> <p>Número de serie del título: 123456</p> <p>Fecha de emisión del Suplemento al Certificado Profesional: 2022.05.05</p>	<p>Denominaciones y calificaciones de las asignaturas teóricas y prácticas del examen básico sectorial y del examen profesional, según la escala de cinco niveles</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Examen básico sectorial : Ha aprobado con créditos de conocimientos previos</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Examen profesional</td> </tr> <tr> <td colspan="2">interattiva centrale</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> <tr> <td>Resultado del examen profesional en porcentaje</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td>Resultado del examen profesional con calificación</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Examen básico sectorial : Ha aprobado con créditos de conocimientos previos		Examen profesional		interattiva centrale		Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások	5			Resultado del examen profesional en porcentaje	100%	Resultado del examen profesional con calificación	5
Examen básico sectorial : Ha aprobado con créditos de conocimientos previos															
Examen profesional															
interattiva centrale															
Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások	5														
Resultado del examen profesional en porcentaje	100%														
Resultado del examen profesional con calificación	5														
<p>Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación</p>	<p>Acuerdos internacionales</p>														
<p>Otra información referente al curso de la formación profesional</p>															
<p>Base legal</p> <p>Decreto Gubernamental 12/2020 (de 7 de febrero) sobre la aplicación de la Ley de Formación Profesional, Decreto Gubernamental 319/2020 (de 1 de julio) que modifica el Decreto Gubernamental 12/2020 (de 7 de febrero) sobre la aplicación de la Ley de Formación Profesional, Ley nº LXXX de 2019 de Formación Profesional.</p>															

6. MODALIDADES OFICIALMENTE RECONOCIDAS PARA OBTENER EL SUPLEMENTO AL CERTIFICADO PROFESIONAL

Descripción de la formación sectorial básica y de la formación profesional teórica y práctica.	Desglose del total del número de horas del programa
Duración total de la formación	2112 horas

Requisitos de acceso:

-

Otra información:

MATERIA PROFESSIONALE PRATICA

NÚMERO DE HORAS

IKT a vendéglátásban	12 horas
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	12 horas
Előkészítés	12 horas
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	12 horas
Cukrászati termékek készítése	12 horas
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	12 horas
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	12 horas

MATERIA PROFESSIONALE TEORICA

NÚMERO DE HORAS

Conocimientos propios del empleado	12 horas
Idioma extranjero del empleado	12 horas
A munka világa	12 horas
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	12 horas
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	12 horas

Práctica profesional continua 160 horas

Total 304 horas

Los Requisitos de Formación y Resultados y los Planes del Programa están disponibles en: <https://ikk.hu>

El presente Suplemento al Certificado se ha elaborado según lo dispuesto en el Decreto Gubernamental 12/2020 (7 de febrero) sobre la ejecución de la Ley de Formación Profesional.

Centro Nacional de Referencia: Oficina Nacional de Educación Profesional y de Adultos: <https://nrk.nive.hu>

Superior de la persona encargada de organizar el examen:

Fecha de expedición: 2022.05.05

SELLO