

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 del Registro de Formación Nacional:</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, debe haber superado todos los cursos de formación requeridos. Para ser admitido al examen profesional, debe haber completado con éxito todos los cursos de formación requeridos y un período continuo de práctica profesional. 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: 2021.09.30</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 style="width: 80%;">Examen básico sectorial</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">superado</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Examen profesional</td> </tr> <tr> <td colspan="2">interattiva centrale</td> </tr> <tr> <td>Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">compiti di progetto</td> </tr> <tr> <td>Portfólió</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>A gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum elkészítése</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Resultado del examen profesional en porcentaje</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Resultado del examen profesional con calificación</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Examen básico sectorial	superado	Examen profesional		interattiva centrale		Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások	5	compiti di progetto		Portfólió	5	A gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum elkészítése	5	A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés	5	Resultado del examen profesional en porcentaje			100%	Resultado del examen profesional con calificación			5
Examen básico sectorial	superado																								
Examen profesional																									
interattiva centrale																									
Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások	5																								
compiti di progetto																									
Portfólió	5																								
A gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum elkészítése	5																								
A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés	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>																									

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

Munkavállalói ismeretek	12 horas
Munkavállalói idegen nyelv	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: 2021.09.30

SELLO