

1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)

4 0721 05 02 Édességkészítő

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)

Sweets maker

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

- technológiai és termelési számítások elvégzésére munkafolyamati szinten;
- átvenni, raktározni és előkészíteni a gyártáshoz szükséges nyersanyagokat;
- az egyes szerszámok, eszközök műszaki állapotát ellenőrizni, elvégezni a szükséges karbantartási feladatokat, figyelni, betartani és betartatni a munkavédelmi és biztonságtechnikai előírásokat a szerelés/kivitelezés során;
- a hatályos technológiai szabályoknak megfelelően előállítani, tárolni a termékeket;
- a folyamatokhoz kapcsolódó dokumentációt átláthatóan, a minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint a saját felelősségi körében, naprakészen és nyomon követhetően vezetni;
- édesipari félkész és késztermékeket készíteni a technológiai utasításoknak megfelelően, majd ezeket csomagolni és szakszerűen tárolni;
- alapvető minőségbiztosítási vizsgálatokat végezni a nyersanyagokon és a termékeken;
- a termékek előállítása során beállítani és kezelni a gépeket, berendezéseket és az eszközöket;
- munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások szerint végezni, és gondoskodni azokat betartatásáról.

**4. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK
KÖRE**

7114 Pék, édesiparitermék-gyártó

7114 Bonbonkészítő, kézi; Cukor-, cukorkatöltelék-főző; Cukorkagyártó; Cukorkaolvasztó; Csokoládéfigura-formázó; Csokoládétáblázó; Csokoládétermék-gyártó; Desszertgyártó; Desszertmártó; Édesipari termékgyártó; Grillázssütő; Gumicukorgyártó; Jégkrémgyártó; Kakaómassza-préselő; Kakaóvaj-temperáló; Karamellfőző; Kávé- és pótkávégyártó; Kávé-, kakaóbabőrölő, -pörkölő; Keksz- és ostyagyártó; Konyakmeggy gyártó (kézi); Marcipánfőző; Marcipánkészítő; Mézesáru kandírozó; Mézeskalács-készítő; Nápolyikészítő; Nugátmassza-temperáló; Ostya és fagylalttölcsér készítő; Ostyakészítő; Ostyasütő; Szaloncukorgyártó; Teasütemény gyártó; Téli fagygyártó; Tortadísz készítő; Tölcsérekészítő; Törökméz- és vattacukor-készítő; Vattacukor készítő

(*) 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 SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p>A szakmai bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A szakmai bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>																				
<p>A szakmai 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>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>A szakmai bizonyítvány sorozatjele: CXK A</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>A szakmai bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.11.23</p>	<p>Az ágazati alapvizsga és a szakmai vizsga elméleti és gyakorlati tantárgyainak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2">Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Szakmai vizsga</td> </tr> <tr> <td colspan="2">központi interaktív</td> </tr> <tr> <td>Édességkészítés technológiai ismeretei és az édesipari gépek kezelése.</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">projektfeladat</td> </tr> <tr> <td>Édességkészítés és a portfólió</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szakmai vizsga eredménye százalékban</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szakmai vizsga eredménye osztályzattal</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette		Szakmai vizsga		központi interaktív		Édességkészítés technológiai ismeretei és az édesipari gépek kezelése.	5	projektfeladat		Édességkészítés és a portfólió	5	A szakmai vizsga eredménye százalékban		100%		A szakmai vizsga eredménye osztályzattal		5	
Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette																					
Szakmai vizsga																					
központi interaktív																					
Édességkészítés technológiai ismeretei és az édesipari gépek kezelése.	5																				
projektfeladat																					
Édességkészítés és a portfólió	5																				
A szakmai vizsga eredménye százalékban																					
100%																					
A szakmai vizsga eredménye osztályzattal																					
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, 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	2074 óra

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
Álágazati specializáció	12 óra
Szakmai gépek	12 óra
Édességkészítés	12 óra
Minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás	12 óra

SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

	ÓRASZÁMOK
Munkavállalói ismeretek	12 óra
Munkavállalói idegen nyelv	12 óra
Élelmiszismeret	12 óra
Műszaki alapismeretek	12 óra
Munkavédelem és higiénia	12 óra
Édesipari ismeretek	12 óra
Szakmai gépek	12 óra
Minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás	12 óra
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	12 óra
Portfólió készítés	12 óra

Egybefüggő szakmai gyakorlat 160 óra

Összesen 364 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: 2023.11.23

P. H.