

**1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)**

4 0721 05 11 Pék

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

Baker

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

**3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA**

- különböző kelesztési eljárásokkal sütőipari termékeket (búza-, rozs vagy különleges kenyereket, zsemleféléket, kifliket és briósokat, kalácsokat, pogácsákat, illetve leveles termékeket) készíteni;
- meghatározni a szükséges nyersanyagok fajtáit és mennyiségét;
- a nyersanyagok előkészítésére, valamint ezekből tészta, kovász készítésére;
- a tésztákat érlelni, feldolgozni, különböző tömegű és alakú terméké formázni;
- tésztalazítást végezni, majd a formázott termékeket díszíteni, megsütni;
- a késztermékek megfelelő kezelésére, csomagolására, jelöléshez kapcsolódó feladatok ellátására;
- nyomon követni és betartani a vonatkozó technológiai és minőségbiztosítási előírásokat;
- a sütőipari gépek, berendezések és eszközök megfelelő, szakszerű használatára;
- 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 Dagasztó; Fagyasztott pékárú sütő (látvány sütőde); Finompékárú-gyártó; Gyorsfagyasztott tésztát gyártó; Gyorspékésségi sütő és eladó; Morzsakészítő; Nyerstésztafeladó; Pászkatészta-készítő; Pék; Péksütemény-készítő; Pereckészítő; Percsütő; Pizzagyártó; Pizza-készítő; Réteslapkészítő; Sütőipari táblázó; Sütőipari vető; Tésztakészítő

**(\*) 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 képezésekre 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> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2"><b>Ágazati alapvizsga:</b> Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Szakmai vizsga</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>központi interaktív</b></td> </tr> <tr> <td>Sütőipari ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>projektfeladat</b></td> </tr> <tr> <td>Sütőipari termékek készítése</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>	<b>Ágazati alapvizsga:</b> Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette		<b>Szakmai vizsga</b>		<b>központi interaktív</b>		Sütőipari ismeretek	5	<b>projektfeladat</b>		Sütőipari termékek készítése	5	A szakmai vizsga eredménye százalékban		100%		A szakmai vizsga eredménye osztályzattal		5	
<b>Ágazati alapvizsga:</b> Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette																					
<b>Szakmai vizsga</b>																					
<b>központi interaktív</b>																					
Sütőipari ismeretek	5																				
<b>projektfeladat</b>																					
Sütőipari termékek készítése	5																				
A szakmai vizsga eredménye százalékban																					
100%																					
A szakmai vizsga eredménye osztályzattal																					
5																					
<p><b>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</b></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, 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

2088 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
Sütőipari ismeretek	12 óra
Szakmai gépek	12 óra
Sütőipari termékek készítése	12 óra
Minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás	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
Minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás	12 óra
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	12 óra
Portfóliókészítés	12 óra

Egybefüggő szakmai gyakorlat 160 óra

Összesen 376 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.**