

1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)

4 1013 23 01 Cukrász (Cukrászsegéd részszakma)

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)Confectioner (Confectioner assistant partial qualification)
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)**3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA**

- felügyelet mellett a cukrász munkáját segíteni;
- az előzetesen megmutatott és begyakorolt munkaművelési feladatokat elvégezni, valamint a cukrászeszközöket meg tudja különböztetni és azokat megfelelően tudja használni;
- munkáját egyszerű szerszámok vagy berendezések használatával végezni;
- felügyelettel a gépek kezelésére;
- segédkezni a cukrászati anyagok és eszközök mozgatásában;
- megismerni és megkülönböztetni az alapvető alapanyagokat és ismeri azok tárolási követelményeit;
- irányítással előkészítő műveletekben segédkezni, gyümölcsöt válogatni, tisztítani, darabolni;
- receptek szerint, utasítás mellett mérési műveleteket elvégezni;
- segédkezni a tészta feldolgozási műveleteiben, képes adagolni, szűrni, nyújtani és tésztát formázni;
- sütési műveleteket végezni és ismeri a munkavégzéshez szükséges munkavédelmi, balesetvédelmi előírásokat;
- egyszerű díszítő műveleteket elvégezni, díszítő elemeket ráhelyezni, kekszket, teasüteményeket bevonó anyagba mártani, szóró anyagba forgatni.

**4. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK
KÖRE**9225 Kézi csomagoló
9224 Pultfeltöltő, árufeltöltő
9236 Konyhai kisegítő, konyhalány**(*) 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: 3</p> <p>EKKR szint: 3</p> <p>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 2</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: %, Szakmai vizsga: %</p>																
<p>A szakmai bizonyítvány sorozatjele: CXK A</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>A szakmai bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.12.07</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%; border-collapse: collapse;"> <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">projektfeladat</td> </tr> <tr> <td>Cukrászati 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: right;">100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szakmai vizsga eredménye osztályzattal</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">5</td> </tr> </table>	Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette		Szakmai vizsga		projektfeladat		Cukrászati termékek készítése	5	A szakmai vizsga eredménye százalékban		100%		A szakmai vizsga eredménye osztályzattal		5	
Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette																	
Szakmai vizsga																	
projektfeladat																	
Cukrászati termékek készítése	5																
A szakmai vizsga eredménye százalékban																	
100%																	
A szakmai vizsga eredménye osztályzattal																	
5																	
<p>Továbblépés 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	600 óra
Belépési követelmények: <ul style="list-style-type: none">- Iskolai előképzettség: alapképzés iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése- Alkalmassági követelmények: szükséges- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges	
További információk:	
SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY	
Előkészítés (Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyag-hányadok kiszámítása témaköre)	12 óra
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	12 óra
Egybefüggő szakmai gyakorlat	160 óra
Összesen	184 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.