

**1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)**

5 0721 05 13 Sütő- és cukrászipari technikus

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

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

**3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA**

- a sütő- és cukrászipari üzemekben az élelmiszer nyersanyagainak minőségi és mennyiségi átvételét, vizsgálatát, feldolgozását, tárolását és csomagolását végezi, illetve felügyeli ezeket a tevékenységeket;
- a munkája során különböző kenyereket, péksüteményeket, finom pékárukat, uzsonna-, kikészített- és teasüteményeket előállítani, fagylaltokat, parfékat, pohárkrémeket, bonbonokat készíteni, egyszerű- és különleges díszítőműveleteket végezni;
- a termelés szervezésére, irányítására, a technológiák pontos, minőségi elvárásoknak megfelelő megvalósítására;
- a munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz-, munka- és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartására és betartatására.

**4. AZ OKLEVÉL TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE**

3113 Élelmiszer-ipari technikus  
7114 Pék, édesiparitermék-gyártó  
5135 Cukrász

**(\*) 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. AZ OKLEVÉL HIVATALOS ALAPJA

<p><b>Az oklevelet kiállító szerv neve és státusza</b></p>	<p><b>Az oklevél elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</b></p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>																												
<p><b>Az oklevél szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</b></p> <p><b>MKKR szint: 5</b></p> <p><b>EKKR szint: 5</b></p> <p><b>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 6</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>Az oklevél sorozatjele: CXK A</b></p> <p>sorszáma: 123456</p> <p><b>Az oklevél 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> <p><b>Ágazati alapvizsga:</b> Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</p> <p><b>Szakmai vizsga</b></p> <p><b>központi interaktív</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Sütő- és cukrászipari termékek, gépek, berendezések ismertetése, szakmai- és gazdálkodási számítások</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Egy vagy több sütőipari termék készítésének ismertetése</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Egy vagy több cukrászipari termék készítésének ismertetése</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Ábra (rajz, fénykép) segítségével, egy vagy több sütő- és cukrászipari gép, berendezés feladatának, működési elvének, kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai számítások, a termeléshez kapcsolódó gazdálkodási számítások</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>projektfeladat</b></td> </tr> <tr> <td>Sütő- és cukrászipari termékek készítése</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Portfóió</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Sütőipari termékek készítése</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Cukrászipari 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>	Sütő- és cukrászipari termékek, gépek, berendezések ismertetése, szakmai- és gazdálkodási számítások	5	Egy vagy több sütőipari termék készítésének ismertetése	5	Egy vagy több cukrászipari termék készítésének ismertetése	5	Ábra (rajz, fénykép) segítségével, egy vagy több sütő- és cukrászipari gép, berendezés feladatának, működési elvének, kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése	5	Szakmai számítások, a termeléshez kapcsolódó gazdálkodási számítások	5	<b>projektfeladat</b>		Sütő- és cukrászipari termékek készítése	5	Portfóió	5	Sütőipari termékek készítése	5	Cukrászipari termékek készítése	5	A szakmai vizsga eredménye százalékban		100%		A szakmai vizsga eredménye osztályzattal		5	
Sütő- és cukrászipari termékek, gépek, berendezések ismertetése, szakmai- és gazdálkodási számítások	5																												
Egy vagy több sütőipari termék készítésének ismertetése	5																												
Egy vagy több cukrászipari termék készítésének ismertetése	5																												
Ábra (rajz, fénykép) segítségével, egy vagy több sütő- és cukrászipari gép, berendezés feladatának, működési elvének, kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése	5																												
Szakmai számítások, a termeléshez kapcsolódó gazdálkodási számítások	5																												
<b>projektfeladat</b>																													
Sütő- és cukrászipari termékek készítése	5																												
Portfóió	5																												
Sütőipari termékek készítése	5																												
Cukrászipari 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. AZ OKLEVÉL MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

Az ágazati alapképzés és a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program óraszám megoszlása
Teljes képzési idő	2152 óra

### Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
- Iskolai előképzettség: Érettségire épülő oktatás esetén: érettségi végzettség
- Foglalkozáségszégügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

### További információk:

#### SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY	ÓRASZÁMOK
Élelmiszervizsgálat	12 óra
Alapozó gyakorlat	12 óra
Munkavédelem és higiénia	12 óra
Álágazati specializáció	12 óra
Sütőipari termékkészítés	12 óra
Cukrászipari termékkészítés	12 óra
Sütő- és cukrászipari gépek	12 óra
Táplálkozás-élettan	12 óra
Mikrobiológia	12 óra
Minőségbiztosítás	12 óra
Munkabiztonság	12 óra

#### SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

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
Sütőipari termékkészítés	12 óra
Cukrászipari termékkészítés	12 óra
Sütő- és cukrászipari gépek	12 óra
Táplálkozás-élettan	12 óra
Portfóliókészítés	12 óra
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	12 óra
Mikrobiológia	12 óra
Élelmiszerbiztonság	12 óra
Minőségbiztosítás	12 óra
Munkabiztonság	12 óra

Egybefüggő szakmai gyakorlat 160 óra

Összesen 472 óra

A Képzési és Kimeneti Követelmények és a Programtervek elérhetősége: <https://ikk.hu>  
Jelen oklevél-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.**