

1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)

4 0721 05 12 Pék-cukrász (Süteménykészítő)

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

- a cukrászsütemények, a péksütemények és a finom pékáruk előállításában vesz részt;
- a munkája során kimérni a szükséges nyersanyagokat, valamint cukrásztechnológiai alapműveleteket végez;
- a cukrászati termékek közül uzsonnasüteményeket készít;
- cukrászati és sütőipari töltelékeket, krémekeket készít;
- sütőipari termékek közül péksüteményeket és finompékárukat készít;
- a korszerű technológiák alkalmazásával sütő és cukrászipari termékeket fagyaszt;
- a munkájához szükséges technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, kezelni, tisztítani az élelmiszeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszer alkalmazásával;
- környezettudatos szemlélettel kezeli a hulladékot;
- a munkája során alapszintű adminisztrációs munkát végezni;
- a munkája során betartja a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályokat.

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

7114 Pék, édesipartermék-gyártó
7114 Dagasztó
7114 Fagyasztott pékáru sütő (látvány sütőde)
7114 Finompékáru-gyártó
7114 Nyerstésztafeladó
7114 Péksütemény-készítő
7114 Pereckészítő
7114 Sütőipari táblázó
7114 Sütőipari vető
7114 Süteménykészítő

(*) 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 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>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: 3</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> <p>Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</p> <p>Szakmai vizsga</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">projektfeladat</td> </tr> <tr> <td>Péksütemények, finompékárúk uzsonnasütemények készítése</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>A szakmai vizsga eredménye százalékban</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td>A szakmai vizsga eredménye osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	projektfeladat		Péksütemények, finompékárúk uzsonnasütemények készítése	5	A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%	A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5
projektfeladat									
Péksütemények, finompékárúk uzsonnasütemények készítése	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

600 óra

Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
- Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: Szükséges

További információk:

SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

ÓRASZÁMOK

Sütőipari ismeretek (Sütőipari anyagok)	12 óra
Sütőipari ismeretek (Péksütemények)	12 óra
Sütőipari ismeretek (Finompékárúk)	12 óra
Szakmai gépek (Sütőipari eszközök)	12 óra
Szakmai gépek (A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei, berendezései)	12 óra
Szakmai gépek (A kovász- és tésztakészítés gépei, berendezései)	12 óra
Szakmai gépek (A tésztafeldolgozás gépei)	12 óra
Szakmai gépek (Kelesztők)	12 óra
Szakmai gépek (Kemencék és sütők)	12 óra
Sütőipari termékek készítése (Péksütemények és finompékárúk készítése)	12 óra
Cukrászati ismeretek (Cukrászati tészták, uzsonnasütemények)	12 óra
Cukrászati termékek készítése (Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése)	12 óra

SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

ÓRASZÁMOK

Sütőipari ismeretek (Sütőipari anyagok)	12 óra
Sütőipari ismeretek (Péksütemények)	12 óra
Sütőipari ismeretek (Finompékárúk)	12 óra
Szakmai gépek (Sütőipari eszközök)	12 óra
Szakmai gépek (A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei, berendezései)	12 óra
Szakmai gépek (A kovász- és tésztakészítés gépei, berendezései)	12 óra
Szakmai gépek (A tésztafeldolgozás gépei)	12 óra
Szakmai gépek (Kelesztők)	12 óra
Szakmai gépek (Kemencék és sütők)	12 óra
Cukrászati ismeretek (Cukrászati tészták, uzsonnasütemények)	12 óra
Cukrászati termékek készítése (Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése)	12 óra
Egybefüggő szakmai gyakorlat	160 óra
Összesen	436 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.