

1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)

4 0721 05 02 Édességkészítő (Csokoládétermék gyártó)

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)Sweets maker (Chocolate products manufacturer)
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)**3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA**

- az édesipari termékek közül töltött- és töltetlen táblás csokoládékat és üregek csokoládékat, bon-bonokat, csokoládé drasztákat készíteni;
- a munkája során technológiai, illetve termelési számításokat végezni;
- átvenni, raktározni és előkészíteni a gyártáshoz szükséges nyersanyagokat;
- a termékek előállításánál beállítani és kezelni a gépeket, berendezéseket és az eszközöket, a csokoládétermékek félkész és késztermékeit képes elkészíteni a technológiai utasításoknak megfelelően, majd ezeket megfelelően csomagolni és szakszerűen tárolni;
- alapvető minőségbiztosítási vizsgálatokat végezni a nyersanyagokon és a termékeken;
- a termeléssel kapcsolatos dokumentumokat a minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint a saját felelősségi körében vezetni;
- a munkája során betartani az üzem munkavédelmi és higiéniai szabályait, és környezettudatosan kezelni a képződő hulladékokat.

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

7114 Pék, édesipartermék-gyártó
7114 Csokoládéfigura-formázó
7114 Csokoládétáblázó
7114 Csokoládétermék-gyártó
7114 Desszertgyártó
7114 Desszertmártó
7114 Konyakmeggy gyártó (kézi)

(*) 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: 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>sorszám: 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">projektfeladat</td> </tr> <tr> <td>Csokoládétermékek 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		Csokoládétermékek készítése	5	A szakmai vizsga eredménye százalékban		100%		A szakmai vizsga eredménye osztályzattal		5	
Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette																	
Szakmai vizsga																	
projektfeladat																	
Csokoládétermékek 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	480 óra
Belépési követelmények: <ul style="list-style-type: none">- Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése- Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: Szükséges	
További információk:	
SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY Édességkészítés (Kakaótartalmú termékek készítése)	ÓRASZÁMOK 12 óra
SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY Édesipari ismeretek (Kakaóbab-feldolgozás)	ÓRASZÁMOK 12 óra
Édesipari ismeretek (Kakaótartalmú termékek)	12 óra
Édesipari ismeretek (A kakaótartalmú termékek előállításához szükséges gépek)	12 óra
Egybefüggő szakmai gyakorlat	160 óra
Összesen	208 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.