

1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)

4 0721 05 02 Édességkészítő (Keksz- és ostyagyártó)

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

- az édesipari termékek közül kekszféléket, krékereket, töltött és töltetlen ostyaféléket, teasüteményeket 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 lisztesárúk félkész- és késztermékeit elkészíteni a technológiai utasításoknak megfelelően, majd ezeket képes 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 szabályokat, és környezettudatosan kezelni a képződő hulladékokat.

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

7114 Pék, édesipartermék-gyártó
7114 Keksz- és ostyagyártó
7114 Nápolykészítő
7114 Ostya és fagyalattölcsér készítő
7114 Ostyakészítő
7114 Ostyasütő
7114 Teasütemény gyártó
7114 Téli fagygyártó
7114 Tölcsérszerű készítő

(*) 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: 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>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>Édesipari lisztesáru 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>	Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette		Szakmai vizsga		projektfeladat		Édesipari lisztesáru készítése	5	A szakmai vizsga eredménye százalékban		100%		A szakmai vizsga eredménye osztályzattal		5	
Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette																	
Szakmai vizsga																	
projektfeladat																	
Édesipari lisztesáru 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:

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

További információk:

SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

Édesipari ismeretek (A tartós lisztesáru készítéséhez szükséges gépek)

Édességkészítés (Tartós lisztesáruk készítése)

ÓRASZÁMOK

12 óra

12 óra

SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

Édesipari ismeretek (Tartós lisztesáruk)

Édesipari ismeretek (A tartós lisztesáru készítéséhez szükséges gépek)

ÓRASZÁMOK

12 óra

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.