

**1. BEZEICHNUNG DES BERUFES**

5 0721 05 13 Sütő- és cukrászipari technikus

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFESFachtechniker*in für Back- und Konditorindustrie
(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)**3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN**

- Annahme hinsichtlich Menge und Qualität, Prüfung, Verarbeitung, Lagerung und Verpackung von Lebensmittelrohstoffen in der Back- und Konditorwarenindustrie durchzuführen und diese Tätigkeiten zu überwachen;
- im Rahmen seiner/ihrer Arbeit verschiedene Arten von Brot, Backwaren, Gebäck, Snacks, Kuchen, Torten und Keksen, Eis, Parfaits, Cremes, Pralinen zuzubereiten sowie einfache und besondere Dekorationen herzustellen;
- für Organisation und Verwaltung der Produktion, korrekte Anwendung der Technologien und Einhaltung der Qualitätsstandards zu sorgen;
- die Grundsätze der Wirtschaftlichkeit, die Vorschriften zur Qualitätssicherung, Lebensmittelhygiene, Technologie, zum Brandschutz, zur Sicherheit und zum Gesundheits- bzw. Umweltschutz und anderer relevanter Normen einzuhalten und durchzusetzen.

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE DER INHABER/DIE INHABERIN DER ZEUGNISERLÄUTERUNG AUSÜBEN KANN3113 Lebensmitteltechniker*in
7114 Bäcker*in und Konditor*in
5135 Konditor*in**(*) Bemerkungen:**

¹ in der Originalsprache. | ² Die Übersetzung der Bezeichnung hat rein informativen Charakter. | ³ Bei Bedarf auszufüllen. Die Zeugnislerläuterung enthält weitere Informationen über den Abschluss, verfügt aber für sich genommen über keinen rechtlichen Status. Das Format basiert auf dem Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. April 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass) und zur Aufhebung der Entscheidung Nr. 2241/2004/EG.

©EUROPÄISCHE UNION, 2002-2020 | europass.cedefop.europa.eu ©

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DER ZEUGNISERLÄUTERUNG

Bezeichnung und Status der die Zeugniserläuterung ausstellenden Stelle	Name und Status der für die Anerkennung der Zeugniserläuterung zuständigen nationalen Behörde Ministerium für Kultur und Innovation																
Niveau der Zeugniserläuterung (national oder international) NQR Stufe: 5 EQR Stufe: 5 DKRS-Nummer: 6	Bewertungsskala/Bestehensregeln Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend Um zur Grundprüfung für die jeweilige Branche zugelassen zu werden, muss der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin alle vorgeschriebenen Berufsausbildungsjahre erfolgreich abgeschlossen haben oder seine/ihre Vorkenntnisse, die angerechnet werden können, umfassen bereits die Anforderungen der Grundprüfung für die jeweilige Branche. Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlussprüfung für die Berufsausbildung ist der erfolgreiche Abschluss aller vorgeschriebenen Berufsausbildungsjahre und das erfolgreiche Absolvieren eines zusammenhängenden Berufspraktikums. Wenn der Student/die Studentin eine Grundprüfung für die jeweilige Branche ablegen muss, ist die Grundprüfung für die jeweilige Branche auf folgende Weise gewichtet anzurechnen: Die branchenbezogene Grundprüfung fließt mit der folgenden Gewichtung in das Ergebnis der beruflichen Prüfung ein: Branchenbezogene Grundprüfung: %, Berufliche Prüfung: %																
Seriennummer der Zeugniserläuterung: CXK A lfd. Nummer: 123456 Datum der Ausstellung der Zeugniserläuterung: 2023.12.07	Bezeichnungen und Noten für die theoretischen und praktischen Fächer der branchenbezogenen Grundprüfung und der beruflichen Prüfung anhand einer fünfstufigen Skala Branchenbezogene Grundprüfung: Das erforderliche Vorwissen wurde durch Anrechnung anerkannt Berufliche Prüfung <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">zentral interaktiv</td> </tr> <tr> <td>Fachkenntnisse für Fachtechniker für Back- und Konditorindustrie</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Projektaufgabe</td> </tr> <tr> <td>Projektaufgabe für Fachtechniker für Back- und Konditorindustrie</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	zentral interaktiv		Fachkenntnisse für Fachtechniker für Back- und Konditorindustrie	5	Projektaufgabe		Projektaufgabe für Fachtechniker für Back- und Konditorindustrie	5	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent			100%	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform			5
zentral interaktiv																	
Fachkenntnisse für Fachtechniker für Back- und Konditorindustrie	5																
Projektaufgabe																	
Projektaufgabe für Fachtechniker für Back- und Konditorindustrie	5																
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent																	
	100%																
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform																	
	5																
Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe In die Hochschulbildung	Internationale Abkommen																
Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess																	
Rechtsgrundlagen Regierungsverordnung 12/2020 (II. 7.) über die Umsetzung des Gesetzes über die Fachausbildung , Gesetz Nr. LXXX von 2019 über die berufliche Bildung.																	

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG EINES DIPLOMS

Beschreibung der branchenbezogenen Grundprüfung und des theoretischen und praktischen Unterrichts an beruflichen Schulen	Verteilung der Stundenzahl auf das gesamte Programm
Gesamte Ausbildungsdauer	3 Jahre

Zugangsbedingungen:

- Schulische Vorbildung: Grundschulabschluss (Sekundarstufe 1)
- Schulische Vorbildung: bei auf Abitur aufbauender Ausbildung: Abitur
- Arbeitsmedizinische Eignungsuntersuchung erforderlich

Sonstige Informationen:

BERUFSPRAKTISCHES FACH	STUNDEN
Lebensmitteluntersuchung	12 Stunde
Basispraktikum	12 Stunde
Arbeitsschutz und Hygiene	12 Stunde
Spezialisierung auf Unterbranchen	12 Stunde
Produktherstellung in der Backindustrie	12 Stunde
Produktherstellung in der Konditorindustrie	12 Stunde
Maschinen in der Back- und Konditorindustrie	12 Stunde
Ökotrophologie-Physiologie	12 Stunde
Mikrobiologie	12 Stunde
Qualitätsmanagement	12 Stunde
Arbeitssicherheit	12 Stunde
BERUFSTHEORETISCHES FACH	STUNDEN
Arbeitnehmerkenntnisse	12 Stunde
Fremdsprachenkenntnisse für Arbeitnehmer	12 Stunde
Lebensmittelkenntnisse	12 Stunde
Technische Grundkenntnisse	12 Stunde
Arbeitsschutz und Hygiene	12 Stunde
Produktherstellung in der Backindustrie	12 Stunde
Produktherstellung in der Konditorindustrie	12 Stunde
Maschinen in der Back- und Konditorindustrie	12 Stunde
Ökotrophologie-Physiologie	12 Stunde
Erstellung eines Portfolios	12 Stunde
Wirtschafts- und Unternehmensführungskenntnisse	12 Stunde
Mikrobiologie	12 Stunde
Lebensmittelsicherheit	12 Stunde
Qualitätsmanagement	12 Stunde
Arbeitssicherheit	12 Stunde
Zusammenhängendes Berufspraktikum	160 Stunde
Insgesamt	472 Stunde

Die Ausbildungs- und Ausgangsanforderungen sowie die Programmpläne sind zugänglich unter: <https://ikk.hu>
 Der vorliegende Diplomzusatz wurde auf der Grundlage der Regierungsverordnung Nr. 12/2020 (II. 7.) über die Umsetzung des Gesetzes zur Berufsausbildung formuliert.

Nationalen Referenzzentrale: Nationale Agentur für Berufs- und Erwachsenenbildung: <https://nrk.nive.hu>

Leiter der Prüfungsorganisation:
 Ausstellungsdatum: 2023.12.07

L. S.