



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

54 521 05 0010 54 01 Élelmiszeripari gépésztechnikus

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Lebensmittelindustrie-Maschinentechniker
(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- Teilnahme an der Vorbereitung des Produktionsprozesses in der Lebensmittelindustrie;
- Teilnahme an den Wartungs-, Betriebs- und Inbetriebnahme-Verfahren in der Lebensmittelindustrie;
- Kooperation mit den Lieferanten, Dienstleistern;
- Verrichtung von Administrations-, Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsaufgaben.

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND

3117 Maschinentechniker

(*) Bemerkungen:

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über das betreffende Zeugnis zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Als Grundlage des Formats des Formulars dienen die folgenden Dokumente:

Entscheidung 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen; Entscheidung 96/C 224/04 des Rates vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise; Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©Europäische Gemeinschaften 2002 ©

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

<p>Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle</p>	<p>Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde</p> <p>Bei den zu dem Sozialer und Arbeitsministerium (SZMM) gehörender Fachausbildungen die vom SZMM beauftragte, pro Fachausbildung geschaffener, unabhängiger Fachausschuß.</p>										
<p>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</p> <p>OKJ-Fachausbildungsstufe: 54 Charakteristisch zur Ausfüllung von geistige Arbeit erforderndem Arbeitsbereich berechtigende Berufsqualifikation gehobenen Niveaus, welche auf Eingangskompetenzen in den fachlichen und Prüfungsanforderungen, auf fachliche Vorbildung oder Abitur basiert.</p> <p>ISCED97 Kode: 4CV</p>	<p>Bewertungsskala/Bestehensregeln</p> <p>Durchschnitt der pro Prüfungseinheit erreichten prozentualen Leistungen, angegeben in Noten unter Berücksichtigung der Gewichtung nach den Berufs- und Prüfungsanforderungen:</p> <table style="margin-left: 20px;"> <tr><td>81-100%</td><td>sehr gut (5)</td></tr> <tr><td>71-80%</td><td>gut (4)</td></tr> <tr><td>61-70%</td><td>befriedigend (3)</td></tr> <tr><td>51-60%</td><td>mangelhaft (2)</td></tr> <tr><td>0-50%</td><td>ungenügend (1)</td></tr> </table>	81-100%	sehr gut (5)	71-80%	gut (4)	61-70%	befriedigend (3)	51-60%	mangelhaft (2)	0-50%	ungenügend (1)
81-100%	sehr gut (5)										
71-80%	gut (4)										
61-70%	befriedigend (3)										
51-60%	mangelhaft (2)										
0-50%	ungenügend (1)										
	<p>ID-Nummer und Bezeichnung des Berufsanforderungsmoduls und die in der Prüfungseinheit des zugeordneten Berufsanforderungsmoduls erreichte Leistung in Prozent:</p>										
<p>Seriennummer des Zeugnisses: PT K</p> <p>lfd. Nummer: 123456</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">0301-06 Aufgaben des Lebensmittelindustrie-Maschinentechnikers</td> <td style="width: 30%; text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>0203-06 Technologie der Probeherstellung</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>0110-06 Allgemeine Arbeitsschutz-, Unfallverhütungs-, Brandschutz- und Umweltschutzaufgaben im Bereich des Maschinenbaus</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>0204-06 Instandhaltung der Maschinen, Maschinensysteme;</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>0300-06 Betreibungs- und Steuerungsaufgaben.</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> </table>	0301-06 Aufgaben des Lebensmittelindustrie-Maschinentechnikers	100%	0203-06 Technologie der Probeherstellung	100%	0110-06 Allgemeine Arbeitsschutz-, Unfallverhütungs-, Brandschutz- und Umweltschutzaufgaben im Bereich des Maschinenbaus	100%	0204-06 Instandhaltung der Maschinen, Maschinensysteme;	100%	0300-06 Betreibungs- und Steuerungsaufgaben.	100%
0301-06 Aufgaben des Lebensmittelindustrie-Maschinentechnikers	100%										
0203-06 Technologie der Probeherstellung	100%										
0110-06 Allgemeine Arbeitsschutz-, Unfallverhütungs-, Brandschutz- und Umweltschutzaufgaben im Bereich des Maschinenbaus	100%										
0204-06 Instandhaltung der Maschinen, Maschinensysteme;	100%										
0300-06 Betreibungs- und Steuerungsaufgaben.	100%										
<p>Datum der Ausstellung des Zeugnisses: 2021.06.18</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in %):</td> <td style="width: 30%; text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in Noten):</td> <td style="text-align: right;">5</td> </tr> </table>	Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in %):	100%	Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in Noten):	5						
Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in %):	100%										
Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in Noten):	5										
<p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe In die Hochschulbildung</p>	<p>Internationale Abkommen</p>										
<p>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess (Registernummer der akkreditierten Maßnahme)</p>											
<p>Rechtsgrundlagen</p> <p>Verordnung des Ministers für Soziales und Arbeit Nr. 15/2008 (VIII. 13.) über die in die Zuständigkeit des Ministers für Soziales und Arbeit fallenden fachlichen und Prüfungsanforderungen der Berufe, Gesetz Nr. LXXVI vom Jahr 1993 über die Berufsausbildung.</p>											

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

Beschreibung des fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichts	in Prozent der gesamten Maßnahme %	Zeitdauer (Stunden/Wochen/Monate/Jahre)
Schule/Ausbildungszentrum	Theorie: 60 % Praxis: 40 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		2000 Stunden

Zugangsbedingungen:

Abiturprüfung;
Gesundheitliche Eignungsprüfung.

Diese Zeugnisergänzung wurde auf der Grundlage der Ausfüllungshinweise zusammengestellt, die auf den Homepages der Nationalen Referenzzentrale (Nemzeti Referencia Központ) und der Nationalen Europass-Zentrale (Nemzeti Europass Központ) veröffentlicht wurden.

Nationale Referenzzentrale– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

Leiter der Prüfungsorganisation:
Ausstellungsdatum: 2021.06.18

L. S.