



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

31 541 01 0100 31 01 Bolti hentes

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Fleischere Metzger/in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- sich auf die Arbeit vorzubereiten, den Arbeitsablauf vorzubereiten, die abschließenden Arbeitsgänge auszuführen;
- Werkzeuge zu benutzen, Maschinen zu bedienen, Anlagen zu betreiben;
- die sich auf die Tätigkeit beziehenden Vorschriften, Anweisungen einzuhalten;
- die mit der Tätigkeiten verbundene Administration durchzuführen, Kontakte zu pflegen;
- die mit dem Verkauf verbundenen Tätigkeiten durchzuführen, die Kunden zu bedienen;
- die Fleischzubereitungen und Fleisch-Ausgangsstoffe vorzubereiten, zu zerkleinern;
- das Transchieren nach Körperteilen, Filetieren, Zerstückelung in Fleischteilstücke und Sortieren der Schlachttiere durchzuführen;
- die Säuberung und nach bedarf die Desinfektion durchzuführen;
- die Arbeits-, Unfall-, Brand- und Umweltschutzvorschriften einzuhalten.

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

7211 Fleischverarbeiter/in (Fleischer/in, Schlachter/in), Geflügelfleischer/in und Fischverarbeiter/in

(*) 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 Ministerium für Ackerbau und Landesplanung (FVM) gehörender Fachausbildungen die vom FVM beauftragte, pro Fachausbildung geschaffener, unabhängiger Fachausschuß.</p>											
<p>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</p> <p>OKJ-Fachausbildungsstufe: 31 Zur Ausfüllung von körperliche Arbeit erforderndem Arbeitsbereich berechtigende Berufsqualifikation der Mittelstufe, welche auf den theoretischen und praktischen Kenntniselementen (nachfolgend: Eingangskompetenzen) in den fachlichen und Prüfungsanforderungen oder auf Grundschulabschluss mit bescheinigter Absolvierung des achten Jahrgangs basiert.</p> <p>ISCED97 Kode: 2CV</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="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="padding-left: 20px;">81-100%</td> <td style="padding-left: 20px;">sehr gut (5)</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">71-80%</td> <td style="padding-left: 20px;">gut (4)</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">61-70%</td> <td style="padding-left: 20px;">befriedigend (3)</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">51-60%</td> <td style="padding-left: 20px;">mangelhaft (2)</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">0-50%</td> <td style="padding-left: 20px;">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>Seriennummer des Zeugnisses: PT K</p> <p>lfd. Nummer: 123456</p>	<p>ID-Nummer und Bezeichnung des Berufsanforderungsmoduls und die in der Prüfungseinheit des zugeordneten Berufsanforderungsmoduls erreichte Leistung in Prozent:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">0509-06 Aufgaben beim Arbeitsbeginn</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">100%</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">0510-06 Produktionsvorbereitung und -abschluss</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">100%</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">0548-06 Zerstückeln, Ausbeinen</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">100%</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">0550-06 Verkauf in der Fleischindustrie</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">100%</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">0553-06 Fleischverarbeitung in der Fleischerei</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">100%</td> </tr> </table>		0509-06 Aufgaben beim Arbeitsbeginn	100%	0510-06 Produktionsvorbereitung und -abschluss	100%	0548-06 Zerstückeln, Ausbeinen	100%	0550-06 Verkauf in der Fleischindustrie	100%	0553-06 Fleischverarbeitung in der Fleischerei	100%
0509-06 Aufgaben beim Arbeitsbeginn	100%											
0510-06 Produktionsvorbereitung und -abschluss	100%											
0548-06 Zerstückeln, Ausbeinen	100%											
0550-06 Verkauf in der Fleischindustrie	100%											
0553-06 Fleischverarbeitung in der Fleischerei	100%											
<p>Datum der Ausstellung des Zeugnisses:</p> <p>2021.06.18</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in %):</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">100%</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in Noten):</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">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</p> <p>In die Mittelschulbildung</p>	<p>Internationale Abkommen</p>											
<p>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess (Registernummer der akkreditierten Maßnahme)</p>												
<p>Rechtsgrundlagen</p> <p>Gesetz Nr. LXXVI vom Jahr 1993 über die Berufsausbildung, Durch Verordnung des Ministers für Landwirtschaft und Regionalentwicklung Nr. 85/2009 (VII. 15.) erlassene fachliche und Prüfungsanforderungen.</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: 30 % Praxis: 70 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		300 Stunden

Zugangsbedingungen:

Mit Abschluss der achten Klasse bescheinigter Grundschulabschluss
Gesundheitstauglichkeitsuntersuchung

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.