



## 1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

52 6222 05 ÉLELMISZER-ANALITIKUS TECHNIKUS

## 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

LEBENSMITTEL-ANALYTIKER TECHNIKER  
(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

## 3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

### Der Facharbeiter ist in der Lage:

- Die Fachkraft ist in der Lage: - die für analytische Lebensmitteluntersuchungen erforderlichen grundsätzlichen Chemikalien (Lösungen) zu erstellen, die Chemikalien und Reagens komplizierter Zusammensetzung nach Rezeptur zusammenzustellen; - die grundsätzlichen Geräte und Instrumente des Labors für analytische und mikrobiologische Lebensmittelprüfungen routinenmäßig zu vorbereiten und zu benutzen; - die für die vorgeschriebenen Untersuchungen erforderlichen komplizierten Instrumente aufgrund der Beschreibung zu verwenden; - die analytische Prüfung und Beurteilung von Roh- und Zusatzstoffen, Zwischen- und Endprodukten sowie von Verpackungsmaterialien der Lebensmittelindustrie mit Hilfe von Methodenbeschreibungen (Ungarisches Lebensmittelbuch) durchzuführen; - die vorgeschriebenen gravimetrischen, Volumen-, optischen, elektrochemischen, chromatographischen, rheologischen sowie mikrobiologischen Untersuchungen durchzuführen, die Messdaten am Computer zu bearbeiten, die Messergebnisse zu berechnen und zu bewerten, die geprüfte Muster zu begutachten und zu bewerten; - umfassende Kenntnisse im Bereich der Lebensmitteltechnologie zu verwenden; - die Kenntnisse, Rechtsvorschriften und Genehmigungsverfahren im Bereich des Qualitätswesens sowie die Qualitätskontrolltätigkeit der Unternehmen (Qualitätskontrolle, Qualitätsregelung, Qualitätssicherung) im Praxis zu verwenden; - Textbearbeitungs- und Tabellenverwaltungsprogramme zu benutzen; - einfache fremdsprachige Texte zu übersetzen, die Fachliteratur zu nutzen; - die Arbeits- und Umweltschutzgesetze sowie die Rechtsvorschriften, Regel einzuhalten und einhalten zu lassen, die Aufgaben im Zusammenhang mit dem HACCP-System wahrzunehmen.

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

3113 Techniker der Lebensmittelindustrie (Lebensmittel-Analytiker Techniker)

### (\*) 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><b>Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle</b></p>	<p><b>Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde</b></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><b>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</b></p> <p><b>OKJ-Fachausbildungsstufe:</b> 52 Zur Ausfüllung von körperliche oder geistige Arbeit erforderndem Arbeitsbereich berechtigende Berufsqualifikation der Mittelstufe, welche auf Eingangskompetenzen in den fachlichen und Prüfungsanforderungen, auf fachliche Vorbildung oder Abitur basiert.</p> <p><b>ISCED97 Kode:</b> 4CV</p>	<p><b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b></p> <p>Fünf Stufen:     5     sehr gut                       4     gut                       3     befriedigend                       2     mangelhaft                       1     ungenügend</p> <p>Fachprüfung nach Beendigung der Fachausbildung</p> <p>Teile der Fachprüfung: - Fachtheorie                               - Fachpraxis</p> <p>Für das Bestehen der Fachprüfung muss in Fachtheorie und in Fachpraxis die Note mangelhaft erreicht werden.</p>																								
<p><b>Seriennummer des Zeugnisses:</b></p> <p>PT K</p> <p><b>lfd. Nummer:</b></p> <p>123456</p> <p><b>Datum der Ausstellung des Zeugnisses:</b></p> <p>2023.09.14</p>	<p><b>Bezeichnung und Note der theoretischen und praktischen Fächer entsprechend der fünfstufigen Skala</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer</th> <th style="width: 10%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung</td> </tr> <tr> <td>Komplex (lebensmittelanalytische Berechnungen, Lebensmittelindustrie-Technologie, Qualitätswesen)</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Note der schriftlichen Prüfung</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung</td> </tr> <tr> <td>Lebensmittel-Analytik</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Lebensmittelindustrie-Technologie</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Note des theoretischen Fachwissens</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Lehrfächer der praktischen Prüfung</td> </tr> <tr> <td>Praktikum Lebensmittel-Analytik</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Note des Fachpraktikums</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </tbody> </table>	1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer		Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung		Komplex (lebensmittelanalytische Berechnungen, Lebensmittelindustrie-Technologie, Qualitätswesen)	5	Note der schriftlichen Prüfung	5	Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung		Lebensmittel-Analytik	5	Lebensmittelindustrie-Technologie	5	Note des theoretischen Fachwissens	5	2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung		Lehrfächer der praktischen Prüfung		Praktikum Lebensmittel-Analytik	5	Note des Fachpraktikums	5
1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer																									
Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung																									
Komplex (lebensmittelanalytische Berechnungen, Lebensmittelindustrie-Technologie, Qualitätswesen)	5																								
Note der schriftlichen Prüfung	5																								
Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung																									
Lebensmittel-Analytik	5																								
Lebensmittelindustrie-Technologie	5																								
Note des theoretischen Fachwissens	5																								
2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung																									
Lehrfächer der praktischen Prüfung																									
Praktikum Lebensmittel-Analytik	5																								
Note des Fachpraktikums	5																								
<p><b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b></p> <p>In die Hochschulausbildung</p>	<p><b>Internationale Abkommen</b></p>																								
<p><b>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess (Registernummer der akkreditierten Maßnahme)</b></p>																									
<p><b>Rechtsgrundlagen</b></p> <p>Gesetz Nr. LXXVI vom Jahr 1993 über die Berufsausbildung, Verordnung des Ministers für Bildung Nr. 27/2001 (VII. 27.) über die Änderung der Verordnung des Ministers für Arbeit Nr. 7/1993 (XII. 30.) über das Nationale Register der Ausbildungsberufe, Verordnung des Ministers für Bildung Nr. 26/2001 (VII. 27.) über die allgemeinen Regeln und die Verfahrensordnung der Fachprüfungen, Verordnung des Ministeriums für Bildung und Kultur Nr. 64/1994 (XII. 15.).</p>																									

## 6. OFFIZIELL ANERKANNT WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

Beschreibung des fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichts	in Prozent der gesamten Maßnahme %	Zeitdauer (Stunden/Wochen/Monate/Jahre)
Schule/Ausbildungszentrum	Theorie: 50 % Praxis: 50 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		3 Jahre

### Zugangsbedingungen:

- Abiturprüfung

### Zusätzliche Informationen:

#### VERBINDLICHE FACHTHEORETISCHE FÄCHER

Fachsprache in der Fremdsprache	100 Stunden
Lebensmittel-Analytik	100 Stunden
Lebensmittel-Technologie	100 Stunden
Lebensmittelchemie und Ernährungsphysiologie	100 Stunden
Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene	100 Stunden
Qualitätswesen	100 Stunden
Physikalische Chemie	100 Stunden
Kenntnisse der Europäischen Union	100 Stunden

#### VERBINDLICHE FACHPRAKTISCHE FÄCHER

Praktikum Lebensmittel-Analytik	100 Stunden
---------------------------------	-------------

### Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung der nationalen Bewertungsmethode):

Grundlage des Bewertungssystems sind die nach einheitlichen Gesichtspunkten und Aufbau zusammengestellten, in einer Rechtsbestimmung herausgegebenen Fach- und Prüfungsanforderungen, die das Folgende enthalten:

- Kenn-Nummer und Bezeichnung der im OKJ angegebenen Fachausbildung sowie die zugeordnete FEOR Nummer,
- für den Beginn der Ausbildung erforderliche schulische und fachliche Vorkenntnisse, Anforderungen an berufliche und fachliche Eignung sowie das vorgeschriebene Praktikum,
- die wichtigsten, mit der Fachausbildung auszuübenden Beschäftigungen und Tätigkeiten, kurze Beschreibung des Arbeitsgebietes, Aufzählung der verwandten Fachausbildungen,
- Länge der für den Erwerb der Fachausbildung erforderlichen Ausbildungszeit, maximale Stundenzahl, Verhältnis der theoretischen und praktischen Ausbildungsdauer, Anzahl der Fachausbildungsjahrgänge in der Berufsschule, Dauer der fachlichen Grundausbildung, Möglichkeit der Organisation einer den Erfolg der praktischen Ausbildung beurteilenden Einstufungsprüfung,
- fachliche Anforderungen an die Fachausbildung,
- Anforderungen im Zusammenhang mit den Fachprüfungen.

Die fachlichen und Prüfungsanforderungen beurteilen die Fachgruppenausschüsse des Landes-Ausbildungsverzeichnisses und der Landes-Fachausbildungsrat, die danach in einer Rechtsbestimmung erlassen werden.

Informationen zu den fachlichen und Prüfungsanforderungen: <http://www.nive.hu>

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: 2023.09.14

**L. S.**