



## 1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

52 5442 01 ÉLELMISZER-IPARI GÉPÉSZTECHNIKUS

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

MASCHINENTECHNIKER/IN - LEBENSMITTELINDUSTRIE  
(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

## 3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

### Der Facharbeiter ist in der Lage:

- die Maschinen, Anlagen und Technologielinien der Lebensmittelindustrie sicher und vorschriftsgemäß zu betreiben;
- bei Betriebsstörungen die notwendigen Maßnahmen zu ergreifen, kleinere Defekte zu beseitigen;
- die Maschinen und Anlagen der Lebensmittelindustrie zu warten, die Arbeit zu organisieren und zu überwachen;
- die Zeichnungen einfacherer Bauteile anzufertigen, auf Grundlage von Zeichnungen Bauteile anzufertigen, anfertigen zu lassen;
- Probleme in Zusammenhang mit dem Geschäftsverlauf zu lösen, unternehmerische Kenntnisse anzuwenden;
- IT-Instrumente zu nutzen.

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

3117 Maschinentechiker/in (Maschinentechiker/in – Lebensmittelindustrie)  
7439 Monteur, Reparaturfachmann für sonstige Maschinen und Einrichtungen  
8239 Bediener von sonstigen Maschinen der Wasserwirtschaft  
8240 Bediener/in - Verpackungsmaschinen

### (\*) 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:

Entschließung 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen; Entschließung 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

<b>Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle</b>	<b>Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde</b>  Im Fall von Fachausbildungen, für die das Ministerium für Landwirtschaft und Provinzentwicklung (FVM) zuständig ist, ein vom FVM beauftragter, für die jeweilige Fachausbildung aufgestellter, unabhängiger Fachausschuss.																																
<b>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</b>  <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.  <b>ISCED97 Kode:</b> 4CV	<b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b>  Fünf Stufen:     5     sehr gut 4     gut 3     befriedigend 2     mangelhaft 1     ungenügend  Fachprüfung nach Beendigung der Fachausbildung Teile der Fachprüfung: - Fachtheorie - Fachpraxis  Für das Bestehen der Fachprüfung muss in Fachtheorie und in Fachpraxis die Note mangelhaft erreicht werden.																																
<b>Seriennummer des Zeugnisses:</b>  PT K  <b>lfd. Nummer:</b>  123456  <b>Datum der Ausstellung des Zeugnisses:</b> 2023.09.14	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"><b>Bezeichnung und Note der theoretischen und praktischen Fächer entsprechend der fünfstufigen Skala</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Komplex (Maschinenzeichnung, Maschinenelemente, Maschinenbau Werkstoff- und Fertigungskenntnisse, Lebensmittelindustrie-Arbeitsabläufe und Arbeitsgänge, Lebensmittelindustrie-Maschinenlehre, Regelungstechnik)</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Note der schriftlichen Prüfung</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung</td> </tr> <tr> <td>Lebensmittelindustrie-Maschinenlehre</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Lebensmittelindustrie-Arbeitsabläufe und Arbeitsgänge</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Regelungstechnik</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"><b>2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Lehrfächer der praktischen Prüfung</td> </tr> <tr> <td>Herstellung eines Werkstücks gemäß der Werkszeichen</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Zusammenstellung eines Arbeitsobjektes aus wenigen einfachen Teilstücken anhand einer grafischen Anleitung.</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Note des Fachpraktikums</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	<b>Bezeichnung und Note der theoretischen und praktischen Fächer entsprechend der fünfstufigen Skala</b>		<b>1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer</b>		Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung		Komplex (Maschinenzeichnung, Maschinenelemente, Maschinenbau Werkstoff- und Fertigungskenntnisse, Lebensmittelindustrie-Arbeitsabläufe und Arbeitsgänge, Lebensmittelindustrie-Maschinenlehre, Regelungstechnik)	5	Note der schriftlichen Prüfung		5		Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung		Lebensmittelindustrie-Maschinenlehre	5	Lebensmittelindustrie-Arbeitsabläufe und Arbeitsgänge	5	Regelungstechnik	5	Note des theoretischen Fachwissens	5	<b>2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung</b>		Lehrfächer der praktischen Prüfung		Herstellung eines Werkstücks gemäß der Werkszeichen	5	Zusammenstellung eines Arbeitsobjektes aus wenigen einfachen Teilstücken anhand einer grafischen Anleitung.	5	Note des Fachpraktikums	5
<b>Bezeichnung und Note der theoretischen und praktischen Fächer entsprechend der fünfstufigen Skala</b>																																	
<b>1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer</b>																																	
Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung																																	
Komplex (Maschinenzeichnung, Maschinenelemente, Maschinenbau Werkstoff- und Fertigungskenntnisse, Lebensmittelindustrie-Arbeitsabläufe und Arbeitsgänge, Lebensmittelindustrie-Maschinenlehre, Regelungstechnik)	5																																
Note der schriftlichen Prüfung																																	
5																																	
Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung																																	
Lebensmittelindustrie-Maschinenlehre	5																																
Lebensmittelindustrie-Arbeitsabläufe und Arbeitsgänge	5																																
Regelungstechnik	5																																
Note des theoretischen Fachwissens	5																																
<b>2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung</b>																																	
Lehrfächer der praktischen Prüfung																																	
Herstellung eines Werkstücks gemäß der Werkszeichen	5																																
Zusammenstellung eines Arbeitsobjektes aus wenigen einfachen Teilstücken anhand einer grafischen Anleitung.	5																																
Note des Fachpraktikums	5																																
<b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b>  In die Hochschulbildung	<b>Internationale Abkommen</b>																																
<b>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess (Registernummer der akkreditierten Maßnahme)</b>																																	
<b>Rechtsgrundlagen</b>  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.), Verordnung des Ministers für Agrarwirtschaft und Regionalentwicklung Nr. 68/2003.(VI.23.) über die Änderung der Verordnung des Agrarministers Nr. 64/1994.(XII.15.) über die Veröffentlichung der fachlichen Anforderungen .																																	

## 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

Maschinenzeichnung	100 Stunden
Maschinenelemente	100 Stunden
Mechanik	100 Stunden
Maschinenbau Material and Fertigungskennnisse	100 Stunden
Lebensmittelindustrie-Arbeitsabläufe und Arbeitsgänge	100 Stunden
allgemeine Maschinenlehre	100 Stunden
Lebensmittelindustrie-Maschinenlehre	100 Stunden
Lebensmittel-Technologie	100 Stunden
Regelungstechnik	100 Stunden
Hygiene, Arbeits- und Umweltschutz	100 Stunden
Wirtschafts- und organisatorische Kenntnisse	100 Stunden
Kenntnisse der Europäischen Union	100 Stunden

#### VERBINDLICHE FACHPRAKTISCHE FÄCHER

Praktikum Maschinenkunde	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.