



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

52 6222 14 ÉLELMISZERMINŐSÍTŐ TECHNIKUS

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

TECHNIKER/IN - LEBENSMITTELQUALIFIZIERUNG
(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- die Grundlegenden Chemikalien (Lösungen) für die Prüfungen zur Lebensmittelanalyse vorzubereiten, Reagenzien nach Rezept zusammenzustellen;
- die grundlegenden Geräte und Instrumente des Laboratoriums zur Lebensmittelanalyse und Lebensmittel-Mikrobiologie routinemäßig vorzubereiten und anzuwenden;
- die für die vorgesehenen Laboruntersuchungen notwendigen komplizierteren Geräte auf Grundlage von Gerätebeschreibungen anzuwenden;
- die analytische Untersuchung und Bewertung der Roh- und Zusatzstoffe der Lebensmittelindustrie sowie der Zwischen- und Endprodukte bzw. derer Verpackungsmaterialien nach den einschlägigen Methodenbeschreibungen (mithilfe des Ungarischen Lebensmittelbuchs) durchzuführen;
- die vorgeschriebenen gravimetrischen, volumenbezogenen, optischen, elektrochemischen, chromatographischen, rheologischen sowie mikrobiologischen Untersuchungen durchzuführen, die Messdaten per EDV aufzuarbeiten, die Messergebnisse zu ermitteln und zu bewerten, die untersuchten Proben zu beurteilen und zu bewerten;
- breitgefächerte lebensmitteltechnologische Kenntnisse anzuwenden;
- die Kenntnisse des Qualitätswesens, die Gesetze, die Genehmigungsverfahren und die qualitätsbezogene Tätigkeit der Unternehmen (Qualitätskontrolle, Regulierung, Sicherung) in der Praxis umzusetzen;
- die Textbearbeitungs- und Tabellenverwaltungssysteme zu nutzen;
- Umweltschutzaufgaben zu verrichten;
- Überprüfungen im Bereich Qualitätswesen vorzubereiten, Qualitätsdokumentationen und Belege zu erstellen, in Kenntnis der Vorschriften der Qualitätssicherungssysteme (ISO, CEN, TQM, HACCP, Ungarisches Lebensmittelbuch);
- Rohstoffe, Hilfsstoffe und Fertigprodukte zu qualifizieren;
- die wirtschaftlichen, rechtlichen und unternehmerischen Kenntnisse anzuwenden;
- sensorische Prüfungen der Lebensmittel durchzuführen (Beurteilung mit Punktvergabe, Qualifizierung, Beliebtheitsprüfungen, Auswahl der Juroren);
- mikrobiologische und Hygieneaufgaben in der Lebensmittelindustrie durchzuführen (mikrobiologische Untersuchungen, Vorschriften für öffentliche Gesundheit, Erstellung eines Hygieneplans);
- einfache fremdsprachige Fachtexte zu übersetzen, Fachliteratur zu verwenden;
- die Arbeits- und Umweltschutzgesetze, die gesetzlichen Bestimmungen, Vorschriften, Regeln, Aufgaben in Zusammenhang mit der Anwendung des HACCP-Systems einzuhalten und durchzusetzen

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

3113 Techniker/in - Lebensmitteltechnik

(*) 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 dienten 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

<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: 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>ISCED97 Kode: 4CV</p>	<p>Bewertungsskala/Bestehensregeln</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>Seriennummer des Zeugnisses:</p> <p>PT K</p> <p>lfd. Nummer:</p> <p>123456</p> <p>Datum der Ausstellung des Zeugnisses:</p> <p>2023.09.14</p>	<p>Bezeichnung und Note der theoretischen und praktischen Fächer entsprechend der fünfstufigen Skala</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 (Lebensmittelqualifizierung, Kenntnisse des Lebensmittel-Qualitätswesens, Lebensmittel-Chemie, Ernährungsphysiologie)</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>Lebensmittelqualifizierung</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Kenntnisse der Lebensmittelqualität</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Qualitätsanforderungen an Stoffe und Präparate der Lebensmittelindustrie</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Kenntnisse im Arbeit-, Brand- und Umweltschutz</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 Lebensmittelqualifizierung</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 (Lebensmittelqualifizierung, Kenntnisse des Lebensmittel-Qualitätswesens, Lebensmittel-Chemie, Ernährungsphysiologie)	5	Note der schriftlichen Prüfung	5	Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung		Lebensmittelqualifizierung	5	Kenntnisse der Lebensmittelqualität	5	Qualitätsanforderungen an Stoffe und Präparate der Lebensmittelindustrie	5	Kenntnisse im Arbeit-, Brand- und Umweltschutz	5	Note des theoretischen Fachwissens	5	2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung		Lehrfächer der praktischen Prüfung		Praktikum Lebensmittelqualifizierung	5	Note des Fachpraktikums	5
1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer																													
Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung																													
Komplex (Lebensmittelqualifizierung, Kenntnisse des Lebensmittel-Qualitätswesens, Lebensmittel-Chemie, Ernährungsphysiologie)	5																												
Note der schriftlichen Prüfung	5																												
Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung																													
Lebensmittelqualifizierung	5																												
Kenntnisse der Lebensmittelqualität	5																												
Qualitätsanforderungen an Stoffe und Präparate der Lebensmittelindustrie	5																												
Kenntnisse im Arbeit-, Brand- und Umweltschutz	5																												
Note des theoretischen Fachwissens	5																												
2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung																													
Lehrfächer der praktischen Prüfung																													
Praktikum Lebensmittelqualifizierung	5																												
Note des Fachpraktikums	5																												
<p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p> <p>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>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: 35 % Praxis: 65 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		2 Jahre

Zugangsbedingungen:

- Abiturprüfung

Zusätzliche Informationen:

VERBINDLICHE FACHTHEORETISCHE FÄCHER

Fachsprache in der Fremdsprache	100 Stunden
Lebensmittelqualifizierung	100 Stunden
Kenntnisse der Lebensmittelqualität	100 Stunden
Lebensmittel-Chemie, Ernährungsphysiologie	100 Stunden
Qualitätsanforderungen an Stoffe und Präparate der Lebensmittelindustrie	100 Stunden
Arbeitsschutz und Umweltschutz	100 Stunden
Kenntnisse der Europäischen Union	100 Stunden

VERBINDLICHE FACHPRAKTISCHE FÄCHER

Praktikum Lebensmittelqualifizierung	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.