



## 1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

31-541-05 Húskészítmény gyártó

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

Fleischwarenhersteller/in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

## 3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

### Der Facharbeiter ist in der Lage:

- den Arbeitsbereich zu übernehmen;
- Stoffe zu übernehmen, zu lagern;
- die notwendigen Materialien, Mittel zu erheben, vorzubereiten;
- die Arbeits-, Brand- und Umweltschutz-, Hygiene- und Qualitätssicherungsvorschriften einzuhalten;
- grundlegende Wägungen vorzunehmen;
- Daten zu erfassen, zu verarbeiten, bereitzustellen, zu dokumentieren;
- Sekundärbearbeitung durchzuführen;
- halbfertige und fertige Erzeugnisse herzustellen;
- wärmebehandelte, gefüllte Fleischwaren herzustellen;
- gesalzene, gebeizte Fleischwaren herzustellen;
- roh gereifte Würste, Salami herzustellen;
- Fett zu schmelzen;
- Konserven herzustellen;
- Konservierungsarbeitsgänge durchzuführen;
- abschließende Arbeitsgänge durchzuführen;
- Geräte zu verwenden, Maschinen zu bedienen, Anlagen zu betreiben;
- die für die Tätigkeit geltenden Technologievorschriften einzuhalten.

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

7111 Fleischwarenhersteller/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><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>Ministerium für die Entwicklung des ländlichen Raums</p>												
<p><b>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</b></p> <p><b>OKJ-Fachausbildungsstufe:</b> 31 Teilqualifikation der unteren Sekundarstufe II: baut auf einen Grundschulabschluss oder die in den Berufs- und Prüfungsanforderungen festgelegten grundlegenden theoretischen und praktischen Wissens Elemente (im Weiteren: Eingangskompetenzen) auf und kann in der nicht-formalen Berufsbildung, in der Ausbildung an einer speziellen Berufsschule, bzw. im HÍD-II-Programm erworben werden</p> <p><b>ISCED2011 Kode:</b> 3</p> <p><b>NQR Stufe:</b></p> <p><b>EQR Stufe:</b></p>	<p><b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b></p> <p>Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend</p>												
<p><b>Seriennummer des Zeugnisses: PT K</b></p> <p>lfd. Nummer: 123456</p> <p><b>Datum der Ausstellung des Zeugnisses: 2023.10.02</b></p>	<p><b>Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Mündliche Prüfung</td> <td style="width: 50%;">Zerlegen, Ausbeinen, Sekundärverarbeitung</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Zerlegen, Ausbeinen, Sekundärverarbeitung</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">80.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Mündliche Prüfung	Zerlegen, Ausbeinen, Sekundärverarbeitung	5	20.00	Praktische Prüfung	Zerlegen, Ausbeinen, Sekundärverarbeitung	5	80.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Mündliche Prüfung	Zerlegen, Ausbeinen, Sekundärverarbeitung	5	20.00										
Praktische Prüfung	Zerlegen, Ausbeinen, Sekundärverarbeitung	5	80.00										
Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5											
<p><b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b></p> <p>In die Mittelschulbildung</p>	<p><b>Internationale Abkommen</b></p>												
<p><b>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess</b></p>													
<p><b>Rechtsgrundlagen</b></p> <p>Gesetz Nr. CLXXXVII von 2011 über die Berufsausbildung Durch Verordnung des Ministers für Regionalentwicklung Nr. 41/2013 (V. 28.) 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: 20 % Praxis: 80 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		360 Stunden

### Zugangsbedingungen:

- Grundschulabschluss

### Berufsanforderungsmodulen:

10926-12 Anforderungen bezüglich der Arbeitsverrichtung in der Fleisch- und Mühlenindustrie

10928-12 Zerlegen, Ausbeinen

10929-12 Sekundärverarbeitung in der Fleischindustrie

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: 2023.10.02

L. S.