



1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

31-541-05 Húskészítmény gyártó

2. TRADUZIONE DI DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (IT)

Preparatore di prodotti di carne
(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

L'esperto e' in grado di:

- prendere in consegna lo spazio di lavoro;
- prendere in consegna materiali, immagazzinarli;
- valutare, predisporre i materiali, gli strumenti necessari;
- rispettare le prescrizioni di sicurezza sul lavoro, antincendio, ambientali, igieniche e di qualità;
- eseguire misurazioni di base;
- registrare, elaborare, fornire, documentare dati;
- eseguire conversione in prodotti secondari;
- preparare prodotti semilavorati e finiti;
- realizzare prodotti di carne con ripieno trattati termicamente;
- preparare prodotti salati, marinati;
- preparare salsicce, salami stagionati crudi;
- fondere il grasso;
- preparare conserve;
- effettuare operazioni di conservazione;
- eseguire operazioni finali;
- utilizzare strumenti, gestire macchinari, impianti;
- rispettare le prescrizioni tecnologiche relative alla propria attività.

4. INSIEME DELLE ATTIVITÀ PROFESSIONALI CUI IL TITOLARE DEL CERTIFICATO PUÒ ACCEDERE

7111 Preparatore di prodotti di carne

(*) Nota esplicativa:

Il presente documento è volto a fornire ulteriori informazioni sul certificato e non ha di per se alcun valore legale. Il formato della descrizione è basato sulla risoluzione "93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications" (Risoluzione n. 93/C 49/01 del Consiglio del 3 dicembre 1992 sulla trasparenza delle qualifiche professionali), "Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates" (risoluzione del Consiglio n. 96/C 224/04 del 15 luglio 1996 sulla trasparenza dei certificati di formazione professionale), "Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers" (raccomandazione 2001/613/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 luglio 2001 relativa alla mobilità nella Comunità degli studenti, delle persone in fase di formazione, di coloro che svolgono attività di volontariato, degli insegnanti e dei formatori).

Per ulteriori informazioni sulla trasparenza: <http://europass.cedefop.eu.int/htm/>

©European Communities 2002 ©

5. BASE UFFICIALE DEL CERTIFICATO

<p>Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato</p>	<p>Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato</p> <p>Ministero per lo Sviluppo Rurale</p>												
<p>Livello (nazionale o internazionale) del certificato</p> <p>Livello nella classificazione della formazione professionale OKJ (Registro Nazionale per la Formazione):</p> <p>31 formazione parziale di livello medio-inferiore che si basa sul completamento delle scuole di base oppure sugli elementi di nozioni teoriche e pratiche di ingresso (in seguito: competenze di ingresso) definiti nei requisiti professionali e di esami, può essere ottenuta nell'ambito della formazione professionale non formale, nella formazione di scuola professionale speciale ovvero nel programma HÍD II.</p> <p>Codice ISCED2011:</p> <p>3</p> <p>Livello del Quadro Nazionale delle Qualifiche (Ungheria):</p> <p>Livello del QEQ:</p>	<p>Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami</p> <p>Cinque livelli: 5 eccellente 4 buono 3 medio 2 sufficiente 1 insufficiente</p>												
<p>N. di serie del diploma: PT K</p> <p>N. d'ordine: 123456</p> <p>Data di rilascio del diploma: 2023.10.02</p>	<p>Risultati raggiunti all'esame e le loro proporzioni espresse in percentuale del voto complesso</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Esame orale</td> <td style="width: 40%;">Taglio, disossatura, conversione in prodotti secondari</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Taglio, disossatura, conversione in prodotti secondari</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">80.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Esame orale	Taglio, disossatura, conversione in prodotti secondari	5	20.00	Esame pratico	Taglio, disossatura, conversione in prodotti secondari	5	80.00	Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto		5	
Esame orale	Taglio, disossatura, conversione in prodotti secondari	5	20.00										
Esame pratico	Taglio, disossatura, conversione in prodotti secondari	5	80.00										
Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto		5											
<p>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</p> <p>Nell'istruzione media</p>	<p>Accordi internazionali</p>												
<p>Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo</p>													
<p>Fondamento giuridico</p> <p>Legge CLXXXVII del 2011 sulla formazione professionale Decreto 41/2013 (V.28) del VM (Ministero dello Sviluppo Rurale) sulla pubblicazione dei requisiti professionali e d'esami.</p>													

6. ITER UFFICIALMENTE RICONOSCIUTI PER IL CONSEGUIMENTO DEL CERTIFICATO

Descrizione del tipo di formazione professionale teorica e pratica ricevuta	Percentuale del programma totale %	Durata (ore/settimane/mesi/anni)
Basata su scuola/centro di formazione	Teoria: 20 % Pratica: 80 %	
Basata sul luogo di lavoro		
Riconoscimento dei percorsi		
Intera durata di formazione		360 ore

Requisiti d'accesso:

- Conseguimento dell'istruzione di base

Moduli di requisiti professionali:

10926-12 Requisiti dello svolgimento di lavoro nell'industria della carne e della molitura

10928-12 Taglio, disossatura

10929-12 Conversione in prodotti secondari dell' industria della carne

Il presente certificato, supplemento al diploma e' stato predisposto in base alle istruzioni per la compilazione pubblicate sui home pages del Centro Nazionale di Referenze e del Centro Nazionale Europass.

Centro Nazionale di Referenze– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

Il responsabile per l'organizzazione dell'esame:

Data del rilascio: 2023.10.02

Timbro, sigillo