



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

54-541-01 Élelmiszeripari analitikus technikus

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Analytische/r Techniker/in - Lebensmittelindustrie
(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- den Arbeitsbereich vorzubereiten;
- Proben zu entnehmen;
- die Proben vorzubereiten;
- den Arbeitsprozess vorzubereiten;
- Messungen im Laboratorium durchzuführen;
- Labormittel, -Geräte anzuwenden;
- die qualitätsmäßige Zusammensetzung der Proben zu bestimmen;
- die mengenmäßige Zusammensetzung der Proben zu bestimmen;
- administrative Arbeit zu verrichten;
- die untersuchte Probe anhand der Ergebnisse zu bewerten.

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>Ministerium für die Entwicklung des ländlichen Raums</p>																				
<p>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</p> <p>OKJ-Fachausbildungsstufe: 54 Höhere Berufsqualifikation: ist an einen Abitur-/Maturaabschluss gebunden und kann in erster Linie in der formalen Berufsbildung erworben werden</p> <p>ISCED2011 Kode: 4</p> <p>NQR Stufe:</p> <p>EQR Stufe:</p>	<p>Bewertungsskala/Bestehensregeln</p> <p>Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend</p>																				
<p>Seriennummer des Zeugnisses: PT K</p> <p>lfd. Nummer: 123456</p> <p>Datum der Ausstellung des Zeugnisses: 2021.07.21</p>	<p>Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Zentrale schriftliche Prüfung</td> <td style="width: 50%;">Lebensmittelanalytik, Arbeitsgänge und Maschinen der Lebensmittelindustrie</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Mündliche Prüfung</td> <td>Lebensmittelanalytik, Mikrobiologie, Hygiene und Qualitätssicherung</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Durchführung lebensmittelanalytischer Untersuchungen</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">40.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Dokumentation der Untersuchungsergebnisse, Bewertung des untersuchten Lebensmittels anhand der Ergebnisse</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Zentrale schriftliche Prüfung	Lebensmittelanalytik, Arbeitsgänge und Maschinen der Lebensmittelindustrie	5	20.00	Mündliche Prüfung	Lebensmittelanalytik, Mikrobiologie, Hygiene und Qualitätssicherung	5	20.00	Praktische Prüfung	Durchführung lebensmittelanalytischer Untersuchungen	5	40.00	Praktische Prüfung	Dokumentation der Untersuchungsergebnisse, Bewertung des untersuchten Lebensmittels anhand der Ergebnisse	5	20.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Zentrale schriftliche Prüfung	Lebensmittelanalytik, Arbeitsgänge und Maschinen der Lebensmittelindustrie	5	20.00																		
Mündliche Prüfung	Lebensmittelanalytik, Mikrobiologie, Hygiene und Qualitätssicherung	5	20.00																		
Praktische Prüfung	Durchführung lebensmittelanalytischer Untersuchungen	5	40.00																		
Praktische Prüfung	Dokumentation der Untersuchungsergebnisse, Bewertung des untersuchten Lebensmittels anhand der Ergebnisse	5	20.00																		
Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		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</p>																					
<p>Rechtsgrundlagen</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: 50 % Praxis: 50 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		2 Jahre

Zugangsbedingungen:

- Abiturprüfung

Berufsanforderungsmodulen:

- 10891-12 Mikrobiologie, Hygiene und Qualitätssicherung
- 10894-12 Arbeitsgänge und Prozessabläufe der Lebensmittelindustrie
- 10895-12 Allgemeine Technologien in der Lebensmittelindustrie
- 10892-12 Lebensmittelanalytik
- 10893-12 Lebensmittelanalytische Untersuchungen
- 10890-12 Unternehmen in der Lebensmittelindustrie
- 11498-12 Beschäftigung I (bei auf dem Abitur aufbauende Ausbildungen)
- 11500-12 Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

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: 2021.07.21

L. S.