



## 1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

54-541-02 Élelmiszeripari technikus

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

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

## 3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

### Der Facharbeiter ist in der Lage:

- Werkstoffe, verwendete Stoffe, halbfertige und fertige Erzeugnisse zu übernehmen, proben zu entnehmen, Untersuchungen durchzuführen;
- Prüfungen während der Produktion und Prüfungen der fertigen Erzeugnisse durchzuführen, die notwendigen Maßnahmen einzuleiten;
- Aufgaben bezüglich des Arbeits-, Brand- und Umweltschutzes sowie der Qualitätssicherung zu verrichten;
- Tätigkeiten als Lebensmittelhygieniker auszuführen;
- bei der Lebensmittelproduktion mitzuwirken;
- in der Lebensmittelproduktion vorkommende grundlegende Messungen zu verrichten, verrichten zu lassen;
- Geräte zu verwenden, Maschinen zu bedienen, Anlagen zu betreiben;
- Technologieanweisungen, Umweltschutz-, Arbeitsschutz- und Qualitätssicherungsvorschriften einzuhalten und durchzusetzen;
- Protokolle, Qualitätssicherungsdokumente zu führen;
- bei der Fabrikatsentwicklung kleinere Teilaufgaben zu verrichten.

## 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><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> 54 Höhere Berufsqualifikation: ist an einen Abitur-/Maturaabschluss gebunden und kann in erster Linie in der formalen Berufsbildung erworben werden</p> <p><b>ISCED2011 Kode:</b> 4</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: 2021.07.21</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: 20%;">Zentrale schriftliche Prüfung</td> <td style="width: 40%;">Allgemeine lebensmitteltechnologische, Arbeitsschutz-, Brandschutz- und Umweltschutzkenntnisse</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Mündliche Prüfung</td> <td>Verteidigung der Abschlussklausur</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Mündliche Prüfung</td> <td>Hygiene und Qualitätssicherung</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Anfertigung einer Abschlussklausur</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Messungen in der Lebensmittelindustrie durchzuführen</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">30.00</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	Allgemeine lebensmitteltechnologische, Arbeitsschutz-, Brandschutz- und Umweltschutzkenntnisse	5	30.00	Mündliche Prüfung	Verteidigung der Abschlussklausur	5	10.00	Mündliche Prüfung	Hygiene und Qualitätssicherung	5	10.00	Praktische Prüfung	Anfertigung einer Abschlussklausur	5	20.00	Praktische Prüfung	Messungen in der Lebensmittelindustrie durchzuführen	5	30.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Zentrale schriftliche Prüfung	Allgemeine lebensmitteltechnologische, Arbeitsschutz-, Brandschutz- und Umweltschutzkenntnisse	5	30.00																						
Mündliche Prüfung	Verteidigung der Abschlussklausur	5	10.00																						
Mündliche Prüfung	Hygiene und Qualitätssicherung	5	10.00																						
Praktische Prüfung	Anfertigung einer Abschlussklausur	5	20.00																						
Praktische Prüfung	Messungen in der Lebensmittelindustrie durchzuführen	5	30.00																						
Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5																							
<p><b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b></p> <p>In die Hochschulbildung</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: 60 % Praxis: 40 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		2 Jahre

**Zugangsbedingungen:**

- Abiturprüfung

**Berufsanforderungsmodulen:**

- 10894-12 Arbeitsgänge und Prozessabläufe der Lebensmittelindustrie
- 10895-12 Allgemeine Technologien in der Lebensmittelindustrie
- 10903-12 Grundlegende Messungen in der Lebensmittelindustrie
- 10904-12 Hygiene und Qualitätssicherung
- 10890-12 Betrieb von Lebensmittelunternehmen
- 11498-12 Beschäftigung I (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.**