



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

34-541-03 Húsipari termékgyártó

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Hersteller von Fleischprodukten

(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;
- die notwendigen Materialien, Mittel zu erheben, vorzubereiten;
- Daten zu erfassen, zu verarbeiten, bereitzustellen, zu dokumentieren;
- die für seine / ihre Tätigkeit geltenden Vorschriften einzuhalten;
- die Arbeits-, Brand- und Umweltschutz-, Hygiene- und Qualitätssicherungsvorschriften einzuhalten;
- primäre Verarbeitung und vorhergehende Arbeitsgänge zu verrichten;
- Zerlegen, Ausbeinen durchzuführen;
- Sekundärbearbeitung durchzuführen;
- halbfertige und fertige Erzeugnisse herzustellen;
- wärmebehandelte Fleischprodukte herzustellen;
- gesalzene, gebeizte Fleischwaren herzustellen;
- roh gereifte Würste, Salami herzustellen;
- Konserven herzustellen;
- abschließende Arbeitsgänge durchzuführen;
- Geräte zu verwenden, Maschinen zu bedienen, Anlagen zu betreiben;
- grundlegende Wägungen vorzunehmen;
- die halbfertigen oder fertigen Erzeugnisse dem Kühl- oder Aufbewahrungslager zu übergeben.

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

7111-00 Fleischverarbeiter/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>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: 34 Berufsqualifikation der Sekundarstufe II: baut auf einen Grundschulabschluss oder die in den Berufs- und Prüfungsanforderungen festgelegten Eingangskompetenzen auf und kann in der Regel in der formalen Berufsbildung erworben werden</p> <p>ISCED2011 Kode: 3</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: 2023.10.02</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: 25%;">Aufgaben beim Arbeitsbeginn</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 40%; text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Mündliche Prüfung</td> <td>Mündliche Prüfungstätigkeit</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Aufgaben beim Arbeitsbeginn</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Kopfschlachtung</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Zerlegen, Ausbeinen</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Sekundärverarbeitung</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Verkauf in der Fleischindustrie</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</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	Aufgaben beim Arbeitsbeginn	5	10.00	Mündliche Prüfung	Mündliche Prüfungstätigkeit	5	20.00	Praktische Prüfung	Aufgaben beim Arbeitsbeginn	5	10.00	Praktische Prüfung	Kopfschlachtung	5	10.00	Praktische Prüfung	Zerlegen, Ausbeinen	5	20.00	Praktische Prüfung	Sekundärverarbeitung	5	20.00	Praktische Prüfung	Verkauf in der Fleischindustrie	5	10.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Zentrale schriftliche Prüfung	Aufgaben beim Arbeitsbeginn	5	10.00																														
Mündliche Prüfung	Mündliche Prüfungstätigkeit	5	20.00																														
Praktische Prüfung	Aufgaben beim Arbeitsbeginn	5	10.00																														
Praktische Prüfung	Kopfschlachtung	5	10.00																														
Praktische Prüfung	Zerlegen, Ausbeinen	5	20.00																														
Praktische Prüfung	Sekundärverarbeitung	5	20.00																														
Praktische Prüfung	Verkauf in der Fleischindustrie	5	10.00																														
Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5																															
<p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p> <p>In die Mittelschulbildung</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: 30 % Praxis: 70 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		3 Jahre

Zugangsbedingungen:

- Grundschulabschluss

Berufsanforderungsmodulen:

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

10927-12 Kopfschlachtung

10928-12 Zerlegen, Ausbeinen

10929-12 Sekundärverarbeitung in der Fleischindustrie

10930-12 Verkauf in der Fleischindustrie

11497-12 Beschäftigung I

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: 2023.10.02

L. S.