



1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

34-541-03 Húsipari termékgyártó

2. TRADUZIONE DI DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (IT)

Operatore dell'industria della 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;
- valutare, predisporre i materiali, gli strumenti necessari;
- registrare, elaborare, fornire, documentare dati;
- rispettare le regole relative alla propria attività;
- rispettare le prescrizioni di sicurezza sul lavoro, antincendio, ambientali, igieniche e di qualità;
- effettuare elaborazione primaria e operazioni preventive;
- tagliare e disossare;
- eseguire conversione in prodotti secondari;
- preparare prodotti semilavorati e finiti;
- realizzare prodotti di carne termotrattati;
- preparare prodotti salati, marinati;
- preparare salsicce, salami stagionati crudi;
- preparare conserve;
- eseguire operazioni finali;
- utilizzare strumenti, gestire macchinari, impianti;
- eseguire misurazioni di base;
- consegnare prodotti semifiniti e finiti alla cella frigorifera o al magazzino.

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

7111-00 Operatore dell'industria della 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>34 formazione professionale di livello medio che si basa sul completamento delle scuole di base oppure sulle competenze di ingresso definite nei requisiti professionali e di esami, generalmente può essere ottenuta nell'ambito della formazione professionale del sistema scolastico</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: 25%;">Esame scritto centrale</td> <td style="width: 25%;">Compiti dell'inizio del lavoro</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 40%; text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Esame orale</td> <td>Attività di esame orale</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Compiti dell'inizio del lavoro</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Lavoro al macello</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Taglio, disossamento</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Elaborazione secondaria</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Vendita nell'industria della carne</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</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 scritto centrale	Compiti dell'inizio del lavoro	5	10.00	Esame orale	Attività di esame orale	5	20.00	Esame pratico	Compiti dell'inizio del lavoro	5	10.00	Esame pratico	Lavoro al macello	5	10.00	Esame pratico	Taglio, disossamento	5	20.00	Esame pratico	Elaborazione secondaria	5	20.00	Esame pratico	Vendita nell'industria della carne	5	10.00	Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto		5	
Esame scritto centrale	Compiti dell'inizio del lavoro	5	10.00																														
Esame orale	Attività di esame orale	5	20.00																														
Esame pratico	Compiti dell'inizio del lavoro	5	10.00																														
Esame pratico	Lavoro al macello	5	10.00																														
Esame pratico	Taglio, disossamento	5	20.00																														
Esame pratico	Elaborazione secondaria	5	20.00																														
Esame pratico	Vendita nell'industria della carne	5	10.00																														
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: 30 % Pratica: 70 %	
Basata sul luogo di lavoro		
Riconoscimento dei percorsi		
Intera durata di formazione		3 anni

Requisiti d'accesso:

- Formazione scolastica di base

Moduli di requisiti professionali:

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

10927-12 Lavoro al macello

10928-12 Taglio, disossatura

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

10930-12 Vendita dei prodotti dell'industria della carne

11497-12 Occupazione lavorativa I

11500-12 Salute e sicurezza sul lavoro

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