EUROPASS ZEUGNISERLÄUTERUNG (*)

1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

31-541-01 Bolti hentes

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Schlachter/in in Geschäften

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIENT NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- den Arbeitsbereich zu übernehmen;
- Materialien zu übernehmen, Vorräte zu verwalten;
- die notwendigen Materialien, Mittel zu erheben, vorzubereiten;
- die Arbeits-, Brand- und Umweltschutz-, Hygiene- und Qualitätssicherungsvorschriften einzuhalten;
- Schlachttierkörper in Teilstücke zu zerlegen;
- Fleisch zuschneiden, zu entbeinen;
- im Handel Fleisch und Fleischerzeugnisse zu verkaufen, Kunden zu bedienen;
- Fleisch, Fleischerzeugnisse verkaufsgerecht vorzubereiten;
- Käufer zu bedienen;
- Daten zu erfassen, zu verarbeiten, bereitzustellen, zu dokumentieren;
- Mittel zu benutzen, Maschinen zu bedienen;
- die für seine / ihre Tätigkeit geltenden Vorschriften einzuhalten.

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

7111-13 Schlachter/in in Geschäften (Entbeiner)
7111-22 Schlachter/in in Geschäften (Fleischzerkleinerer)
7111-23 Schlachter/in in Geschäften (Fleischvorbereiter)
7111-26 Schlachter/in in Geschäften (Fleischklassifizierer)
7111-28 Schlachter/in in Geschäften (Fleischprüfer)
7111-29 Schlachter/in in Geschäften (Fleischschneider)
7111-30 Schlachter/in in Geschäften (Entbeiner von Hand in der Fleischindustrie)
7111-38 Schlachter/in in Geschäften (Schweine-Entbeiner)

(*) 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 ©

MINTA

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle

Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde

Bei den zu dem Ministerium für Ackerbau (FM) gehörender Fachausbildungen die vom FM beauftragte, pro Fachausbildung geschaffener, unabhängiger Fachausschuß.

Niveau des Zeugnisses (national oder international)

OKJ-Fachausbildungsstufe:
31 Teilqualifikation der unteren Sekundarstufe II: baut auf einen Grundschulabschluss oder die in den Berufs- und Prüfungsanforderungen festgelegten grundlegenden theoretischen und praktischen Wissenselemente (im Weiteren: Eingangskompetenzen) auf und kann in der nicht-formalen Berufsbildung, in der Ausbildung an einer speziellen Berufsschule, bzw. im HÍD-II-Programm erworben werden

ISCED2011 Kode:
3

NQR Stufe: 3

EQR Stufe: 3

Bewertungsskala/Bestehensregeln

Fünf Stufen:
5 sehr gut
4 gut
3 befriedigend
2 mangelhaft
1 ungenügend

Seriennummer des Zeugnisses: PT K

lfd. Nummer: 123456

Datum der Ausstellung des Zeugnisses: 2023.10.02

Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote

Mündliche Prüfung	zerlegen, Ausbeinen, Verkauf in der Fleischindustrie	5	20.00
Praktische Prüfung	zerlegen, Ausbeinen, Verkauf in der Fleischindustrie	5	80.00
Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	

Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe

In die Mittelschulbildung

Internationale Abkommen

Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess

Rechtsgrundlagen

Gesetz Nr. CLXXXVII von 2011 über die Berufsausbildung
Verordnung des Ministers für Agrarwirtschaft Nr. 56/2016 (VIII.19.) über die fachlichen und Prüfungsanforderungen der in den Zuständigkeitsbereich des Ministers fallenden Berufsabschlüsse

.

MINTA

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: 20 % Praxis: 80 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		360 Stunden

Zugangsbedingungen:

- Grundschulabschluss
- Gesundheitliche Tauglichkeit erforderlich
- Schulische Vorbildung oder Erfüllung der Eingangsvoraussetzungen

Berufsanforderungsmodulen:

10891-16 Mikrobiologie, Hygiene und Qualitätsmanagement

10928-16 Zerlegen und Ausbeinen

10930-16 Verkauf in der Fleischindustrie

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.

MINTA