



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

31-541-20 Savanyító

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Verarbeiter/in von sauer eingelegtem Obst und Gemüse
(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- Grundstoffe (Gemüse, Obst) zu übernehmen, nach Qualität einzustufen, zu reinigen, zu behandeln, die Qualität zu prüfen, zu lagern, vorzubereiten;
- mit verschiedenen Konservierungsmethoden sauer einzulegen;
- die physikalischen, chemischen und mit Sinnesorganen auszuführenden Inprozesskontrollen durchzuführen, die Fertigprodukte zu überprüfen und zu bewerten;
- technologische Anlagen, Maschinen einzurichten, zu bedienen, zu reinigen;
- die Wasser- und Energieversorgung des Betriebs zu organisieren;
- Nebenprodukte, Abfälle zu entsorgen;
- die Arbeitsschutz-, Brandschutz-, Umweltschutz- und Hygienevorschriften für die Arbeitsgänge einzuhalten und durchzusetzen;
- ein Unternehmen zu gründen, zu betreiben, Produkte zu verkaufen.

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

7112 Verarbeiter/in von Obst und Gemüse (Verarbeiter/in von Sauerkraut)

7112 Verarbeiterin von Obst und Gemüse (Verarbeiter/in von sauer eingelegtem Obst und Gemüse)

7112 Verarbeiter/in von Obst und Gemüse (Verarbeiter/in von Gemüse)

8111 Bediener/in von Maschinen in der Lebensmittel- und Getränkeherstellung (Verarbeiter/in von Rohstoffen in der Konservenindustrie)

8111 Bediener/in von Maschinen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie (Pasteurinator/in von Konserven)

(*) 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>Bei den zu dem Ministerium für Ackerbau (FM) gehörender Fachausbildungen die vom FM beauftragte, pro Fachausbildung geschaffener, unabhängiger Fachausschuß.</p>												
<p>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</p> <p>OKJ-Fachausbildungsstufe: 31 Teilqualifikation der unteren Sekundarstufe II: baut auf einen Grundschulabschluss oder die in den Berufs- und Prüfungsanforderungen festgelegten grundlegenden theoretischen und praktischen Wissens Elemente (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</p> <p>ISCED2011 Kode: 3</p> <p>NQR Stufe: 3</p> <p>EQR Stufe: 3</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: 20%;">Mündliche Prüfung</td> <td style="width: 40%;">Herstellung von sauer eingelegtem Obst und Gemüse und die einschlägigen Maschinen</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Herstellung von sauer eingelegtem Obst und Gemüse</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">70.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Mündliche Prüfung	Herstellung von sauer eingelegtem Obst und Gemüse und die einschlägigen Maschinen	5	30.00	Praktische Prüfung	Herstellung von sauer eingelegtem Obst und Gemüse	5	70.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Mündliche Prüfung	Herstellung von sauer eingelegtem Obst und Gemüse und die einschlägigen Maschinen	5	30.00										
Praktische Prüfung	Herstellung von sauer eingelegtem Obst und Gemüse	5	70.00										
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 Nationalwirtschaft Nr. 25/2014 (VIII. 26.) 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		360 Stunden

Zugangsbedingungen:

- Grundschulabschluss oder Erfüllung der Eingangsvoraussetzungen
- in Ermangelung der schulischen Vorbildung in Besitz von Kompetenzen der Berufsgruppe Lebensmittelindustrie
- medizinische Tauglichkeit erforderlich

Berufsanforderungsmodulen:

11623-16 Herstellung von sauer eingelegtem Obst und Gemüse
 10890-16 Betreibung eines Unternehmens der Lebensmittelindustrie

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.