



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Kleinerzeuger/in von Lebensmitteln, Dorfgastwirt/in
(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- Verkauf von kleinen Mengen von Grundprodukten, die er/sie selbst herstellt, oder von wildwachsenden Grundprodukten, die er/sie erntet und sammelt, oder von Produkten, die aus selbst beschafften Rohstoffen hergestellt werden, direkt an den Verbraucher;
- Betreiben eines Gästetisches im Dorf;
- Fleischverarbeitung in kleinem Maßstab unter Einhaltung der Normen für Lebensmittelsicherheit und Hygiene;
- Herstellung von Backwaren als Kleinerzeuger oder mit handwerklichen Methoden unter Berücksichtigung von Lebensmittelsicherheits- und Hygienestandards;
- Herstellung von Konditor- und Süßwaren als Kleinerzeuger oder mit handwerklichen Methoden unter Berücksichtigung von Lebensmittelsicherheits- und Hygienestandards;
- Herstellung von Produkten der Gärungsindustrie als Kleinerzeuger unter Berücksichtigung von Lebensmittelsicherheits- und Hygienestandards;
- Herstellung von Milchprodukten und Käse als Kleinerzeuger oder mit handwerklichen Methoden unter Berücksichtigung von Lebensmittelsicherheits- und Hygienestandards;
- eine kultivierte Lebensführung umzusetzen;
- die Einkäufe für die Küche und die wirtschaftliche Verwendung der eigenen Produkte in Einklang zu bringen;
- Verträge, Vereinbarungen, Rechnungen und sonstige Dokumente auszufüllen;
- Angebote für Ausschreibungen vorzubereiten;
- die Vorschriften über Tiergesundheit, Tierschutz und Umweltschutz einzuhalten;
- eine Gastbewirtungseinheit einzurichten;
- die Verwendung und die häusliche Verarbeitung der Naturalien vorzubereiten;
- Mahlzeiten im Freien umzusetzen (bei freiem Feuer);
- Wareneinkauf zu verrichten;
- Kontakt zu den Fachbehörden zu halten;
- die fachgerechte Lagerung der Mittel, Lebensmittel, Chemikalien usw. sicherzustellen;
- die Küchen- und Haushaltsmittel und -Maschinen zu bedienen;
- die Arbeits-, Brand- und Umweltschutzvorschriften einzuhalten;
- Dokumentation zu führen;
- die Bestände, Einnahmen und Ausgaben zu erfassen;
- getrennte Abfallsammlung durchzuführen.

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

5242 Haushaltsführer/in
9237 Haushaltsangestellte/r
5115 Verkäufer/in an Verkaufsständen auf Märkten, an der Straße
7115 Winzer/in und Hersteller/in von sonstigen Getränken, Brausehersteller/in
7113 Milchtechnologe/Milchtechnologin
7112 Fachkraft für Obst- und Gemüseverarbeitung, Konservierung
8111 Maschinenführer/in - Lebensmittel- und Getränkeherstellungsmaschinen
7114 Bäcker/in, Produkthersteller/in für die Süßigkeitsindustrie
7111-14 Fleischer/in (Hersteller/in von Presskopf)
7111-24 Fleischer/in (Selcher/in)
7111-30 Schlachter/in in Geschäften (Entbeiner von Hand in der Fleischindustrie)
7111-31 Fleischer/in (Hersteller/in von Dauerwurst)
7111-44 Fleischer/in (Hersteller/in von Trockenware)
7111-48 Fleischer/in (Fettschmelzer/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

Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle	Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde																																
Niveau des Zeugnisses (national oder international) 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 ISCED2011 Kode: 4 NQR Stufe: 4 EQR Stufe: 4	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	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center; padding: 2px;">Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 20%; padding: 2px;">Zentrale schriftliche Prüfung</td> <td style="width: 30%; padding: 2px;">Wirtschaftsaufgaben</td> <td style="width: 10%; text-align: center; padding: 2px;">5</td> <td style="width: 40%; text-align: center; padding: 2px;">10.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Mündliche Prüfung</td> <td style="padding: 2px;">Warenkenntnisse für die Lebensmittelindustrie, Hygiene und Qualitätsmanagement für Kleinerzeuger</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">5</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">10.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Mündliche Prüfung</td> <td style="padding: 2px;">Methoden der Lebensmittelkonservierung</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">5</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">10.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Mündliche Prüfung</td> <td style="padding: 2px;">Empfangen und Bewirtung von Gästen</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">5</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">10.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Praktische Prüfung</td> <td style="padding: 2px;">Praktische Prüfungstätigkeit</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">5</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">30.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Praktische Prüfung</td> <td style="padding: 2px;">Dorftourismus, Küchentechnik und Bedienung</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">5</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">30.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="padding: 2px;">Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">5</td> <td style="padding: 2px;"></td> </tr> </tbody> </table>	Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote				Zentrale schriftliche Prüfung	Wirtschaftsaufgaben	5	10.00	Mündliche Prüfung	Warenkenntnisse für die Lebensmittelindustrie, Hygiene und Qualitätsmanagement für Kleinerzeuger	5	10.00	Mündliche Prüfung	Methoden der Lebensmittelkonservierung	5	10.00	Mündliche Prüfung	Empfangen und Bewirtung von Gästen	5	10.00	Praktische Prüfung	Praktische Prüfungstätigkeit	5	30.00	Praktische Prüfung	Dorftourismus, Küchentechnik und Bedienung	5	30.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote																																	
Zentrale schriftliche Prüfung	Wirtschaftsaufgaben	5	10.00																														
Mündliche Prüfung	Warenkenntnisse für die Lebensmittelindustrie, Hygiene und Qualitätsmanagement für Kleinerzeuger	5	10.00																														
Mündliche Prüfung	Methoden der Lebensmittelkonservierung	5	10.00																														
Mündliche Prüfung	Empfangen und Bewirtung von Gästen	5	10.00																														
Praktische Prüfung	Praktische Prüfungstätigkeit	5	30.00																														
Praktische Prüfung	Dorftourismus, Küchentechnik und Bedienung	5	30.00																														
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 Nr. 15/2018 (VII. 9.) AM des Landwirtschaftsministeriums über die Änderung der Verordnung Nr. 56/2016 (VIII. 19.) FM des Landwirtschaftsministeriums über die fachlichen und Prüfungsanforderungen für berufliche Qualifikationen, die in den Zuständigkeitsbereich des Landwirtschaftsministers fallen.																																	

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: 40 % Praxis: 60 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		3 Jahre

Zugangsbedingungen:

- In Ermangelung eines Grundschulabschlusses oder der entsprechenden schulischen Vorbildung kann die Ausbildung begonnen werden, wenn er/sie über die für die Berufsgruppe Lebensmittelherstellung bestimmten Kompetenzen verfügt
- Gesundheitsanforderungen müssen erfüllt sein

Berufsanforderungsmodulen:

- 11613-16 Warenkenntnisse über die Lebensmittelindustrie für Kleinerzeuger
- 11614-16 Konservierungsmethoden für Kleinerzeuger
- 11615-16 Obst- und Gemüseverarbeitung für Kleinerzeuger
- 11616-16 Fleischverarbeitung für Kleinerzeuger
- 11617-16 Herstellung von Back-, Konditor- und Süßwaren für Kleinerzeuger
- 11618-16 Kenntnisse über die Gärungsindustrie und die Verbrauchssteuer für Kleinerzeuger
- 11619-16 Herstellung von Milchprodukten und Käse für Kleinerzeuger
- 11620-16 Hygiene und Qualitätsmanagement für Kleinerzeuger
- 11034-16 Betriebswirtschaft, Geschäftsführung
- 11035-12 Gastgewerbe
- 11037-12 Dorftourismus
- 11497-12 Beschäftigung I
- 11499-12 Beschäftigung II

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.