



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

31-541-07 Sajtkészítő

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Käsehersteller/in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- Nebenprodukte, Abfälle zu entsorgen;
- ein Unternehmen zu gründen, zu betreiben, Produkte zu verkaufen;
- verschiedene Kulturen, Dicklegungsmittel und sonstige Zusatz- und Geschmacksstoffe anzuwenden;
- Natur- und aromatisierte Frischkäsen unter Verwendung der Milch verschiedener Tiersorten zuzubereiten;
- gereifte Käsen (Weichkäsen, halb feste und Hartkäsen) unter Verwendung der Milch verschiedener Tiersorten zuzubereiten;
- Quark unter Verwendung der Milch verschiedener Tiersorten zuzubereiten;
- Käsesorten zu zerteilen, aufzuschneiden, zu verpacken, Quark zu portionieren, zu verpacken;
- die Grundstoffe (die Milch verschiedener Tiersorten) zu übernehmen, nach Qualität einzustufen, zu behandeln, die Qualität zu prüfen, zu lagern, vorzubereiten;
- physische, chemische, sensorische Prüfungen während der Fertigung durchzuführen, die fertigen Käsesorten zu kontrollieren und zu bewerten;
- technologische Anlagen, Maschinen einzurichten, zu betreiben, zu reinigen, CIP-System zu betreiben;
- die Wasser- und Energieversorgung des Käsebetriebs zu organisieren;
- die Arbeitsschutz-, Brandschutz-, Umweltschutz- und Hygienevorschriften für die Arbeitsgänge einzuhalten und durchzusetzen.

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

7113 Milchtechnologe/Milchtechnologin

8111 Maschinenführer/in - Lebensmittel- und Getränkeherstellungsmaschinen

(*) 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

Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle	Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde Ministerium für die Entwicklung des ländlichen Raums																				
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 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 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	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center; padding: 5px;">Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 15%; padding: 5px;">Mündliche Prüfung</td> <td style="width: 45%; padding: 5px;">Grundlagen der Lebensmittelunternehmen</td> <td style="width: 10%; text-align: center; padding: 5px;">5</td> <td style="width: 30%; text-align: center; padding: 5px;">20.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Praktische Prüfung</td> <td style="padding: 5px;">Durchführung von physischen, chemischen, sensorischen Prüfungen während der Fertigung oder Kontrolle und Bewertung der fertigen Käse- und Quarksorten</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">5</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">20.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Praktische Prüfung</td> <td style="padding: 5px;">Fachgerechte und eigenständige, wirtschaftliche Durchführung der technologischen Arbeitsgänge bei der Herstellung der verschiedenen Käsesorten (Frischkäsen, gereifte Käsen) und Quarksorten unter restloser Einhaltung der Arbeitsschutz-, Brandschutz-, Umweltschutz- und Hygienevorschriften</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">5</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">60.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;">Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">5</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> </tbody> </table>	Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote				Mündliche Prüfung	Grundlagen der Lebensmittelunternehmen	5	20.00	Praktische Prüfung	Durchführung von physischen, chemischen, sensorischen Prüfungen während der Fertigung oder Kontrolle und Bewertung der fertigen Käse- und Quarksorten	5	20.00	Praktische Prüfung	Fachgerechte und eigenständige, wirtschaftliche Durchführung der technologischen Arbeitsgänge bei der Herstellung der verschiedenen Käsesorten (Frischkäsen, gereifte Käsen) und Quarksorten unter restloser Einhaltung der Arbeitsschutz-, Brandschutz-, Umweltschutz- und Hygienevorschriften	5	60.00		Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note	5	
Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote																					
Mündliche Prüfung	Grundlagen der Lebensmittelunternehmen	5	20.00																		
Praktische Prüfung	Durchführung von physischen, chemischen, sensorischen Prüfungen während der Fertigung oder Kontrolle und Bewertung der fertigen Käse- und Quarksorten	5	20.00																		
Praktische Prüfung	Fachgerechte und eigenständige, wirtschaftliche Durchführung der technologischen Arbeitsgänge bei der Herstellung der verschiedenen Käsesorten (Frischkäsen, gereifte Käsen) und Quarksorten unter restloser Einhaltung der Arbeitsschutz-, Brandschutz-, Umweltschutz- und Hygienevorschriften	5	60.00																		
	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 Durch Verordnung des Ministers für Regionalentwicklung Nr. 41/2013 (V. 28.) erlassene fachliche und Prüfungsanforderungen.																					

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		480 Stunden

Zugangsbedingungen:

- Grundschulabschluss
- oder in Ermangelung einer schulischen Vorbildung.
- Mit der Ausbildung kann bei Vorliegen der für die Berufsgruppe Lebensmittelindustrie im Anhang der Verordnung festgelegten Kompetenzen begonnen werden.

Berufsanforderungsmodulen:

10890-12 Betrieb von Lebensmittelunternehmen

10898-12 Käse- und Quarkherstellung

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.