



## 1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

31-541-07 Sajtkészítő

## 2. TRADUZIONE DI DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (IT)

Casaro

(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

## 3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

### L'esperto e' in grado di:

- gestire il sottoprodotto, lo scarto;
- far partire, funzionare un'impresa, vendere i prodotti;
- applicare vari tipi di colture, cagli e altri additivi e aromatizzanti;
- produrre formaggi freschi naturali e aromatizzati utilizzando latte di varie specie di animali;
- produrre formaggi stagionati (morbidi, semiduri, duri) utilizzando latte di varie specie di animali;
- produrre ricotta utilizzando latte di varie specie di animali;
- spezzare, tagliare, impacchettare i vari formaggi, dosare, impacchettare la ricotta;
- ricevere, qualificare, pulire, gestire, controllare la qualità, stoccare, predisporre le materie prime (latte di varie specie di animali);
- eseguire esami organolettici, fisici, chimici durante la lavorazione, controllare e qualificare i formaggi finiti;
- tarare, far funzionare, pulire macchine, impianti tecnologici, far funzionare il sistema CIP;
- organizzare la gestione dell'acqua e dell'energia del caseificio;
- rispettare e far rispettare le regole di sicurezza sul lavoro, antincendio, ambientali e igieniche dei processi lavorativi.

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

7113 Addetto alla trasformazione del latte, produttore di latticini  
8111 Operatore delle macchine di produzione di alimentari e di bevande

### (\*) 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><b>Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato</b></p>	<p><b>Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato</b></p> <p>Ministero per lo Sviluppo Rurale</p>																
<p><b>Livello (nazionale o internazionale) del certificato</b></p> <p><b>Livello nella classificazione della formazione professionale OKJ (Registro Nazionale per la Formazione):</b></p> <p>31 formazione parziale di livello medio-inferiore che si basa sul completamento delle scuole di base oppure sugli elementi di nozioni teoriche e pratiche di ingresso (in seguito: competenze di ingresso) definiti nei requisiti professionali e di esami, può essere ottenuta nell'ambito della formazione professionale non formale, nella formazione di scuola professionale speciale ovvero nel programma HÍD II.</p> <p><b>Codice ISCED2011:</b></p> <p>3</p> <p><b>Livello del Quadro Nazionale delle Qualifiche (Ungheria):</b> 3</p> <p><b>Livello del QEQ:</b> 3</p>	<p><b>Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami</b></p> <p>Cinque livelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5 eccellente</li> <li>4 buono</li> <li>3 medio</li> <li>2 sufficiente</li> <li>1 insufficiente</li> </ul>																
<p><b>N. di serie del diploma:</b> PT K</p> <p>N. d'ordine: 123456</p> <p><b>Data di rilascio del diploma:</b> 2023.10.02</p>	<p><b>Risultati raggiunti all'esame e le loro proporzioni espresse in percentuale del voto complesso</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Esame orale</td> <td style="width: 55%;">Basi delle imprese alimentari</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Esecuzione degli esami organolettici, fisici, chimici durante la lavorazione, controllo e qualificazione dei formaggi finiti</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Esecuzione economica individuale, professionale delle operazioni tecnologiche dei vari tipi di formaggi (freschi, stagionati), nonché della ricotta, nell'assoluto rispetto dei requisiti di sicurezza sul lavoro, antincendio, ambientali e igienici</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60.00</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 orale	Basi delle imprese alimentari	5	20.00	Esame pratico	Esecuzione degli esami organolettici, fisici, chimici durante la lavorazione, controllo e qualificazione dei formaggi finiti	5	20.00	Esame pratico	Esecuzione economica individuale, professionale delle operazioni tecnologiche dei vari tipi di formaggi (freschi, stagionati), nonché della ricotta, nell'assoluto rispetto dei requisiti di sicurezza sul lavoro, antincendio, ambientali e igienici	5	60.00	Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto		5	
Esame orale	Basi delle imprese alimentari	5	20.00														
Esame pratico	Esecuzione degli esami organolettici, fisici, chimici durante la lavorazione, controllo e qualificazione dei formaggi finiti	5	20.00														
Esame pratico	Esecuzione economica individuale, professionale delle operazioni tecnologiche dei vari tipi di formaggi (freschi, stagionati), nonché della ricotta, nell'assoluto rispetto dei requisiti di sicurezza sul lavoro, antincendio, ambientali e igienici	5	60.00														
Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto		5															
<p><b>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</b></p> <p>Nell'istruzione media</p>	<p><b>Accordi internazionali</b></p>																
<p><b>Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo</b></p>																	
<p><b>Fondamento giuridico</b></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		480 ore

**Requisiti d'accesso:**

- Formazione scolastica di base
- oppure in mancanza di formazione scolastica
- la formazione può essere iniziata se in possesso delle competenze previste per il gruppo di professioni di industria alimentare di cui all'allegato del decreto

**Moduli di requisiti professionali:**

10890-12 Funzionamento delle imprese alimentari

10898-12 Produzione di formaggio e di ricotta

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**