



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

31-541-09 Tejtermékgyártó

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Milchtechnologe/-technologin

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- Grundstoffe (Milch, ahne, Käsesorten) zu übernehmen, nach Qualität einzustufen, zu reinigen, zu behandeln, die Qualität zu prüfen, zu lagern, vorzubereiten;
- die Reinigung, die Einstellung des Fettgehalts, die Homogenisierung, Pasteurisierung, Kühlung der Milch zu verrichten;
- die Arbeitsgänge der Herstellung von pasteurisierten Milchprodukten, Milchezubereitungen und Sahnezubereitungen auszuführen (Verbrauchermilch, Magermilch-Kakao, Puddings, Natur- und aromatisierte Joghurts, Kefir, saure Sahne, Schlagsahne, Natur- und aromatisierte Dauerprodukte);
- Butter und Buttererzeugnisse herzustellen;
- verschiedene Kulturen, Dicklegungsmittel und sonstige Zusatz- und Geschmacksstoffe anzuwenden;
- Natur- und aromatisierte Frischkäsen, gereifte und Schmelzkäsen, Käseprodukte unter Verwendung der Milch verschiedener Tiersorten zuzubereiten;
- Quark unter Verwendung der Milch verschiedener Tiersorten zuzubereiten;
- physische, chemische, sensorische Prüfungen während der Fertigung durchzuführen, die fertigen Produkte zu kontrollieren und zu bewerten;
- technologische Anlagen, Maschinen einzurichten, zu bedienen, zu reinigen;
- die Wasser- und Energieversorgung des Milchbetriebs 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

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 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

<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>Ministerium für die Entwicklung des ländlichen Raums</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:</p> <p>EQR Stufe:</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: 2021.07.21</p>	<p>Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote</p>			
	Mündliche Prüfung	Grundlagen der Lebensmittelunternehmen	5	20.00
	Praktische Prüfung	Fachgerechte und eigenständige, wirtschaftliche Durchführung der technologischen Arbeitsgänge bei der Herstellung der verschiedenen Milchprodukte (Frischprodukte, gesäuerte geronnene, dauerhafte Produkte, Butter, Käse, Schmelzkäse, Quark) unter restloser Einhaltung der Arbeitsschutz-, Brandschutz-, Umweltschutz- und Hygienevorschriften	5	60.00
	Praktische Prüfung	Durchführung von physischen, chemischen, sensorischen Prüfungen während der Fertigung oder Kontrolle und Bewertung der Fertigprodukte	5	20.00
		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 Regionalentwicklung Nr. 41/2013 (V. 28.) 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

Berufsanforderungsmodulen:

10890-12 Betrieb von Lebensmittelunternehmen

10900-12 Milchproduktherstellung

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: 2021.07.21

L. S.