BEIBLATT ZUR EUROPASS-ZEUGNISERLÄUTERUNG

1. BEZEICHNUNG DES BERUFES

07214010 Kézműves élelmiszerkészítő

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES

Handwerklicher Lebensmittelhersteller

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIENT NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- In erster Linie handwerkliche Herstellung von Lebensmitteln in geringer Menge und Vertrieb dieser an die Endverbrauch;
- Bringt im Rahmen seiner Arbeit den handwerklichen Charakter der Produkte zum Ausdruck;
- Verarbeitet im handwerklichen Rahmen Gemüse und Obst„ einschließlich Einmachen und Einlegen, Fleischwaren (einschließlich Wurstwaren, Metzgerwaren, gesalzener und gepökelter Speck), Milcherzeugnisse (einschließlich Joghurt, Kefir, Hüttenkäse, Käse, Getränke auf Milchbasis), Backwaren (einschließlich Weizenbrot und Süßgebäck sowie Salzgebäck), Lebkuchen und Trockenteigwaren;
- Kompetente Leitung der Lebensmittelherstellungsprozesse, um eine sichere Produkterzeugung zu gewährleisten;
- Führen von Produktverfolgungs- und Produktsicherheitsdokumenten für die Produktion;
- Kann seine Produkte auch an hauseigenen Ständen vertreiben;
- Seine Arbeit führt er unter Beachtung und Einhaltung der Grundsätze der Wirtschaftlichkeit, der Qualitätssicherung, der Lebensmittelhygiene, der Technikvorschriften, des Brandschutzes, des Umweltschutzes und anderer einschlägiger Normen aus (Stufe 4).

4. EINSTUFUNG DER FACHAUSBILDUNG IN DER EINHEITLICHEN KLASSIFIKATION DER AUSBILDUNGSBEREICHE

0721 Lebensmittelproduktion

(*) Bemerkungen:

[1] in der Originalsprache. | [2] Die Übersetzung der Bezeichnung hat rein informativen Charakter. | [3] Bei Bedarf auszufüllen. Die Zeugniserläuterung enthält weitere Informationen über den Abschluss, verfügt aber für sich genommen über keinen rechtlichen Status. Das Format basiert auf dem Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. April 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass) und zur Aufhebung der Entscheidung Nr. 2241/2004/EG.

©EUROPÄISCHE UNION, 2002-2020 | europass.cedefop.europa.eu ©

MINTA

5. OFFIZIELLE GRUNDLAGE FÜR DIE ZEUGNISERLÄUTERUNG

Name und Status der die Zeugniserläuterung ausstellenden Stelle

Name und Status der für die Anerkennung der Zeugniserläuterung zuständigen nationalen Behörde

Ministerium für Innovation und Technologie

Niveau der Zeugniserläuterung (national oder international)

NQR Stufe: 4

EQR Stufe: 4

DKRS-Nummer: 3

Bewertungsskala/Bestehensregeln

Fünf Stufen:
5 sehr gut
4 gut
3 befriedigend
2 mangelhaft
1 ungenügend

Serienzeichen der Zeugniserläuterung: CXK A

lfd. Nummer: 123456

Zeitpunkt der Ausstellung der Zeugniserläuterung:

2023.12.07

Bezeichnungen für die theoretischen und praktischen Fächer der Fachbefähigungsprüfung und deren Noten anhand einer fünfstufigen Skala

schriftlich		
Bedingungen und Anforderungen an die Lebensmittelherstellung	100%	5
Projektaufgabe		
Handwerkliche Fertigung von Lebensmitteln	100%	5
Ergebnis der Fachbefähigungsprüfung	100%	5

Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe

In den sekundären Bildungsbereich

Internationale Abkommen

Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess

Rechtsgrundlagen

Regierungsverordnung 12/2020 (II. 7.) über die Umsetzung des Gesetzes über die Fachausbildung ,
Regierungsverordnung 319/2020 (VII. 1.) über die Änderung der Regierungsverordnung 12/2020 (II. 7.) über die Umsetzung des Gesetzes über die Fachausbildung ,
Regierungsverordnung 11/2020 (II.7.) über die Umsetzung des Erwachsenenbildungsgesetzes,
Regierungsverordnung Nr. 292/2023 (VII. 6.) über die Änderungen der Regierungsverordnung, die sich aus der nachträglichen Folgenabschätzung der Umstrukturierung der Berufsbildung ergeben.

MINTA

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG EINER ZEUGNISERLÄUTERUNG

Beschreibung der branchenbezogenen Grundprüfung und des theoretischen und praktischen Unterrichts an beruflichen Schulen	Prozentuale Aufteilung für das gesamte Programm
Gesamte Ausbildungsdauer	400 Stunden

Zugangsbedingungen:

- Schulische Zugangsbedingungen: Grundschulabschluss (8.-Klasse-Zeugnis)
- Gesundheitliche Eignung: notwendig

Sonstige Informationen:

SCHRIFTLICHE PRÜFUNGSTÄTIGKEITEN
Stellt seine Kenntnisse über die Rechtsvorschriften, die Hygiene-, Qualitätssicherungs- und Arbeitsschutzvorschriften durch das Lösen von Prüfungsaufgaben unter Beweis.

PROJEKTAUFGABEN
Stellt die vom Prüfungsorganisator vorgegebenen Lebensmittel in einem handwerklichen Verfahren her. Die Prüfungsaufgaben sind so definiert, dass sie Produkte aus den folgenden Lebensmittelgruppen umfassen müssen: - Verarbeiten und Haltbarmachen von Obst und Gemüse - Milchprodukte - selbst hergestellte Teigwaren - Brot oder Gebäck - Fleischprodukte. Ein Lebensmittel aus einer dieser Gruppen wird vom Prüfungskandidaten in einem handwerklichen Verfahren hergestellt. Bei der Bearbeitung der Aufgabe: - wählt er die für die Herstellung der Produkte benötigten Materialien aus, - berechnet und misst die benötigten Zutaten auf der Grundlage des vorgegebenen Rezepts ab, - bereitet die Materialien und Geräte vor, - bereitet die Lebensmittel zu und dokumentiert den durchgeführten Vorgang. Fachgespräch mit der Prüfungskommission

Die Programm- und Systemanforderungen sind verfügbar unter: https://ikk.hu
Dieser Anhang zum Ausbildungszeugnis wurde auf der Grundlage der vom für die berufliche Bildung zuständigen Minister in die Dokumentation aufgenommenen Programmanforderungen entwickelt.

Nationalen Referenzzentrale: Nationale Agentur für Berufs- und Erwachsenenbildung: https://nrk.nive.hu

Leiter der Prüfungsorganisation:
Ausstellungsdatum: 2023.12.07

L. S.

MINTA