

**1. BEZEICHNUNG DES BERUFES**

4 0721 05 08 Hentes és húskészítmény készítő (Csontozó munkás)

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES

Fleischer und Fleischverarbeiter (Ausbeinen)

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- Teilen, Entbeinen und Herausschneiden von Fleisch;
- Kennenlernen Auswirkungen auf die Qualität des Fleisches der fachgemäßen technologischen Methoden;
- kompetente und sichere Nutzung des Zerstücklers, einfacher Maschinen und Anlagen im Entbeinungsverfahren;
- im Zusammenhang mit seiner Arbeit sauber machen, reinigen und desinfizieren;
- Sammeln, Kategorisieren und Transportieren von Nebenprodukten unter Einhaltung der Vorschriften;
- selbständige Durchführung technologischer Arbeiten unter der Leitung und Aufsicht eines Vorgesetzten;
- Kennen und Einhalten der Hygiene-, Qualitäts-, Gesundheits- und Sicherheits-, Brand- und Umweltschutznormen.

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE DER INHABER/DIE INHABERIN DER ZEUGNISERLÄUTERUNG AUSÜBEN KANN

7111 Fleischverarbeitung

(*) Bemerkungen:

¹ in der Originalsprache. | ² Die Übersetzung der Bezeichnung hat rein informativen Charakter. | ³ Bei Bedarf auszufüllen. Die Zeugnis erläuterung 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 ©

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DER ZEUGNISERLÄUTERUNG

<p>Name und Status der die Zeugniserläuterung ausstellenden Stelle</p>	<p>Name und Status der für die Anerkennung der Zeugniserläuterung zuständigen nationalen Behörde</p> <p>Ministerium für Innovation und Technologie</p>										
<p>Niveau der Zeugniserläuterung (national oder international)</p> <p>NQR Stufe: 3</p> <p>EQR Stufe: 3</p> <p>DKRS-Nummer: 2</p>	<p>Bewertungsskala/Bestehensregeln</p> <p>Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend</p> <p>Um zur Grundprüfung für die jeweilige Branche zugelassen zu werden, muss der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin alle vorgeschriebenen Berufsausbildungsjahre erfolgreich abgeschlossen haben oder seine/ihre Vorkenntnisse, die angerechnet werden können, umfassen bereits die Anforderungen der Grundprüfung für die jeweilige Branche. Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlussprüfung für die Berufsausbildung ist der erfolgreiche Abschluss aller vorgeschriebenen Berufsausbildungsjahre und das erfolgreiche Absolvieren eines zusammenhängenden Berufspraktikums. Wenn der Student/die Studentin eine Grundprüfung für die jeweilige Branche ablegen muss, ist die Grundprüfung für die jeweilige Branche auf folgende Weise gewichtet anzurechnen: Die branchenbezogene Grundprüfung fließt mit der folgenden Gewichtung in das Ergebnis der beruflichen Prüfung ein: Branchenbezogene Grundprüfung: %, Berufliche Prüfung: %</p>										
<p>Serienzeichen der Zeugniserläuterung: CXK A</p> <p>lfd. Nummer: 123456</p> <p>Zeitpunkt der Ausstellung der Zeugniserläuterung: 2023.12.08</p>	<p>Bezeichnungen und Noten für die theoretischen und praktischen Fächer der branchenbezogenen Grundprüfung und der beruflichen Prüfung anhand einer fünfstufigen Skala</p> <p>Branchenbezogene Grundprüfung: Das erforderliche Vorwissen wurde durch Anrechnung anerkannt</p> <p>Berufliche Prüfung</p> <p>Projektaufgabe</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Projektaufgabe Entbeinen</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>1. Prüfungsteil: Zerstückler / beim Entbeinen im Betrieb Ausführen einer Teilaufgabe unter Verwendung der dazu notwendigen Geräte</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>2. Prüfungsteil: nach Abschluss der Aufgabe Reinigung und Desinfektion des jeweiligen Arbeitsbereichs unter Einhaltung der Regeln</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td>Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Projektaufgabe Entbeinen	5	1. Prüfungsteil: Zerstückler / beim Entbeinen im Betrieb Ausführen einer Teilaufgabe unter Verwendung der dazu notwendigen Geräte	5	2. Prüfungsteil: nach Abschluss der Aufgabe Reinigung und Desinfektion des jeweiligen Arbeitsbereichs unter Einhaltung der Regeln	5	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent	100%	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform	5
Projektaufgabe Entbeinen	5										
1. Prüfungsteil: Zerstückler / beim Entbeinen im Betrieb Ausführen einer Teilaufgabe unter Verwendung der dazu notwendigen Geräte	5										
2. Prüfungsteil: nach Abschluss der Aufgabe Reinigung und Desinfektion des jeweiligen Arbeitsbereichs unter Einhaltung der Regeln	5										
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent	100%										
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform	5										
<p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p> <p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p>	<p>Internationale Abkommen</p>										
<p>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess</p>											
<p>Rechtsgrundlagen</p> <p>Regierungsverordnung 12/2020 (II. 7.) über die Umsetzung des Gesetzes über die Fachausbildung , Gesetz Nr. LXXX von 2019 über die berufliche Bildung.</p>											

6. OFFIZIELL ANERKANNTE MÖGLICHKEITEN, EINE ZEUGNISERLÄUTERUNG ZU ERWERBEN

Beschreibung der branchenbezogenen Grundprüfung und des theoretischen und praktischen Unterrichts an beruflichen Schulen	Verteilung der Stundenzahl auf das gesamte Programm
Gesamte Ausbildungsdauer	360 Stunden
Zugangsbedingungen: <ul style="list-style-type: none">- Schulische Zugangsvoraussetzungen: Grundschulabschluss oder Abschluss des Döbbantó-Programms- Berufsmedizinische Eignung: notwendig	
Sonstige Informationen:	
BERUFSPRAKTISCHES FACH	STUNDEN
Zerstückelung, Entbeinen einer Schweinehälfte	12 Stunde
Zerstückelung, Entbeinen eines Rinderviertels	12 Stunde
Zerstückelung, Entbeinen von Magerfleisch und Wassergeflügel	12 Stunde
BERUFSTHEORETISCHES FACH	STUNDEN
Kenntnisse zu Mikrobiologie und Qualitätssicherheit	12 Stunde
Schlachtier-Kenntnisse	12 Stunde
Zusammenhängendes Berufspraktikum	160 Stunde
Insgesamt	220 Stunde
Die Ausbildungs- und Ausgangsanforderungen sowie die Programmpläne sind verfügbar unter: https://ikk.hu Die vorliegende Zeugniserläuterung wurde auf der Grundlage der Regierungsverordnung Nr. 12/2020 (II. 7.) über die Umsetzung des Gesetzes zur Berufsausbildung formuliert.	
Nationalen Referenzzentrale: Nationale Agentur für Berufs- und Erwachsenenbildung: https://nrk.nive.hu	

Leiter der Prüfungsorganisation:
Ausstellungsdatum: 2023.12.08

L. S.